

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



BREAD MAKERS SBB 850 C1

(GB)

BREAD MAKER

Operating instructions

(SI)

APARAT ZA PEKO KRUHA

Navodila za uporabo

(SK)

AUTOMAT NA PEČENIE CHLEBA

Návod na obsluhu

(HU)

KENYÉRSÜTŐGÉP

Használati utasítás

(CZ)

DOMÁCÍ PEKÁRNA

Návod k obsluze

(DE)

(AT)

(CH)

BROTBACKAUTOMAT

Bedienungsanleitung

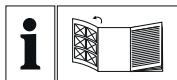
IAN 278855

(HU)

(SI)

(CZ)

(SK)



(GB)

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

(HU)

Olvasás előtt kattintson az ábrát tartalmazó oldalra és végezetül ismerje meg a készülék mindegyik funkcióját.

(SI)

Pred branjem odprite stran s slikami in se nato seznanite z vsemi funkcijami naprave.

(CZ)

Před čtením si otevřete stranu s obrázky a potom se seznámte se všemi funkcemi přístroje.

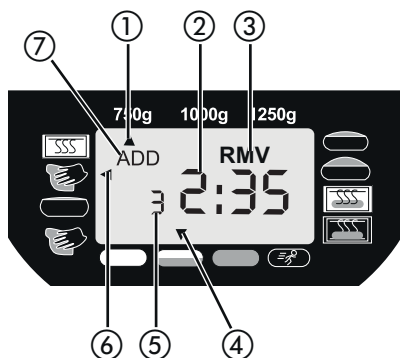
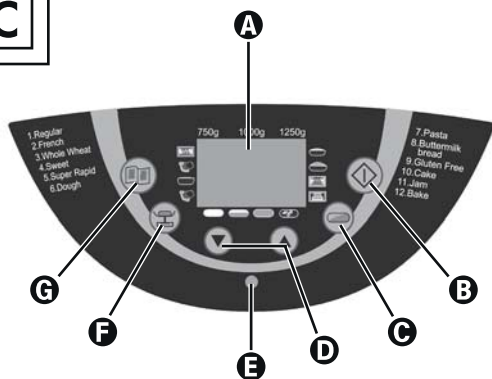
(SK)

Pred čítaním si odklopte stranu s obrázkami a potom sa oboznámte so všetkými funkciami prístroja.

(DE) (AT) (CH)

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

GB	Operating instructions	Page	1
HU	Használati utasítás	Oldal	21
SI	Navodila za uporabo	Stran	43
CZ	Návod k obsluze	Strana	65
SK	Návod na obsluhu	Strana	87
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	109

A**B****C**

Contents

Introduction	2
Intended use	2
Package contents	2
Description of the appliance	2
Technical data	2
Safety instructions	3
Before initial use	7
Features	7
Control panel	7
Programme	9
Timer function	10
Before baking	10
Baking bread	11
Cleaning and care	13
Disposal	14
Kompernass Handels GmbH warranty	14
Service	15
Importer	15
Programme sequence	16
Troubleshooting the bread maker	20

BREAD MAKER

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

You have selected a high-quality product.

The operating instructions are part of this product. They contain important information on safety, usage and disposal. Before using the product, familiarise yourself with all handling and safety guidelines.

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

Intended use

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

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

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

This appliance is intended solely for use in private households.

Not for commercial use!

Package contents

Bread maker

Baking mould

2 kneading blades

Measuring cup

Measuring spoon

Kneading blade remover

Operating instructions

Brief information

Recipe Book

NOTE

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

Description of the appliance

Figure A:

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

Figure B:

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

Technical data

Rated voltage: 220 - 240 V ~ /50 Hz

Power consumption: 850 Watt



All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.

Safety instructions

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

⚠ DANGER – ELECTRIC SHOCK!

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

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Risk of suffocation! Children can suffocate through the improper use of packaging materials. Dispose of them immediately after unpacking or store them in a place that is out of reach of children.
- ▶ To prevent the risk of tripping accidents, the appliance is equipped with a short power cable.
- ▶ Before taking out or inserting accessories, unplug the appliance and allow it to cool down.
- ▶ Place an extension cable in such a way as to prevent anyone from tripping over it or inadvertently pulling on it.

WARNING! RISK OF INJURY!

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



Caution! Hot surface!

Parts of the appliance get very hot during use!

Risk of burns!

⚠ WARNING! RISK OF FIRE!

- ▶ Do not use an external timing switch or a separate remote control system to operate the appliance.
- ▶ Do not place the appliance near inflammable materials or explosive/combustible gases. Maintain a minimum distance of 10 cm to all other objects.
- ▶ Never cover the appliance with a towel or other material. Heat and steam must be able to escape. A fire can be caused if the appliance is covered with inflammable material or comes into contact with inflammable materials, e.g. curtains.
- ▶ Do not place any objects on the appliance and do not cover it during use.
- ▶ Never place aluminium foil or other metallic objects in the bread maker. This could cause a short circuit.
- ▶ Never use more than 700 g of flour when baking and never add more than 1 ¼ packets of dried yeast. The dough could overflow and cause a fire! The only exception to this rule is gluten-free bread. In this case, a maximum of 2 packets of dried yeast may be used (see recipe booklet).

CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Ensure that the ventilation slots of the appliance are not obstructed at any time. Risk of overheating!
- ▶ Never leave the appliance unsupervised whilst in use!
- ▶ Only use the appliance inside of buildings.
- ▶ Never place the appliance on or close to a gas or electric cooker, a hot oven or any other heat source. Risk of overheating!
- ▶ The use of accessories not recommended by the manufacturer may cause damage to the appliance. Only use the appliance for its intended purposes. Improper usage invalidates all claims under the warranty.

CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Do not start a baking programme if the baking mould is not in the appliance. This could cause irreparable damage to the appliance.
- ▶ Do not pull on the cable to remove the plug from the socket; always pull on the plug itself.
- ▶ Do not use the bread maker to store foods or utensils.
- ▶ Never use the appliance without a baking mould or with an empty one. This will irreparably damage the appliance.
- ▶ Always close the lid during use.
- ▶ Never attempt to remove the baking mould during use.
- ▶ Always place the appliance on a dry, flat and heat-resistant surface.
- ▶ Before plugging the appliance in, check to ensure that the kind of current and mains voltage match the information given on the type plate.
- ▶ If you use an extension cable, ensure that the maximum permitted power rating for the cable corresponds to that of the bread maker.

Before initial use

Unpacking

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

Initial cleaning

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

Initial heating

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

⚠ WARNING! RISK OF FIRE!

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

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

NOTE

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

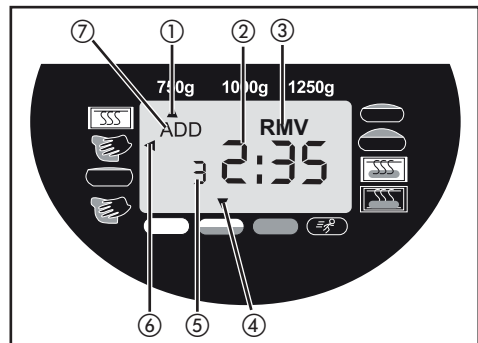
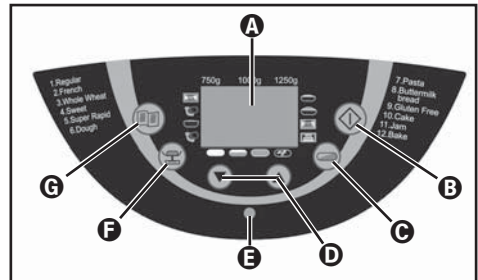
- 4) Let the appliance cool down completely and once again wipe the baking mould **7**, kneading blades **6** and the outer surfaces of the bread maker with a clean moist cloth.

Features

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

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

Control panel



A Display

Display for

- ① selecting the weight (750 g, 1000 g, 1250 g)
- ② the remaining baking time in minutes and the preselected programme time
- ③ removal of the kneading hooks ("RMV" = "Remove")
- ④ the selected browning level (Light , Medium , Dark , Rapid )
- ⑤ the selected programme number
- ⑥ the programme sequence
- ⑦ the addition of ingredients ("ADD")

B Start/Stop

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

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

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

NOTE

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

CAUTION!

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

C Browning level (or rapid mode)

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

D Timer

Time-delayed baking.

NOTE

- This function is not available for programme 11.

E Operating light

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

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

F Bread weight

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

NOTE

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

Ⓔ Programme selection (menu)

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

Memory function

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

Viewing window **1**

You can monitor the baking process through the viewing window **1**.

Programme

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

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

Programme 1: Regular

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

Programme 2: French

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

Programme 3: Whole Wheat

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

Programme 4: Sweet

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

Programme 5: Super Rapid

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

Programme 6: Dough (kneading)

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

Programme 7: Pasta

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

Programme 8: Buttermilk Bread

For breads made with buttermilk or yoghurt.

Programme 9: Gluten Free

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

Programme 10: Cake

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

Programme 11: Jam

For making jams, preserves, jellies and fruit spreads.

Programme 12: Bake

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

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

NOTE

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

Timer function

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

Use the arrow buttons ▼ and ▲ ⑤ to set the desired completion time for the baking process. The maximum time delay is 15 hours.

⚠ WARNING! RISK OF FIRE!

- Before you bake a particular type of bread with time delay, try out the recipe first to ensure that the proportions of the ingredients are correct, that the dough is not too firm or too thin, and that the quantities are not too much and could possibly overflow.
- 1) Select a programme. The display ④ indicates the required baking time.
 - 2) Using the arrow key ▲ ⑤, you can delay the end of the programme. The first activation pushes the completion time back to the next full interval of 10 minutes. Each subsequent press of the arrow key ▲ ⑤ delays the completion time by 10 minutes. You can accelerate this procedure by holding the button pressed down. The display shows you the whole period of the baking time and delay time.
If you exceed of the maximum time delay, you can correct the time with the arrow key ▼ ⑤.
 - 3) Confirm the programming of the timer with the Start/Stop button ③.
The operating light ② starts to flash. The colon on the display ④ flashes and the programmed time starts to run.

As soon as the programme starts, the operating light ② is on permanently. When the baking process has been completed, you will hear ten beeps and the display ④ indicates 0:00.

Example:

It is 8:00 a.m. and you would like to have fresh bread in 7 hours and 30 minutes, in other words at 3:30 p.m. Start by selecting programme 1 and then press the arrow keys ⑤ until 7:30 appears in the display ④, as the time until completion is 7 hours and 30 minutes.

NOTE

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

NOTE

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

Before baking

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

Ingredients

⚠ WARNING! RISK OF FIRE!

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

WARNING! RISK OF FIRE!

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

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

Baking bread

Preparation

NOTE

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

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

NOTE

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

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

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

NOTE

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

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

NOTE

- ▶ This function is not available for programme 11.

Starting a programme

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

NOTE

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

The programme will carry out the various operations automatically.

NOTE

- ▶ For the programmes 1, 2, 3, 4, 5, 8, 9 and 10, you will hear a beep after the "Rise 2" programme section and "RMV" **3** appears on the display **A**. You can now remove the kneading blades **6** from the dough. If you do not want to remove the kneading blades **6**, simply wait. The appliance will automatically resume the programme.

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

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

NOTE

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

Ending a programme

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

NOTE

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

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

DANGER! ELECTRIC SHOCK!

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

Taking out the bread

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

If you haven't already removed the kneading hooks: If the bread does not slip off the kneading blades **6**, carefully remove the kneading blades **6** using the supplied kneading blade remover **10**.

NOTE

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

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

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

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

Error messages

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

NOTE

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

- If "EE0", "EE1" or "LLL" appears on the display after the programme has started, switch the bread maker off and then on again by removing the plug from the socket and then putting it back in. If the failure display persists, contact Customer Service.

Cleaning and care

⚠ DANGER! ELECTRIC SHOCK!

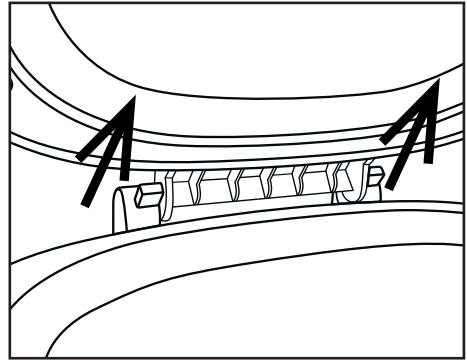
- Before cleaning the appliance, always remove the plug from the socket and allow the appliance to cool down completely. Protect the appliance from moisture, as this can lead to electric shock. Please also observe the safety instructions.

CAUTION! MATERIAL DAMAGE!

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

Housing, lid, baking chamber

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



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

Baking mould, kneading blades and accessories

CAUTION! MATERIAL DAMAGE!

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

NOTE

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

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

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

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

Disposal



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

Dispose of the appliance through an approved disposal centre or at your community waste facility.

Please observe applicable regulations. Please contact your waste disposal facility if you are in any doubt.



Dispose of all packaging materials in an environmentally friendly manner.

Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

This appliance has a 3-year warranty valid from the date of purchase. If this product has any faults, you, the buyer, have certain statutory rights. Your statutory rights are not restricted in any way by the warranty described below.

Warranty conditions

The validity period of the warranty starts from the date of purchase. Please keep your original receipt in a safe place. This document will be required as proof of purchase.

If any material or production fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you at our discretion. This warranty service is dependent on you presenting the defective appliance and the proof of purchase (receipt) and a short written description of the fault and its time of occurrence.

If the defect is covered by the warranty, your product will either be repaired or replaced by us. The repair or replacement of a product does not signify the beginning of a new warranty period.

Warranty period and statutory claims for defects

The warranty period is not prolonged by repairs effected under the warranty. This also applies to replaced and repaired components. Any damage and defects present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking. Repairs carried out after expiry of the warranty period shall be subject to a fee.

Scope of the warranty

This appliance has been manufactured in accordance with strict quality guidelines and inspected meticulously prior to delivery.

The warranty covers material faults or production faults. The warranty does not extend to product parts subject to normal wear and tear or fragile parts such as switches, batteries, baking moulds or parts made of glass.

The warranty does not apply if the product has been damaged, improperly used or improperly maintained. The directions in the operating instructions for the product regarding proper use of the product are to be strictly followed. Uses and actions that are discouraged in the operating instructions or which are warned against must be avoided.

This product is intended solely for private use and not for commercial purposes. The warranty shall be deemed void in cases of misuse or improper handling, use of force and modifications/repairs which have not been carried out by one of our authorised Service centres.

Warranty claim procedure

To ensure quick processing of your case, please observe the following instructions:

- Please have the till receipt and the item number (e.g. IAN 12345) available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate, an engraving on the front page of the instructions (bottom left), or as a sticker on the rear or bottom of the appliance.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.

- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.



You can download these instructions along with many other manuals, product videos and software on www.lidl-service.com.

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IAN 278855

Importer

Please note that the following address is not the service address. Please use the service address provided in the operating instructions.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Programme sequence

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

*3A means that after 3 minutes of kneading, you will hear 10 beeps and "ADD" ⑦ will be displayed at the same time. This reminds you that you can now add ingredients such as fruit or nuts.

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

*4A means that after 4 minutes of kneading, you will hear 10 beeps and "ADD" ⑦ will be displayed at the same time. This reminds you that you can now add ingredients such as fruit or nuts.

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

*5A means that after 5 minutes of kneading, you will hear 10 beeps and "ADD" ⑦ will be displayed at the same time. This reminds you that you can now add ingredients such as fruit or nuts.

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

Troubleshooting the bread maker

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

Tartalomjegyzék

Bevezető	22
Rendeltetésszerű használat	22
A csomag tartalma	22
A készülék leírása	22
Műszaki adatok	22
Biztonsági utasítások	23
Az első használat előtt	27
Jellemzők	27
Kezelőfelület	27
Programok	29
Időzítő funkció	30
A sütés megkezdése előtt	30
Kenyérsütés	31
Tisztítás és ápolás	33
Ártalmatlanítás	34
A Kompernass Handels GmbH garanciája	34
Szerviz	35
Gyártja	35
Program menete	36
A kenyérsütő automata hibaelhárítása	40

KENYÉRSÜTŐGÉP

Bevezető

Gratulálunk készüléke megvásárlásához.

Vásárlásával kiváló minőségű termék mellett döntött. A használati utasítás a termék része. Fontos tudnivalókat tartalmaz a biztonságra, használatra és ártalmatlanításra vonatkozóan. A termék használata előtt ismerkedjen meg valamennyi használati útmutatóval és biztonsági figyelmeztetéssel. Csak a leírtak szerint és a megadott célokra használja a készüléket. A készülék harmadik személynek történő továbbadása esetén adja át a készülékhez tartozó valamennyi leírást is.

Rendeltetésszerű használat

Kenyérsütő automatája kizárólag háztartási célú kenyérsütéshez, és lekvár/dzsem készítésére használható.

Ne használja a készüléket élelmiszerek vagy tárgyak szárítására. A kenyérsütő automatát ne használja a szabadban.

Csak a gyártó által ajánlott kellékeket használjon. A nem ajánlott tartozékok kárt tehetnek a készülékben.

A készülék kizárólag magánháztartásokban használható.

Ne használja a készüléket kereskedelmi célokra!

A csomag tartalma

Kenyérsütőgép

sütőforma

2 dagasztókar

Mérőpohár

mérőkanál

Dagasztókar-eltávolító

használati útmutató

Rövid tájékoztató

Receptfüzet

TUDNIVALÓ

- Kicsomagolást követően ellenőrizze a készülék hiánytalanságát és esetleges szállítási sérüléseit. Adott esetben forduljon szervizünkhöz (lásd a „Szerviz” fejezetet).

A készülék leírása

„A” ábra:

- 1 Betekintő ablak
- 2 Készülékfedél
- 3 Szellőzőnyílás
- 4 Hálózati kábel
- 5 Kezelőfelület

„B” ábra:

- 6 2 dagasztókar
- 7 Sütőforma 1250 g kenyérsúlyig
- 8 Mérőpohár
- 9 Mérőkanál
- 10 Dagasztókar-eltávolító

Műszaki adatok

Névleges feszültség: 220 - 240 V ~ / 50 Hz

Teljesítményfelvétel: 850 Watt



A készülék élelmiszerekkel érintkező részei élelmiszer-biztosak.

Biztonsági utasítások

- ▶ Kérjük, először teljesen olvassa el a használati útmutatót, mielőtt használná a készüléket!

⚠ VESZÉLY - ELEKTROMOS ÁRAMÜTÉS!

- ▶ Használat előtt mindig ellenőrizze a hálózati kábelt és a hálózati csatlakozódugót. Ha a készülék hálózati kábele meg van sérülve, a veszély elkerülése érdekében a gyártónak, annak ügyfélszolgálatának vagy hasonló szakképzett személynek ki kell cserélnie.
- ▶ Ne helyezze a hálózati kábelt éles peremre, vagy forró felület vagy tárgy közelébe. A kábel szigetelése sérülhet.
- ▶ Ha nem használja a készüléket, vagy mielőtt tisztítaná, mindig húzza ki a hálózati csatlakozódugót a konnektorból.
- ▶ Ne merítse a kenyérsütő automatát vízbe vagy más folyadékba. Áramütés veszélye áll fenn!
- ▶ Ne tisztítsa a készüléket karcoló tisztítószivaccsal.
A szivacs részecskéi leválva érintkezésbe kerülhetnek az elektromos alkatrészekkel, így áramütés veszélye fenyeget.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ Fulladásveszély! A gyermekek a csomagolóanyag szakszerűtlen használata esetén megfulladnak. Kicsomagolás után azonnal távolítsa el, vagy a gyermekek elől elzárva tárolja.
- ▶ A felbukás és balesetveszély elkerülése érdekében a készülék rövid hálózati kábellel van ellátva.
- ▶ Hagyja lehűlni a készüléket és húzza ki a hálózati csatlakozót, mielőtt a tartozék alkatrészeit kivenné vagy behelyezné.
- ▶ Úgy helyezze el a hosszabbítót, hogy senki ne tudjon benne felbotlani és ne tudja akaratlanul meghúzni.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ Ha gyermekek vannak a közelben, jól ügyeljen a készülékre! Ha nem használja a készüléket, de a tisztítás előtt is húzza ki a hálózati dugaszt. Az egyes elemek levétele előtt várja meg, amíg a készülék lehűl.
- ▶ A készüléket 8 éves kor feletti gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű vagy tapasztalattal és/vagy tudással nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett használhatják, vagy ha felvilágosították őket a készülék biztonságos használatáról és megértették az ebből eredő veszélyeket.
- ▶ Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- ▶ Tisztítást és a felhasználói karbantartást 8 évesnél fiatalabb vagy felügyelet nélküli gyermekek nem végezhetnek.
- ▶ Ne engedjen 8 évesnél fiatalabb gyerekeket a készülék és a csatlakozó vezeték közelébe.
- ▶ A készülék megfelel a megfelelő biztonsági előírásoknak. A készüléket csak szakképzett szakkereskedő ellenőrizheti, javíthatja és karbantarthatja műszakilag. Ellenkező esetben a garancia megszűnik.
- ▶ Vigyázat! A kenyérsütő automata felforrósodik. Csak akkor fogja meg a készüléket, ha az lehűlt, vagy használjon edényfogót.
- ▶ Ne tegye át más helyre a kenyérsütő automatát, például ha forró vagy folyékony anyag, például lekvár van a sütőformában. Megégetheti magát!
- ▶ Használat közben soha ne érjen a forgó dagasztókarhoz. Balesetveszély!
- ▶ Üzem közben az érinthető felületek hőmérséklete igen magas lehet. Égési sérülés veszélye!



Figyelem! Forró felület!

A készülék részei üzem közben felforrósodnak!

Égési sérülés veszélye!

⚠ FIGYELMEZTETÉS! TŰZVESZÉLY!

- ▶ Ne használjon külső kapcsolóórát vagy külön távműködtető rendszert a készülék üzemeltetésére.
- ▶ Ne tegye a készüléket gyúlékony anyag, robbanékony és/vagy gyúlékony gázok közelébe. Egyéb tárgytól legalább 10 cm-es távolságra legyen.
- ▶ Soha ne takarja le a készüléket törölközővel vagy egyéb anyaggal. A melegnek és gőznek szabadon kell távoznia. Tűz keletkezhet, ha a készüléket gyúlékony anyaggal takarja le, vagy azzal, pl. függönnyel érintkezésbe kerül.
- ▶ Ne helyezzen semmilyen tárgyat a készülékre és ne takarja le.
- ▶ Soha ne tegyen alufóliát vagy más fémes tárgyat a kenyérsütő automatába. Ez rövidzárlatot okozhat.
- ▶ Sütés közben ne lépje túl a 700 g-os lisztmennyiséget és ne tegyen 1 ¼ csomag szárazélesztőnél többet hozzá. A tészta kifolyhat és tüzet okozhat! Kivételt csak a sikérmentes kenyerek képeznek. Ehhez legfeljebb 2 zacskó szárazélesztőt adhat (lásd a receptfüzetet).

FIGYELEM – ANYAGI KÁR VESZÉLYE!

- ▶ Ügyeljen arra, hogy a készülék szellőzőnyílásai ne legyenek letakarva. Túlhevülés veszélye!
- ▶ Ne hagyja a készüléket működés közben felügyelet nélkül.
- ▶ A készüléket csak zárt térben használja.
- ▶ A készüléket soha ne helyezze gáz- vagy elektromos tűzhelyre, forró sütőre, ill. más hőforrásra vagy mellé. Túlhevülés veszélye!

FIGYELEM – ANYAGI KÁR VESZÉLYE!

- ▶ A nem a gyártó által ajánlott tartozék felhasználása a készülék sérüléséhez vezethet. A készüléket csak rendeltetésének megfelelően használja. Ellenkező esetben a garancia megszűnik.
- ▶ A sütőprogramot csak behelyezett sütőformával indítsa el. Ez helyrehozhatatlan károkat okozhat a készülékben.
- ▶ Ne húzza ki a hálózati csatlakozódugót vezetéknel fogva a konnektorból.
- ▶ Ne használja a kenyérsütő automatát ételek vagy konyhai felszerelés tárolására.
- ▶ Soha ne használja a készüléket üres sütőformával, vagy sütőforma nélkül. Ez a készülékben helyrehozhatatlan kárt okoz.
- ▶ Működés közben mindig tartsa zárva a fedelet.
- ▶ Soha ne távolítsa el a sütőformát a készülék működése közben.
- ▶ Helyezze a készüléket száraz, sima és hőálló felületre.
- ▶ Csatlakoztatás előtt ellenőrizze, hogy az áramfajta és a hálózati feszültség megegyezik-e a típuscímke adataival.
- ▶ Ha hosszabbító kábelt használ, a kábel maximális megengedett teljesítményének egyeznie kell a kenyérsütő automatáéval.

Az első használat előtt

Kicsomagolás

- Csomagolja ki a készüléket és távolítsa el a csomagolóanyagot, valamint a matricákat és a védőfóliát.
- Kicsomagolást követően ellenőrizze a készülék hiánytalanságát és esetleges szállítási sérüléseit. Adott esetben forduljon szervizünkhöz (lásd a „Garancia és szerviz” fejezetet).

Első tisztítás

Üzembehelyezés előtt tiszta, nedves kendővel törölje meg a sütőformát **7**, a dagasztókart **6** és a kenyérsütő automata külső felületét. Ne használjon karcoló dörzsszivacsot vagy súrolóanyagot. Ha még nem tette meg, akkor húzza le a kezelőpultról **5** a védőfóliát.

Első felmelegítés

- 1) Kizárólag az **első felmelegítés**kor helyezzen üres sütőformát **7** a készülékbe, majd zárja be a készülékfedelel **2**.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! TŰZVESZÉLY!

- Ne hagyja a kenyérsütő automata 5 percnél hosszabb ideig üres sütőformával **7** felmelegedni. Ellenkező esetben a túlmelegedés veszélye áll fenn.

- 2) Válassza ki a 12 programot a „Programok” fejezetben leírtak alapján és nyomja meg az Indítás/Stop gombot **B**. Ezt követően a készülék 5 percre felmelegedik.
- 3) A program befejezéséhez 5 perc múlva nyomja meg az Indítás/stop gombot **B**, amíg hosszú hangjelzést nem hall.

TUDNIVALÓ

Mivel a fűtőrész kicsit be van zsírozva, az első használatkor előfordulhat, hogy enyhén kellemetlen szag érződik. Ez ártalmatlan és rövid idő után megszűnik. Gondoskodjon elegendő szellőzésről, nyisson ki például egy ablakot.

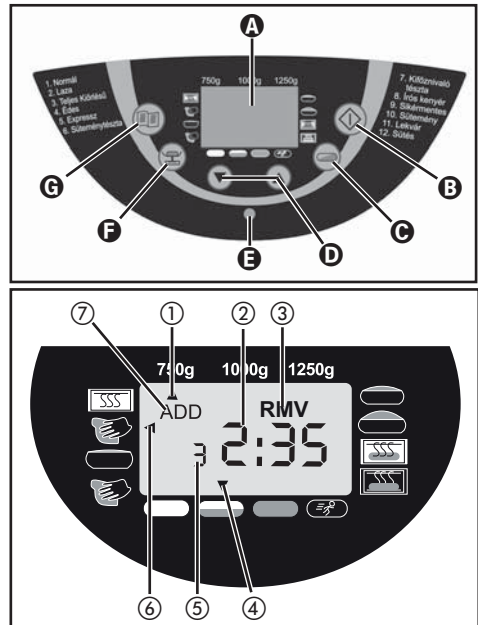
- 4) Hagyja teljesen kihűlni a készüléket, és tiszta, nedves kendővel még egyszer törölje meg a sütőformát **7**, dagasztókart **6** és a kenyérsütő automata külső felületét.

Jellemzők

A kenyérsütő automatával ízlés szerinti kenyeret süthet.

- 12 különböző program közül választhat.
- Kész kenyérpor-keverékeket dolgozhat fel.
- Kifőztnivaló vagy kenyértésztát gyúrhat, de akár lekvárt is készíthet.
- A „sikérmentes” programmal sikérmentes sütőkeverékeket és sikérmentes lisztből pl. kukoricalisztból, hajdinalisztból és burgonyalisztból készült recepteket süthet meg.

Kezelőfelület



A kijelző

A következőket jelzi ki

- ① a súly kiválasztása (750 g, 1000 g, 1250 g)
- ② a még fennmaradó üzemelési idő órában és a beprogramozott idő kiválasztása
- ③ a dagasztókar kivétele („RMV” = „Remove”)
- ④ a kiválasztott piritási fok (világos , közepes , sötét , gyors )
- ⑤ a kiválasztott program száma
- ⑥ a program menete
- ⑦ a hozzávalók hozzáadása („ADD”)

B Indítás / stop

A készülék működésének elindításához és befejezéséhez vagy az időzítő programozásának törlésére.

A működés megszakításához nyomja meg röviden az Indítás/stop gombot **B**, amíg hangjelzés nem hallatszik és a kijelzőn **A** villog az idő. Az Indítás/stop gomb ismételt **B** megnyomásával az üzemelést 10 percen belül folytatni lehet. Ha elfelejtené folytatni a programot, az 10 perc elteltével magától folytatódik.

A működés teljes befejezéséhez vagy a beállítások törléséhez nyomja meg 3 másodpercig az Indítás/stop gombot **B**, amíg hosszú hangjelzés nem hallatszik.

TUDNIVALÓ

- Ha csak a kenyér állapotát szeretné ellenőrizni, akkor ne nyomja meg az Indítás/stop gombot **B**. A betekintőablakon keresztül figyelheti a sütést **1**.

FIGYELEM!

- Bármelyik gomb megnyomása esetén hangjelzésnek kell hallatszania, kivéve, ha a készülék üzemel.

C Piritási fok

(vagy gyors üzemmód)



A piritási fok kiválasztása vagy gyors üzemmódba való váltás (világos/közepes/sötét/gyors). Nyomja meg újra a piritási fok gombot **C**, amíg a nyíl a kívánt piritási fok fölé nem ér. Az 1 - 4. programokhoz a piritási fok gombjának **C** többszöri megnyomásával kapcsolhatja be a gyors üzemmódot, ha le szeretné rövidíteni a sütési folyamatot. Nyomja meg annyiszor a piritási fok gombot **C**, amíg a nyíl a „Gyors” fölé nem jelenik meg. A 6-os, 7-es és 11-es programokhoz nem lehet választani piritási fokot.

D Időzítő ▼ ▲

Késleltetett sütés.

TUDNIVALÓ

- Ezt a funkciót a 11-es programhoz nem lehet kiválasztani.

E Működésjelző lámpa

A működésjelző lámpa **E** világító állapota az éppen futó programot mutatja. Amennyiben a programot időzítő funkcióval, késleltetetten szeretné indítani, úgy az üzemjelző lámpa **E** villogni kezd mindaddig, amíg jóvá nem hagyta az időzítő beállítását. Amint elindul a program, a működésjelző lámpa **E** folyamatosan világít.

F Kenyér súly

A kenyér súlyának kiválasztása (750 g / 1000 g / 1250 g). Nyomja meg ezt a gombot többször, amíg a nyíl a kívánt súly alá nem ér. A megjelenített súlyok (750 g / 1000 g / 1250 g) a sütőformába **7** töltött hozzávalók súlyára vonatkozik.

TUDNIVALÓ

- A készülék bekapcsolásakor az alapbeállítás 1250 g. A 6-os, 7-es, 11-es és 12-es programoknál nem lehet beállítani a kenyér súlyát.

G Programválasztás (menü)

A kívánt sütőprogram előhívása (1-12). A kijelzőn **A** a program száma és a megfelelő sütési idő jelenik meg.

Memory-funkció

A program kb. 10 percig terjedő áramkimaradás esetén visszakapcsoláskor ugyanezen a helyen folytatja a sütést. Ez nem vonatkozik azonban a sütés törlésére/befejezésére vagy az Indítás/stop gomb **B** annyi ideig történő megnyomására, amíg hosszú hangjelzés nem hallatszik.

Betekintőablak **1**

A betekintőablakon **1** keresztül figyelheti a sütést.

Programok

A programválasztó gombbal **G** lehet kiválasztani a kívánt programot. A kijelzőn **A** a megfelelő programszám jelenik meg. A sütési idő függ a kiválasztott programkombinációtól. Lásd a „Programmenet” c. fejezetet.

1-as program: Normál

Fehér- és vegyes lisztből, főként búza- és rozslisztből készült kenyerekhez. A kenyérnek sűrű állaga van. A kenyér pirítását a pirítási fok gombbal **G** állíthatja be.

2-as program: Laza

Finomra őrölt lisztből készült könnyű kenyerekhez. A kenyér rendszerint laza állagú és ropogós héjú.

3-as program: Teljes kiőrlésű

Durvább őrlésű lisztfajtákból, pl. teljes kiőrlésű búzából és rozsból készült kenyerekhez. A kenyér sűrűbb és nehezebb állagú.

4-as program: Édes

Kenyerekre, melyek gyümölcslevet, kókuszreszeléket, mazsolát, szárazgyümölcsöt, csokoládét vagy hozzáadott cukrot tartalmaznak. A hosszabb kelesztési idő miatt a kenyér könnyebb és lazább lesz.

5-as program: Expressz

A dagasztáshoz, kelesztéshez és sütéshez kevesebb időre van szükség. Ehhez a programhoz azonban csak azok a receptek használhatók, melyekben nincsenek nehéz hozzávalók vagy durvábbra őrölt lisztfajták. Vegye figyelembe, hogy a kenyér ennél a programnál nem lesz olyan könnyű és ízletes.

6-as program: Süteménytészta

Kenyér, pizza vagy kalács kelt tészta elkészítéséhez. Ebben a programban a sütési folyamat nem szerepel.

7-as program: Kifőznivaló tészta

Kifőznivaló tészta készítésére. Ebben a programban a sütési folyamat nem szerepel.

8-as program: Írós kenyér

Olyanfajta kenyerekhez, melyek író vagy joghurt hozzáadásával készülnek.

9-as program: Sikérmentes

Sikérmentes lisztből és kenyérporból készült kenyerekhez. A sikérmentes lisztfajtáknak hosszabb időre van szükségük a folyadék felvételéhez és máshogy is kelnek meg.

10-as program: Sütemény

A készülék ebben a programban a hozzávalókat összegyűrja, keleszti és süti. Ehhez a programhoz használjon sütőport.

11-as program: Lekvár

Lekvár, dzsem, zselé és kenyérre kenhető gyümölcskrémek készítésére.

12-as program: Sütés

Túl világos vagy nem teljesen átsült kenyerek utánsütésére vagy kész tésztákhoz. Ebben a programban nem szerepel a dagasztási vagy pihentési folyamat. A kenyeret sütés után egészen egy órán át melegen tartja. Ez megakadályozza, hogy a kenyér túl nedves legyen. A 12-es program a kenyeret 60 percig süti.

Ennek a funkciónak az időben történő befejezéséhez addig nyomja meg az Indítás/stop gombot **B**, amíg hosszú hangjelzés nem hallatszik. Ha ki szeretné kapcsolni a készüléket, válassza le az elektromos hálózatról.

TUDNIVALÓ

- ▶ Az 1-es, 2-es, 3-as, 4-es, 5-ös, 6-os, 8-as és 9-es programoknál a program menete alatt hangjelzés hallatszik és „ADD” ⑦ jelenik meg a kijelzőn. Közvetlenül ezután adja hozzá a többi hozzávalót, pl. gyümölcsöt vagy diót és mogorót. Ehhez nem kell megszakítani a programot.
- A hozzávalókat a dagasztókarok ⑥ nem törik össze. Ha beállította az „Időzítőt”, akkor már a sütés megkezdésekor beleteheti az összes hozzávalót a sütőformába ⑦. Ebben az esetben aprítsa fel a gyümölcsöt és diót vagy mogorót, mielőtt betenné a többi hozzávalóhoz.

Időzítő funkció

A sütési kezdési idejének beállítása késleltetett sütést tesz lehetővé.

A ▼ és a ▲ nyíl gombokkal ① tudja beállítani a sütés végső időpontját. A legnagyobb késleltetés 15 óra.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! TÜZVESZÉLY!

- ▶ Mielőtt az adott kenyeret megsütne az időzítő funkció segítségével, először próbálja ki a receptet, hogy biztos lehessen benne, hogy összeillenek-e a hozzávalók, a tészta nem lesz-e túl kemény vagy túl vékony, nem túlméretezett-e a mennyiség, különben kifuthat a tészta.
- 1) Válasszon programot. A kijelzőn ① megjelenik a szükséges sütési idő.
 - 2) A nyíl gombba ▲ ① tolhatja ki a program végét. Első megnyomásra a befejezés időpontja a következő tízesig tolódik el. A befejezési idő a nyíl gomb ▲ ① minden egyes megnyomásával 10 perccel eltolódik. Megnyomott nyíl gomb esetén meggyorsíthatja ezt a folyamatot. A kijelző mutatja a sütési idő és a késleltetési idő teljes időtartamát.
A lehetséges időeltolás túllépése esetén a ▼ ① nyíl gombbal korrigálhatja az időt.
 - 3) Igazolja az időzítő beállítását az Indítás/Stop gombbal ③.

A működésjelző lámpa ③ villogni kezd.

A kijelzőn ① kettőspont villog és a beprogramozott idő visszafele kezd el lejárni.

Amint elindul a program, a működésjelző lámpa ③ folyamatosan világít. A sütés befejezésekor egymás után tízszer hallatszik hangjelzés és a kijelző ① 0:00-t mutat.

Példa:

8:00 óra van és Ön 7 óra 30 perc múlva, azaz 15:30-kor szeretne friss kenyeret. Először válassza ki az 1-es programot, majd nyomja le mindaddig a ① nyíl gombot, amíg a kijelzőn ① a 7:30 nem jelenik meg, mivel az elkészítésig még 7 óra és 30 perc van hátra.

TUDNIVALÓ

- ▶ A „Lekvár” programnál nem áll rendelkezésre időzítő funkció.

TUDNIVALÓ

- ▶ Ne használja az időzítő funkciót, ha gyorsan romlandó élelmiszert, pl. tojást, tejet, tejszínt vagy sajtot szeretne feldolgozni.

A sütés megkezdése előtt

A sikeres sütés érdekében vegye figyelembe az alábbi szempontokat:

Hozzávalók

⚠ FIGYELMEZTETÉS! TÜZVESZÉLY!

- ▶ Vegye ki a gépből a sütőformát ⑦, mielőtt beletöltené a hozzávalókat. Ha a hozzávalók a sütőtérbe kerülnek, a fűtőszálak felmelegedésekor tűz keletkezhet.
- A hozzávalókat mindig a megadott sorrendben tegye a sütőformába ⑦.
- Valamennyi hozzávaló szobahőmérsékletű legyen, hogy az élesztő kedvezően fejthesse ki kelesztő hatását.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! TŰZVESZÉLY!

- Semmiképpen ne használjon a megadottnál nagyobb mennyiségeket. Ha túl sok tészta van a sütőformában **7**, kifuthat és a forró fűtőszálakon tüzet okozhat.

- Ügyeljen arra, hogy pontosan mérje le a hozzávalókat. A receptben szereplő értékektől való legkisebb eltérés is befolyásolhatja a sütés eredményét.

Kenyérsütés

Előkészítés

TUDNIVALÓ

- Állítsa a kenyérsütő automatát egyenes és szilárd talajra.

- 1) Húzza ki a sütőformát **7** felfelé a készülékből.
- 2) Dugja a dagasztókart **6** a sütőformában **7** levő hajtótengelybe. Figyeljen arra, hogy megfelelően illeszkedik-e.
- 3) Töltsé be a recept szerinti hozzávalókat a sütőformába **7**. Először a folyékony hozzávalókat, cukrot, sót, azután a lisztet, majd végül az élesztőt adja hozzá.

TUDNIVALÓ

- Figyeljen arra, hogy az élesztő ne érintkezzen sóval vagy folyadékkal.

- 4) Helyezze vissza a sütőformát **7** a készülékbe. Figyeljen arra, hogy megfelelően be legyen illesztve.
- 5) Zárja le a készülékfedelelet **2**.
- 6) Csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatba. Hangjelzés hallatszik és a kijelzőn **A** a program száma és az 1-es programhoz tartozó idő jelenik meg.
- 7) Válassza ki a programot a programválasztó gombbal **G**. Minden beadott értéket jelzőhang hagy jóvá.
- 8) Szükség esetén adja meg az **F** gombbal a kenyér méretét.

- 9) Válasszon piritási fokot a kenyérhez **G**. A kijelzőn **A** a nyíl mutatja, hogy világost, közepeset vagy sötétet állított-e be. A „Gyors” beállítást is választhatja, ha le szeretné rövidíteni a tészta kelésének idejét.

TUDNIVALÓ

- A 6-os, 7-es és 11-es programoknál nem választható a „Piritási fok” funkció. A „Gyors” funkció csak az 1 - 4 programoknál lehetséges. A 6-os, 7-es, 11-es és 12-es programoknál nem lehet kiválasztani a kenyér súlyát.

- 10) Most beállíthatja az időzítő funkció segítségével a program befejezési idejét. Maximum 15 órával tolhatja el az időt.

TUDNIVALÓ

- Ezt a funkciót a 11-es programhoz nem lehet kiválasztani.

A program indítása

Indítsa el a programot az Indítás/stop **B** gombbal.

TUDNIVALÓ

- Az 1-es, 2-es, 3-as, 4-es, 6-os és 8-as programok 10-től 30 percig terjedő előmelegítéssel indítanak (kivéve a gyors üzemmódot, lásd a Programmenet táblázatot). A dagasztókárk **6** ilyenkor nem mozognak. Ez nem a készülék hibája.

A program automatikusan végrehajtja a különböző munkafolyamatokat.

TUDNIVALÓ

- Bei den Programmen 1, 2, 3, 4, 5, 8, 9 und 10 ertönen nach Beendigung des Programmabschnittes „Gehen 2” 10 Signaltöne und „RMV” **3** erscheint im Display **A**. Sie können nun die Knethaken **6** aus dem Teig entfernen. Wenn Sie die Knethaken **6** nicht entfernen wollen, warten Sie einfach ab. Das Gerät setzt das Programm automatisch fort.

A program menetét a kenyérsütő automata betekintő ablakán **1** át figyelheti. Esetlegesen előfordulhat, hogy a betekintő ablakon **1** pára képződik. A készülék fedelét **2** dagasztás közben ki lehet nyitni.

TUDNIVALÓ

- Kelesztés vagy sütés közben ne nyissa fel a készülék fedelét **2**. A kenyér ettől összeeshet.

A program befejezése

A sütés befejezésekor egymás után tízszer hallatszik hangjelzés és a kijelző **A** 0:00-t mutat. A program befejezésekor a készülék automatikusan max. 60 percig tartó melegen tartó üzemmódba kapcsol.

TUDNIVALÓ

- Ez nem vonatkozik a 6-os, 7-es és 11-es programra.

Ekkor meleg levegő kering a készülékben. A melegen tartó funkciót idő előtt befejezheti, ha addig nyomja az Indítás/stop gombot **B**, amíg hangjelzés nem hallatszik.

⚠ VESZÉLY! ÁRAMÜTÉS!

- Mielőtt felnyitná a készülék fedelét **2**, húzza ki a csatlakozót a konnektorból. Ha nem használja a készüléket, mindig kapcsolja le az áramkörről!

A kenyér kivétele

A sütőforma **7** kivételekor mindig használjon edényfogót vagy edényfogó kesztyűt. Tartsa a sütőformát **7** ferdén sütőrács fölé és addig rázogassa, amíg ki nem jön a kenyér a sütőformából **7**.

Ha előzetesen még nem vette ki a dagasztókart:

Ha nem válik le a kenyér a dagasztókarról **6**, akkor óvatosan vegye ki a dagasztókart **6** a csomagban található dagasztókar kiszedővel **10**.

TUDNIVALÓ

Ne használjon fémtárgyakat, mert azok megkarcolhatják a tapadásmentes bevonatot. Mihelyt kivette a kenyeret a sütőformából **7**, öblítse ki meleg vízzel. Ezzel megakadályozható a dagasztókarak **6** megakadása a hajtótengelyen.

- Röviden nyomja meg az Indítás/stop gombot **B**, ha a programot egészen a sütés elejéig meg akarja szakítani vagy húzza ki a hálózati csatlakozódugót a konnektorból. A csatlakozót 10 percen belül vissza kell kapcsolni a hálózatra, hogy a sütés ezután folytatódjon.
- Nyissa ki a készülék fedelét **2** és vegye ki a sütőformát **7**. Belisztezzet kézzel ki tudja venni a tésztát és a dagasztókarakat **6**.
- A tésztát tegye vissza a sütőformába **7**. Helyezze vissza a sütőformát **7** és csukja le a készülék fedelét **2**.
- Szükség esetén dugja be a hálózati csatlakozódugót a konnektorba. A sütés folytatódik.

Hagyja kihűlni a kenyeret 15-30 percig, mielőtt enne belőle.

Mielőtt felszeletelné a kenyeret, mindig bizonyosodjon meg róla, hogy nincs-e benne a dagasztókar **6**.

Hibaüzenetek

- Ha a kijelző **A** a program elindítása után „HHH”-t mutat, még túl meleg a kenyérsütő automata. Állítsa meg a programot és húzza ki a csatlakozót. Nyissa ki a készülék fedelét **2** és hagyja 20 percig lehűlni a készüléket, mielőtt tovább használná.

- Ha nem indítható el új program, miután a kenyérsütő automata már befejezett egy programot, az azt jelenti, hogy a készülék túl forró. Ebben az esetben a kijelző alapállásba kapcsol (1-es program). Nyissa ki a készülék fedelét ② és hagyja 20 percig lehűlni a készüléket, mielőtt tovább használná.

TUDNIVALÓ

- ▶ Ne próbálja meg a készüléket anélkül működtetni, hogy hagyta volna előtte lehűlni. Ez csak a 12-es program esetében működik.
- Ha a kijelző A „EEO”, „EE1” vagy „LLL”-t mutat a program elindítása után, először kapcsolja ki a kenyérsütő automatát, majd ezután újra kapcsolja be. Mindez a csatlakozó konnektorból való kihúzásával, majd visszadugásával történjen. Forduljon az ügyfélszolgálatához, ha a hibajelentés mégsem tűnne el.

Tisztítás és ápolás

⚠ VESZÉLY! ÁRAMÜTÉS!

- ▶ Tisztítás előtt mindig húzza ki a csatlakozót a konnektorból és teljesen hagyja lehűlni a készüléket.
- Védje a készüléket a nedvességtől, mivel áramütést eredményezhet. Tartsa be a Biztonsági tudnivalók idevonatkozó részét is.

FIGYELEM! ANYAGI KÁR VESZÉLYE!

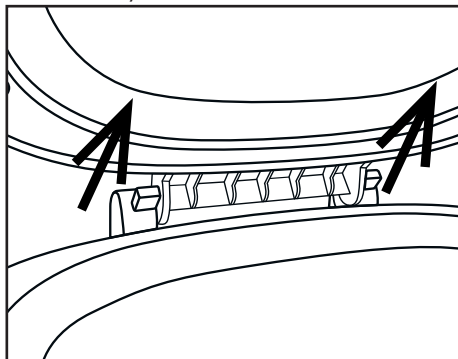
- ▶ A készülék és tartozékainak alkatrészei nem alkalmasak a mosógétekben való tisztításra!
- ▶ A kenyérsütő automata tisztításához ne használjon kémiai tisztítószer vagy oldószert.

Külső burkolat, fedél, sütőtér

- Töröljön ki a sütőtérből nedves ruhával vagy egy enyhén benedvesített puha szivaccsal valamennyi leragadt ételmaradékot.
- A burkolatot és a fedelet szintén nedves kendővel vagy szivaccsal törölje meg.

A készüléket egyszerűbb tisztítani, ha leveszi a fedelét ②:

- Nyissa ki a készülék fedelét ② addig a pontig, ahol az ék alakú műanyag orrok átférnek a zsanérvezetés nyílásain.
- Húzza ki a készülék fedelét ② a zsanérvezetésből.
- A készülék fedelének ② visszaszereléséhez vezesse át a műanyag orrokat a zsanérvezetések nyílásán.



- Száritson le mindent és győződjön meg arról, hogy az ismételt használatot megelőzően minden alkatrész teljesen kiszáradt-e.

Sütőforma, dagasztókar és tartozék

FIGYELEM! ANYAGI KÁR VESZÉLYE!

- ▶ Soha ne merítse a sütőformát ⑦ vízbe vagy más folyadékba.
- ▶ A sütőforma ⑦ és a dagasztókar ⑥ felülete tapadásmentes réteggel van bevonva. A tisztításhoz ne használjon agresszív tisztítószer, súrolószer vagy tárgyat, melyek a felszín megkarcolásához vezethetnek.

TUDNIVALÓ

- ▶ Nedvesség és gőz hatására a felszín kinézete idővel megváltozhat. Ez nem jelenti a működőképesség vagy a minőség romlását.
- Tisztítás előtt vegye ki a sütőtérből a sütőformát ⑦ és a dagasztókart ⑥.

- Vegye ki a dagasztókart **6** a sütőformából **7**. Ha a dagasztókarokra **6** rá van száradva valami, vagy nehezen vehetők ki a sütőformából **7**, akkor töltsön a sütőformába **7** kb. 30 percre forró vizet. Most már kioldhatja a dagasztókart **6**. A dagasztókart **6** meleg, enyhén mosogatószeres vízben mosogassa el. Makacs lerakódások esetén a dagasztókart **6** merítse a mosogatóvízbe mindaddig, amíg a lerakódásokat mosogatókefe segítségével le nem tudja oldani. Ha eltömődött a dagasztókar **6** betéttartója, akkor óvatosan fapálcával tisztíthatja meg. A tisztítás után alaposan szárítsa le a dagasztókart **6**.
- A sütőforma **7** külsejét nedves kendővel törölje le.
- Meleg vízzel és némi mosogatószerrel tisztítsa meg a sütőforma **7** belsejét. A sütőformán **7** belüli lerakódások észlelése esetén a sütőformát **7** töltsse fel vízzel és adjon hozzá kímélő mosogatószert. Hagyja állni mindaddig, amíg az odaégett lerakódások fel nem lágyultak és mosogatókefével fel nem lehet oldani. A sütőformát **7** ezután öblítse le tiszta vízzel és szárítsa meg.
- Tisztítsa meg a mérőpoharat **8**, a mérőkanalat **9** és a dagasztókar-eltávolítót **10** meleg vízzel és adjon hozzá kímélő mosogatószert. Ezután tiszta vízzel öblítse le az összes elemet, hogy ne maradjon rajtuk mosogatószer. Alaposan töröljön mindent szárazra.

Ártalmatlanítás



Semmi esetre se dobja a készüléket a háztartási hulladékba. A termékre a 2012/19/EU uniós irányelv vonatkozik.

A készüléket kizárólag engedélyezett hulladékkezelő üzemben vagy a kommunális hulladékkezelő létesítményben ártalmatlanítsa.

Vegye figyelembe a hatályos előírásokat.

Ha bizonytalan, vegye fel a kapcsolatot a hulladékkezelővel.



Minden csomagolóanyagot környezetbarát módon ártalmatlanítson.

A Kompernass Handels GmbH garanciája

Tisztelt Vásárlónk!

A készülékre a vásárlás napjától számított 3 év garanciát vállalunk. A termék meghibásodása esetén. Önt jogszabályban foglalt jogok illetik meg az eladóval szemben. Az alábbi garanciánk nem korlátozza vagy szünteti meg a jogszabályban biztosított jogokat.

Garanciális feltételek

A garanciális időszak a vásárlás napján kezdődik. Gondosan őrizze meg az eredeti pénztári blokkot. Ez a dokumentum a vásárlás igazolásához szükséges.

Ha a termékvásárlás napjától számított három éven belül anyag- vagy gyártási hibát észlel, akkor a terméket saját belátásunk szerint ingyenesen megjavítjuk vagy kicseréljük. A garancia feltétele, hogy a három éves garanciaidőn belül be kell mutatni a hibás készüléket és a vásárlást igazoló bizonylatot (pénztári blokk) és röviden le kell írni, hogy miben nyilvánul meg a hiba és mikor történt.

Ha garanciánk fedezetet nyújt a hibára, akkor javított vagy egy új terméket kap vissza. A termék javítása vagy cseréje esetén a garancia nem kezdődik előlről.

Garanciális idő és a jogszabályban foglalt szavatossági igények

A garancia ideje nem hosszabbodik meg a jóállással. Ez a cserélt és javított alkatrészekre is vonatkozik. Az esetlegesen már a vásárláskor is fennálló sérüléseket és hiányosságokat a kicsomagolás után azonnal jelezni kell. A garanciai lejárat után esedékes javítások díjkötelesek.

A garancia köre

A készüléket szigorú minőségi előírások szerint gyártottuk és kiszállítás előtt leltáriismeretesen ellenőriztük.

A garancia anyag- vagy gyártási hibákra vonatkozik. A garancia nem terjed ki a termék normális elhasználódásnak kitett és ezért kopó alkatrészeknek tekinthető alkatrészeire vagy a kapcsolókhoz, akkumulátorokhoz, sütőformákhoz vagy üvegből készült alkatrészekhez hasonló, törékeny alkatrészek sérülésére.

A garancia megszűnik akkor, ha a termék megsérül, nem megfelelően használják vagy nem tartják karban. A termék megfelelő használata érdekében a használati útmutatóban foglalt összes utasítást pontosan be kell tartani. Feltétlenül kerülni kell minden olyan felhasználási és kezelési módot, amit a használati útmutató nem javasol, vagy amelynek elkerülésére kifejezetten figyelmeztet.

A termék csak magánhasználatra és nem ipari használatra készült. A garancia érvényét veszti visszaélősszerű vagy szakszerűtlen kezelés, erőszak alkalmazása vagy olyan beavatkozások esetén, amelyeket általunk nem engedélyezett szervizben végeztek el.

A garancia érvényesítése

Ügyének gyors feldolgozása érdekében kövesse a következő utasításokat:

- Kérjük, hogy minden kapcsolatfelvételnél tartsa készenlétben a vásárlást igazoló pénztári blokkot és a cikkszámot (pl. IAN 12345).
- A cikkszámot az adattáblára gravírozottan, a használati útmutató címlapján (bal alsó része) vagy a termék hátoldalán, illetve az alján lévő címkén található.
- Működési hiba vagy más hiba észlelése esetén vegye fel a kapcsolatot az alábbi szervizrészleggel **telefonon** vagy **e-mailben**.
- Küldje el díjmentesen a megadott szerviz címére a hibásnak talált terméket és a vásárlást igazoló bizonylatot (pénztári blokk), illetve röviden írja le azt is, hogy hol és mikor jelentkezett a hiba.



Más használati útmutatókhoz, termékbemutató videókhoz és szoftverekhez hasonlóan ezt is letöltheti a www.lidl-service.com oldalról.

Szerviz

HU Szerviz Magyarország

Tel.: 06800 21225

E-Mail: kompernass@lidl.hu

IAN 278855

Gyártja

Ügyeljen arra, hogy az alábbi cím nem a szerviz címe. Először forduljon a megjelölt szervizhez.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Program menete

Program	1. Normál						2. Laza					
Pirítási fok	Világos közepes Sötét			Gyors			Világos közepes Sötét			Gyors		
Méret	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Idő (óra)	2:58	3:05	3:15	2:14	2:20	2:25	3:13	3:18	3:25	2:18	2:25	2:30
Előmelegítés (perc) 	15	15	20	N/A	N/A	N/A	10	10	15	N/A	N/A	N/A
Dagasztás 1 (perc) 	12	13	13	12	13	13	12	12	15	12	13	13
Kelés 1 (perc) 	25	25	25	10	10	10	20	20	20	10	10	10
Dagasztás 2 (perc) 	2 3A* 5	2 5A 5	2 5A 5	2 1A 5	2 2A 5	2 2A 5	2 3A* 8	2 5A 8	2 5A 8	2 1A 5	2 2A 5	2 2A 5
Kelés 2 (p) 	30	30	30	18	18	18	43	41	35	18	18	18
A dagasztókar eltávolítására figyel- meztető hangjelzések	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV
Kelés 3 (perc) 	30	30	30	30	30	30	35	35	35	30	30	30
Sütés (perc) 	56	60	65	56	60	65	60	65	70	60	65	70
Melegen tartás (percben) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Hozzávalók hozzáadása (Hátralévő órák száma)	2:01	2:05	2:10	1:49	1:53	1:58	2:26	2:29	2:28	1:53	1:58	2:03
Idő előbeállítás	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

* A 3A azt jelenti, hogy 3 perc dagasztást követően 10 hangjelzés hallatszik, ezzel egyidejűleg a kijelzőn a „ADD”  jelzés jelenik meg. Ez arra emlékeztet, hogy gyümölcsökhöz vagy magyoróhoz hasonló összetevőket adhat a masszához.

Program	3. Teljes kiőrlésű						4. Édes					
Piritási fok	Világos közepes Sötét			Gyors			Világos közepes Sötét			Gyors		
Méret	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Idő (óra)	3:18	3:25	3:35	2:24	2:30	2:35	2:56	3:01	3:10	2:10	2:16	2:20
Előmelegítés (perc) 	15	15	20	N/A	N/A	N/A	10	10	15	N/A	N/A	N/A
Dagasztás 1 (perc) 	11	12	12	11	13	13	12	12	12	11	12	12
Kelés 1 (perc) 	30	30	30	10	10	10	25	25	25	10	10	10
Dagasztás 2 (perc) 	2 3A 8	2 5A 8	2 5A 8	2 2A 5	2 2A 5	2 2A 5	2 4A* 6	2 5A 6	2 5A 6	2 1A 6	2 2A 6	2 2A 6
Kelés 2 (p) 	38	38	38	23	23	23	35	35	35	18	18	18
A dagasztókar eltávolítására figyel- meztető hangjelzések	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV
Kelés 3 (perc) 	35	35	35	35	35	35	30	30	30	30	30	30
Sütés (perc) 	56	60	65	56	60	65	52	56	60	52	56	60
Melegen tartás (percben) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Hozzávalók hozzáadása (Hátralévő órák száma)	2:17	2:21	2:26	1:59	2:03	2:08	2:03	2:07	2:11	1:46	1:50	1:54
Idő előbeállítása	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

* A 4A azt jelenti, hogy 4 perc dagasztást követően 10 hangjelzés hallatszik, ezzel egyidejűleg a kijelzőn a „ADD”  jelzés jelenik meg. Ez arra emlékeztet, hogy gyümölcsökhöz vagy maggyorához hasonló összetevőket adhat a masszához.

Program	5. Expressz			6. Süte- mény- tészta	7. Kifőzőni- váló tészta	8. Írós kenyér			9. Sikérmentes		
Pirítási fok	Világos közepes Sötét			N/A	N/A	Világos közepes Sötét			Világos közepes Sötét		
Méret	750 g	1000 g	1250 g	N/A	N/A	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Idő (óra)	1:15	1:18	1:20	1:50	0:15	3:17	3:21	3:30	2:14	2:20	2:25
Előmelegítés (perc) 	N/A	N/A	N/A	10	N/A	25	25	30	N/A	N/A	N/A
Dagasztás 1 (perc) 	8	8	8	12	15	10	10	10	12	13	13
Kelés 1 (perc) 	N/A	N/A	N/A	10	N/A	20	20	20	10	10	10
Dagasztás 2 (perc) 	N/A 2A 5	N/A 2A 5	N/A 2A 5	N/A 3A 5	N/A N/A N/A	2 5A* 8	2 5A* 8	2 5A* 8	2 1A 5	2 2A 5	2 2A 5
Kelés 2 (p) 	N/A	N/A	N/A	25	N/A	45	45	45	18	18	18
A dagasztókar eltávolítására figyel- meztető hangjelzések	RMV	RMV	RMV	N/A	N/A	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV
Kelés 3 (perc) 	20	20	20	45	N/A	30	30	30	30	30	30
Sütés (perc) 	40	43	45	N/A	N/A	52	56	60	56	60	65
Melegen tartás (percen) 	60	60	60	N/A	N/A	60	60	60	60	60	60
Hozzávalók hozzáadása (Hátralévő órák száma)	1:05	1:08	1:10	1:15	N/A	2:15	2:19	2:23	1:49	1:53	1:58
Idő előbeállítás	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

* A 5A azt jelenti, hogy 5 perc dagasztást követően 10 hangjelzés hallatszik, ezzel egyidejűleg a kijelzőn a „ADD”  jelzés jelenik meg. Ez arra emlékeztet, hogy gyümölcsökhöz vagyogyoróhoz hasonló összetevőket adhat a masszához.

Program	10. Sűtemény			11. Lekvár	12. Sütés
Pirítási fok	Világos közepes Sötét			N/A	Világos közepes Sötét
Méret	750 g	1000 g	1250 g	N/A	N/A
Idő (óra)	1:30	1:35	1:40	1:20	1:00
Előmelegítés (perc) 	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Dagasztás 1 (perc) 	15	15	15	N/A	N/A
Kelés 1 (perc) 	N/A	N/A	N/A	15 Hő + dagasztás	N/A
Dagasztás 2 (perc) 	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A
Kelés 2 (p) 	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
A dagasztókar eltávolítására figyelmeztető hangjelzések	RMV	RMV	RMV	N/A	N/A
Kelés 3 (perc) 	N/A	N/A	N/A	45 Hő + dagasztás	N/A
Sütés (perc) 	60	65	70	20 Kelesztés	60
	15 kelés	15 kelés	15 kelés		
Melegen tartás (percben) 	60	60	60	N/A	60
Hozzávalók hozzáadása (Hátralévő órák száma)	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Idő előbeállítás	15h	15h	15h	N/A	15h

A kenyérsütő automata hibaelhárítása

Mi a teendő, ha a dagasztókar 6 sütés után a sütőformában 7 marad és nem lehet kivenni?	Töltsön forró vizet a sütőformába 7 és forgassa a dagasztókart 6 addig, hogy feloldódjon alatta a lerakódás.
Mi történik, ha a kész kenyér a sütőautomatában marad?	A „Melegen tartás” funkció biztosítja azt, hogy a kenyér kb. 1 órán keresztül meleg marad, és védve lesz a nedvességtől. Ha a kenyér 1 óránál tovább marad az automatában, nedves lehet.
Elmosogatható-e a sütőforma 7 és a dagasztókar 6 mosogatógépben is?	Nem. Kérjük, a sütőformát 7 és a dagasztókart 6 kézzel mossa el.
Miért nem keveri a készülék a tésztát, annak ellenére, hogy a motor működik?	Ellenőrizze, hogy a dagasztókarok 6 és a sütőforma 7 megfelelően van-e beillesztve.
Mi a teendő, ha a dagasztókar 6 sütés után beleragad a kenyérbe?	Vegye ki a dagasztókarokat 6 a dagasztókar-kiszedővel 10 .
Mi történik, ha a program közben áramkimaradás van?	A kenyérsütő automata max. 10 perces áramkimaradás esetén a legutoljára végzett programot fejezi be.
Mennyi ideig tart a kenyér sütése?	Kérjük, hogy a pontos időtartamokat a „Programmenet” táblázatból olvassa le.
Milyen súlyú kenyeret lehet sütni?	750 g - 1000 g - 1250 g súlyú kenyeret lehet sütni.
Miért nem használható sütésnél az időzítő funkció friss tejjel?	Az olyan friss termékek, mint pl. a tej vagy tojás megromlanak, ha túl sokáig maradnak a készülékben.
Mi történik, ha a kenyérsütő automata nem működik, miután megnyomtam az Indítás/stop gombot 3 ?	Néhány munkafolyamatot nehéz felismerni, ilyenek pl. a „Felemelegítés” vagy „Pihentetés”. Ellenőrizze a „Programmenet” táblázat alapján, hogy éppen melyik programszakasz megy. Ellenőrizze, hogy a készülék működik-e. Ilyenkor az üzemjelző lámpa 5 világít. Ellenőrizze, hogy jól nyomta-e meg az Indítás/stop gombot 3 . Ellenőrizze, hogy bedugta-e a csatlakozót a konnektorba.
A készülék szétvagdálja a hozzáadott mazsola szemeket.	Az olyan hozzávalók, mint gyümölcsök és csonthéjas gyümölcsök felaprítását elkerülhetjük, ha ezeket csak a hangjelzés megszólalása után adjuk hozzá a tésztahoz.



MEGRENDELŐLAP SBB 850 C1

► www.kompernass.com

RENDELT MENNYISÉG (legfeljebb 3 készlet megrendelésenként)	TERMÉKMEGNEVEZÉS	EGYSÉGÁR	ÖSSZESEN
_____	► 1 süítőforma 2 dagasztókarral 	► 3000,- HUF	+ Kezelési költség (kezelési díj, csomagolás és szállítás) HUF 1600,- HUF
_____	► 4 dagasztókar 	► 3000,- HUF	+ Kezelési költség (kezelési díj, csomagolás és szállítás) HUF 1000,- HUF
► Tudnivaló: Ha megrendelése több cikkből (4-es dagasztókar készlet és süítőforma) áll, mindig a ma- gasabb, 1600 HUF szállítási költséget fizeti!			= HUF
(Helység, dátum) _____ (Aláírás) _____			FIZETÉSI MÓD ☐ átutalás

MEGRENDELŐLAP SBB 850 C1

► www.kompernass.com

1) Írja be a nevét, címét és telefonszámát (ha esetlegesen kérdésünk merülne fel) nyomtatott betűkkel a „Feladó/Megrendelő” rovatba.

2) Utalja át előre a teljes összeget az alábbi számúra:

Citibank Rt.

Számlaszám:

10800014-900000006-10481744

■ Átutalásakor adja meg az áru megnevezését, az Ön nevét és címét.

■ Ezután a hiánytalanul kitöltött megrendelőlapot küldje a megadott címre.
Postacímünk:

Hormos Kft.

2600 Vác

Zrínyi utca 39.

FELADÓ/MEGRENDELŐ

(Kérjük hiánytalanul és nyomtatott betűkkel kitölteni)

Családi név, utónév

Utca

Írányítószám, helység

Telefonszám

FONTOS

► Kérjük a borítékra tegyen elegendő bélyegyet.

► A borítékra írja rá a feladó nevét és a címét.

Kazalo

Uvod	44
Namenska uporaba	44
Vsebina kompleta	44
Opis naprave	44
Tehnični podatki	44
Varnostni napotki	45
Pred prvo uporabo	49
Lastnosti	49
Nadzorna plošča	49
Programi	51
Funkcija časovnika	52
Pred peko	52
Peka kruha	53
Čiščenje in nega	55
Odstranjevanje	56
Proizvajalec	56
Pooblaščen serviser	56
Garancijski list	56
Potek programa	58
Odpravljanje napak avtomata za peko kruha	62

APARAT ZA PEKO KRUHA

Uvod

Iskrene čestitke ob nakupu vaše nove naprave. Odločili ste se za kakovosten izdelek. Navodila za uporabo so sestavni del izdelka. Vsebujejo pomembne napotke za varnost, uporabo in odstranjevanje naprave med odpadke. Preden začnete izdelek uporabljati, se seznanite z vsemi napotki o njegovi uporabi in varnosti. Izdelek uporabljajte le tako, kot je opisano v navodilih, in samo za navedena področja uporabe. Ob predaji izdelka tretji osebi zraven priložite vso dokumentacijo.

Namenska uporaba

Svoj avtomat za peko kruha uporabljajte samo za peko kruha in izdelavo marmelad/džemov v gospodinjstvu.

Avtomata ne uporabljajte za sušenje živil ali predmetov. Avtomata za peko kruha ne uporabljajte na prostem.

Uporabljajte samo pribor, ki ga priporoča proizvajalec. Nepriporočen pribor lahko poškoduje napravo.

Naprava je namenjena izključno za uporabo v zasebnih gospodinjstvih.

Naprave ne uporabljajte v poslovne namene!

Vsebina kompleta

Aparat za peko kruha

Pekač

2 nastavka za gnetenje

Merilna posoda

Merilna žlica

Odstranjevalnik nastavka za gnetenje

Navodila za uporabo

Kratke informacije

Knjižica z recepti

OPOMBA

► Takoj ko napravo vzamete iz embalaže, preverite, ali komplet vsebuje vse dele in ali so poškodovani. Po potrebi se obrnite na servisno službo (glejte poglavje »Servis«).

Opis naprave

Slika A:

- ❶ Okence
- ❷ Pokrov naprave
- ❸ Reže za zračenje
- ❹ Električni kabel
- ❺ Upravljalno polje

Slika B:

- ❻ 2 nastavka za gnetenje
- ❼ Pekač za do 1250 g kruha
- ❽ Merilna posodica
- ❾ Merilna žlica
- ❿ Odstranjevalnik nastavka za gnetenje

Tehnični podatki

Nazivna napetost: 220 - 240 V ~/50 Hz

Vhodna moč: 850 W



Vsi deli te naprave, ki lahko pridejo v stik z živili, so primerni za živila.

Varnostni napotki

- Preden napravo začnete uporabljati, najprej v celoti preberite ta navodila za uporabo!

⚠ NEVARNOST – ELEKTRIČNI UDAR!

- Pred vsako uporabo preverite omrežni kabel in vtič. Če se omrežni kabel te naprave poškoduje, ga mora zamenjati proizvajalec, njegova servisna služba ali podobne kvalificirane osebe, da ne pride do nevarnosti.
- Omrežnega kabla ne speljite preko ostrih robov ali v bližini vročih površin ter predmetov. Izolacija kabla bi se lahko poškodovala.
- Kadar naprave ne uporabljate ter pred vsakim čiščenjem omrežni vtič potegnite iz vtičnice.
- Avtomata za peko kruha ne potaplajte v vodo ali druge tekočine. Obstaja nevarnost električnega udara!
- Naprave ne čistite z ostrimi gobicami za pomivanje. Če se delci gobice odlomijo in pridejo v stik z električnimi deli, obstaja nevarnost električnega udara.

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNE POŠKODBE!

- Nevarnost zadušitve! Otroci se ob nepravilnem rokoivanju z embalažnim materialom lahko zadušijo. Zato ga takoj po razpakiranju odstranite ali pa ga shranite izven dosega otrok.
- Za preprečevanje nevarnosti spotikanja ali nezgode je naprava opremljena s kratkim električnim kablom.
- Napravo pustite, da se ohladi, in električni vtič potegnite iz vtičnice, preden dele pribora vzamete ven ali jih vstavite.
- Podaljšek kabla položite tako, da se nihče ne more obenj spotakniti ali nehote potegniti zanj.
- Če so v bližini otroci, skrbno nadzorujte napravo! Ko avtomata ne uporabljate ter pred čiščenjem omrežni vtič potegnite iz vtičnice. Pred odstranjevanjem posameznih delov avtomat pustite, da se ohladi.

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNE POŠKODBE!

- ▶ Otroci od 8. leta starosti naprej in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, zaznavnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem lahko to napravo uporabljajo le, če jih pri tem nekdo nadzoruje ali jih je poučil o varni uporabi naprave in so razumeli nevarnosti, ki izhajajo iz uporabe naprave.
- ▶ Otroci se z napravo ne smejo igrati.
- ▶ Otroci ne smejo naprave čistiti ali je vzdrževati, razen če so starejši od 8 let in dela izvajajo pod nadzorom.
- ▶ Otrokom, ki so mlajši od 8 let, približevanje napravi in priključni napeljavi ni dovoljeno.
- ▶ Ta naprava ustreza zadevnim varnostnim predpisom. Preverjanje, popravila in tehnično vzdrževanje sme izvajati samo kvalificiran specializiran trgovec. Drugače garancijska pravica neha veljati.
- ▶ Previdno! Avtomat za peko kruha se precej segreje. Napravo prijemajte šele, ko se ohladi, ali pa uporabljajte krpo za prijemanje loncev.
- ▶ Avtomata za peko kruha ne premikajte, če je v pekaču vroča ali tekoča vsebina, npr. marmelada. Obstaja nevarnost opeklin!
- ▶ Med uporabo ne smete priti v stik z vrtečima se nastavkoma za gnetenje. Obstaja nevarnost telesnih poškodb!
- ▶ Med delovanjem je lahko temperatura površine, ki se je lahko dotaknete, zelo visoka. Nevarnost opeklin!



Pozor! Vroča površina!

Deli naprave se med uporabo močno segrejejo!

Nevarnost opeklin!

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST POŽARA!

- ▶ Za upravljanje naprave ne uporabljajte zunanje stikalne ure ali ločenega daljinskega sistema.
- ▶ Naprave ne postavljajte v bližino gorljivih materialov in eksplozivnih in/ali gorljivih plinov. Do drugih predmetov morate ohraniti minimalno razdaljo 10 cm.
- ▶ Naprave nikoli ne prekrivajte z brisačo ali drugimi materiali. Vročina in para morata nekje izstopati. Če avtomat prekrijete z gorljivim materialom ali pride v stik z njim, npr. z zavesami, lahko pride do požara.
- ▶ Na napravo ne postavljajte nobenih predmetov in ga ne pokrivajte.
- ▶ V avtomat za peko kruha nikoli ne polagajte aluminijeve folije ali drugih kovinskih predmetov. To bi lahko privedlo do kratkega stika.
- ▶ Pri peki nikoli ne uporabite več kot 700 g moke, ki ji nikoli ne dodajte več kot 1 ¼ zavitka suhega kvasa. Testo bi lahko steklo čez rob in povzročilo požar!
To ne velja za kruh brez glutena. Tukaj lahko dodate največ 2 zavitka suhega kvasa (glejte knjižico z recepti).

POZOR – MATERIALNA ŠKODA!

- ▶ Pazite na to, da ne prekrijete prezračevalnih rež na napravi. Nevarnost pregretja!
- ▶ Naprave med delovanjem nikoli ne pustite nenadzorovane!
- ▶ Napravo uporabljajte samo v notranjosti zgradb.

POZOR – MATERIALNA ŠKODA!

- ▶ Avtomata nikoli ne postavljajte na ali poleg plinskega ali električnega štedilnika ali vroče peči ter drugih virov vročine. Nevarnost pregretja!
- ▶ Uporaba pribora, ki ga ni priporočil proizvajalec, lahko privede do poškodb. Napravo uporabljajte samo za njen predvideni namen. Drugače garancijska pravica neha veljati.
- ▶ Program peke zaženite samo z vstavljenim pekačem. Drugače lahko pride do nepopravljivih poškodb na avtomatu.
- ▶ Električnega vtiča ne vlecite iz vtičnice za električni kabel.
- ▶ Avtomata za peko kruha ne uporabljajte, da bi v njemu hranili jedi ali jedilni pribor.
- ▶ Naprave nikoli ne uporabljajte s praznim pekačem ali brez njega. To lahko privede do nepopravljivih poškodb na napravi.
- ▶ Vedno zaprite pokrov med delovanjem.
- ▶ Med delovanjem nikoli ne odstranjujte pekača.
- ▶ Napravo postavite samo na suho, ravno in proti vročini odporno površino.
- ▶ Pred priključitvijo preverite, ali se vrsta in napetost električnega omrežja ujemata z navedbami na tipski tablici.
- ▶ Če uporabljate podaljšek kabla, mora biti največja dopustna moč kabla skladna z močjo avtomata za peko kruha.

Pred prvo uporabo

Razpakiranje

- Napravo odstranite iz embalaže in odstranite ves embalažni material skupaj z morebitnimi nalepkami ter zaščitnimi folijami.
- Takoj ko napravo vzamete iz embalaže, preverite, ali komplet vsebuje vse dele in ali so poškodovani. Po potrebi se obrnite na servisno službo (glejte poglavje »Garancija in servis«).

Prvo čiščenje

Pekač **7**, nastavka za gnetenje **6** in zunanjo površino avtomata za peko kruha pred zagonom obrišite s čisto, vlažno krpo. Ne uporabljajte ostrih gobic za pomivanje ali abrazivnih čistil. Če tega še niste storili, odstranite zaščitno folijo na nadzorni plošči **5**.

Prvo segrevanje

- 1) Izključno samo pri **prvem segrevanju** dajte prazen pekač **7** v napravo in zaprite pokrov naprave **2**.

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST POŽARA!

- Avtomata za peko kruha ne puščajte, da se s praznim pekačem **7** segreva dlje kot 5 minut. Obstaja nevarnost pregretja.
- 2) Izberite program 12, kot je opisano v poglavju »Programi«, in pritisnite Start/Stop **B**, da napravo 5 minut segrevate.
 - 3) Po 5 minutah pritisnite tipko Start/Stop **B** tako dolgo, dokler ne zadoni signalni ton, tako se program zaključí.

OPOMBA

Ker so grelni elementi rahlo namaščeni, lahko pri prvi uporabi nastaja vonj. Ta je neškodljiv in čez kratek čas izgine. Poskrbite za zadostno prezračevanje, tako da na primer odprete okno.

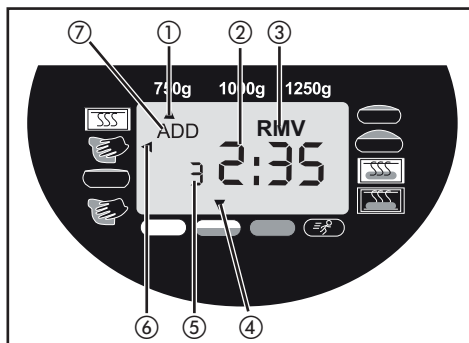
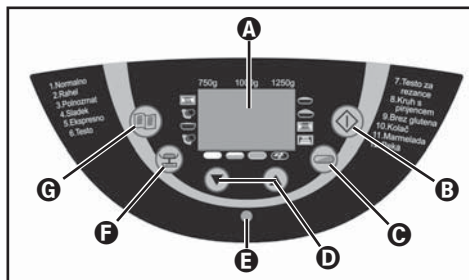
- 4) Napravo pustite, da se v celoti ohladi in pekač **7**, nastavka za gnetenje **6** in zunanjo površino avtomata za peko kruha še enkrat obrišite s čisto, vlažno krpo.

Lastnosti

Z avtomatom za peko kruha lahko spečete kruh po svojem okusu.

- Izbirate lahko med 12 različnimi programi.
- Uporabite lahko gotove mešanice za peko.
- Zgnetete lahko testo za rezance ali žemljice ali pa naredite marmelado.
- S programom »Brez glutena« lahko pečete z brezglutenskimi mešanicami za peko in po receptih z brezglutensko moko, kot npr. koruzno, ajdovo ali krompirjevo moko.

Nadzorna plošča



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 das Herausnehmen der Knethaken („RMV“ = „Remove“)
- ④ den gewählten Bräunungsgrad (Hell , Mittel , Dunkel , Schnell )
- ⑤ die gewählte Programm-Nummer
- ⑥ den Programmablauf
- ⑦ das Zugeben von Zutaten („ADD“)

B Start/Stop

Za začetek in konec delovanja ali za izbris programiranja časovnika.

Za zaustavitev delovanja kratko pritisnite tipko Start/Stop **B**, dokler se ne oglasi signalni ton in utripa čas na prikazovalniku **A**. Z znovničnim pritiskom na tipko Start/Stop **B** v 10 minutah lahko nadaljujete delovanje. Če program pozabite ponovno aktivirati, se bo samodejno nadaljeval čez 10 minut.

Za dokončno zaustavitev delovanja ali za izbris nastavitve za 3 sekunde pritisnite tipko Start/Stop **B**, dokler se ne oglasi daljši signalni ton.

OPOMBA

- Tipke Start/Stop **B** ne pritisnite, če želite le preveriti stanje kruha. Postopek peke opazujte skozi okence **1**.

POZOR!

- Ob pritisku na vse tipke se mora oglasiti signalni ton, razen če naprava deluje.

C Stopnja zapečenosti (ali hitri način)



Izbira stopnje zapečenosti ali prehod v hitri način (rahlo/srednje/temno/hitro). Večkrat pritisnite tipko za stopnjo zapečenosti **C**, da se nad zeleno stopnjo zapečenosti pojavi puščica. Za programe 1–4 lahko z večkratnim pritiskom na tipko za stopnjo zapečenosti **C** aktivirate hitri način, da skrajšate postopek peke. Tolikokrat pritisnite tipko za stopnjo zapečenosti **C**, da se nad »Hitro« pojavi puščica. Pri programih 6, 7 in 11 se stopnje zapečenosti ne da izbirati.

D Časovnik ▼ ▲

Časovno zakasnjena peka.

OPOMBA

- Pri programu 11 ne morete nastaviti časovne zakasnitve za peko.

E Lučka za prikaz delovanja

Lučka za prikaz delovanja **E** sveti, ko se izvaja program.

Če bi program radi zagnali s funkcijo časovnika, zasveti lučka za prikaz delovanja **E**, ko potrdite nastavev časovnika. Ko se program zažene, lučka prikaza delovanja **E** trajno sveti.

F Teža kruhat

Izbira teže kruha (750 g/1000 g/1250 g).

Večkrat pritisnite to tipko, dokler se pod zeleno težo ne pojavi puščica. Navedbe teže (750 g/1000 g/1250 g) se nanašajo na količine sestavin, ki jih date v pekač **7**.

OPOMBA

- Predhodna nastavev pri vklopu avtomata je 1250 g. Pri programih 6, 7, 11 in 12 teže kruha ne morete nastaviti.

Ⓔ Izbira programa (meni)

Priklic zelenega programa peke (1 – 12). Na prikazovalniku **A** se pojavi številka programa in ustrezen čas peke.

Funkcija spomina

V primeru izpada elektrike, ki traja do 10 minut, se bo program po ponovnem vklopu nadaljeval na istem mestu. To pa ne velja pri brisanju/zaključitvi postopka peke ali pri sprožitvi tipke Start/Stop **B**, dokler ne zadoni daljši signalni ton.

Okence **1**

Skrozi okence **1** lahko opazujete postopek peke.

Programi

S tipko za izbiro programa **G** izberite želeni program. Na prikazovalniku **A** se prikaže ustrezna številka programa. Čas peke je vsakokrat odvisen od izbrane kombinacije programov. Glejte poglavje »Potek programa«.

Program 1: Normalno

Za bel in mešan kruh, pretežno iz pšenične ali ržene moke. Kruh ima trdno in gosto konsistenco. Zapečenost kruha nastavite s tipko za stopnjo zapečenosti **G**.

Program 2: Rahel

Za rahel kruh iz dobro zmlete moke. Kruh je praviloma rahel in ima hrustljivo skorjo.

Program 3: Polnoznrat

Za kruh iz bolj krepkih vrst moke, npr. pšenična polnozrnata moka in ržena moka. Kruh postane bolj kompakten in težji.

Program 4: Sladek

Za vrste kruha z dodatkom sadnih sokov, kokosove moke, rozin, suhega sadja, čokolade ali dodatnega sladkorja. Zaradi daljše faze vzhajanja kruh postane lažji in zračnejši.

Program 5: Ekspresno

Potrebna je manj časa, da avtomat testo zgnete, da testo vzhaja in se kruh speče. Za ta program so primerni le recepti, ki ne obsegajo težkih sestavin ali krepkejših vrst moke. Upoštevajte, da zna biti kruh pri tem programu manj zračen in ne tako zelo okusen.

Program 6: Testo (gnetenje)

Za izdelavo kvašenega testa za žemlje, pico ali pletenice. Postopek peke pri tem programu odpade.

Program 7: Testo za rezance

Za pripravo testa za rezance. Postopek peke pri tem programu odpade.

Program 8: Kruh s pinjencem

Za vrste kruha iz pinjenca ali jogurta.

Program 9: Brez glutena

Za kruh iz brezglutenskih vrst moke in mešanic za peko. Brezglutenske vrste moke potrebujejo več časa za vpijanje tekočine in imajo drugačne lastnosti vzhajanja.

Program 10: Kolač

Pri tem programu se sestavine zgnetejo, pustijo vzhajati in se spečejo. Pri tem programu uporabite pecilni prašek.

Program 11: Marmelada

Za izdelavo marmelad, džemov, želejev in sadnih namazov.

Program 12: Peka

Za dodatno peko kruha, ki je premalo pečen ali ni spečen do konca, ter za gotovo testo. Pri tem programu odpadejo vsi postopki gnetenja ali mirovanja. Kruh se ohrani topel do eno uro po koncu postopka peke. Tako se prepreči, da bi kruh postal preveč vlažen. Program 12 kruh peče 60 minut.

Za predčasen zaključek teh funkcij pritisnite tipko Start/Stop **B**, dokler ne zadoni daljši signalni ton. Napravo izklopite tako, da jo ločite od električnega omrežja.

OPOMBA

- Pri programih 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 in 9 med potekom programa zadoni signalni ton in na prikazovalniku se pojavi »ADD« (7). Takoj po tem dodajte še ostale sestavine, kot so sadeži in oreški. V ta namen vam programa ni treba prekiniti. Nastavka za gnetenje (6) ne seseklja sestavin. Če ste nastavili časovnik, lahko vse sestavine daste v pekač (7) tudi na začetku programa. V tem primeru sadje in oreške pred dodajanjem malce sesekljajte.

Funkcija časovnika

Funkcija časovnika vam omogoči časovno zakasnjeno peko.

S puščičnima tipkama ▼ in ▲ (D) nastavite želeni čas konca postopka peke. Maksimalna časovna zakasnitev znaša 15 ur.

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST POŽARA!

- Preden boste začeli peči določen kruh s funkcijo časovnika, recept najprej preizkusite, da se prepričate, da je razmerje sestavin pravilno, da testo ni pregosto ali preredko ali da zaradi prevelike količine ne teče čez rob.
- 1) Izberite program. Prikazovalnik (A) vam pokaže potreben čas peke.
 - 2) S puščično tipko ▲ (D) konec programa prestavi. Ob prvi sprožitvi se čas konca prestavi do naslednje okrogle številke. Vsak nadaljnji pritisk na puščično tipko ▲ (D) prestavi končni čas za 10 minut. S pritisnjeno puščično tipko ta postopek pospešite. Prikazovalnik vam pokaže celotno trajanje postopka peke in časa zakasnitve. Ob prekoračitvi možne časovne zakasnitve lahko s puščično tipko ▼ (D) popravite čas.
 - 3) Nastavitev časovnika potrdite s tipko Start/Stop (B).

Lučka prikaza delovanja (E) začne utripati.

Dvopičje na prikazovalniku (A) utripa in programirani čas začne teči.

Ko se program zažene, lučka prikaza delovanja (E) trajno sveti. Ob koncu postopka peke se oglasi deset signalnih tonov in na prikazovalniku (A) se prikaže 0:00.

Primer:

Ura je 8.00 in v 7 urah in 30 minutah, torej ob 15:30 uri, želite imeti svež kruh. Najprej izberite program 1 in potem puščične tipke (D) pritiskajte tako dolgo, da se na prikazovalniku (A) prikaže 7:30, ker znaša čas do konca peke 7 ur in 30 minut.

OPOMBA

- Pri programu »Marmelada« funkcija časovnika ni na razpolago.

OPOMBA

- Funkcije časovnika ne uporabljajte, če uporabljate hitro pokvarljiva živila, kot so jajca, mleko, smetana ali sir.

Pred peko

Za uspešen potek peke prosimo upoštevajte naslednje faktorje:

Sestavine

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST POŽARA!

- Pekač (7) vzemite iz ohišja, preden dodate sestavine. Če sestavine zaidejo v prostor za peko, lahko zaradi segrevanja ogrevalnih zank nastane požar.
- Sestavine zmeraj dajte v pekač (7) v navedenem vrstnem redu.
- Vse sestavine morajo biti segrete na sobno temperaturo, da zagotovite optimalno vzhajanje kvasa.

OPOZORILO! NEVARNOST POŽARA!

- Nikakor ne uporabljajte večjih količin, kot so navedene. Preveč testa se lahko dvigne čez rob pekača **7** in povzroči požar na vročih ogrevalnih zankah.

- Pazite na natančno odmerjanje količine sestavin. Če majhna odstopanja od količin, navedenih v receptu, lahko vplivajo na končni izdelek.

Peka kruha

Priprava

OPOMBA

- Avtomat za peko kruha postavite na ravno in trdno podlago.

- 1) Pekač **7** izvlecite navzgor iz naprave.
- 2) Nastavka za gnetenje **6** namestite na pogonski gredi v pekaču **7**. Preverite, da sta trdno nasajena.
- 3) Sestavine za svoj recept dajte v pekač **7**. Najprej vanj dajte tekočine, sladkor, sol in potem še moko, nazadnje pa še kvas.

OPOMBA

- Pazite, da kvas ne pride v stik s soljo ali tekočinami.

- 4) Pekač **7** znova vstavite. Preverite, ali se je pravilno zaskočil.
- 5) Zaprite pokrov naprave **2**.
- 6) Vtaknite električni vtič v vtičnico. Sedaj zadoni signalni ton in na prikazovalniku **A** se pojavi številka programa ter čas trajanja za program **1**.
- 7) Izberite program s tipko za izbiro programa **G**. Vsak vnos sproži zvočni signal.
- 8) Po potrebi izberite velikost kruha s tipko **F**.

- 9) Izberite stopnjo zapečenosti **G** svojega kruha. Na prikazovalniku **A** vam puščica pokaže, ali ste nastavili rahlo, srednje ali temno. Tukaj lahko izberete tudi nastavev »Hitro«, da skrajšate čas vzhajanja testa.

OPOMBA

- Za programe **6**, **7** in **11** funkcija »Stopnja zapečenosti« ni možna. Funkcija »Hitro« je možna samo za programe **1–4**. Za programe **6**, **7**, **11** in **12** nastavev teže kruha ni možna.

- 10) Zdaj imate možnost, da s funkcijo časovnika nastavite čas konca programa. Največ lahko vnesete časovno zakasnitev do **15 ur**.

OPOMBA

- Pri programu **11** ta funkcija ni možna.

Zagon programa

Program sedaj zaženite s tipko Start/Stop **B**.

OPOMBA

- Programe **1**, **2**, **3**, **4**, **6** in **8** zaženite z **10-** do **30-minutno** fazo predgrevanja (razen hitrega načina, glejte tabelo Potek programa). Nastavka za gnetenje **6** se pri tem ne premika. To ni napaka pri avtomatu.

Program samodejno izvaja posamezne delovne postopke.

OPOMBA

- Pri programih **1**, **2**, **3**, **4**, **5**, **8**, **9** in **10** po koncu dela programa »Vzhajanje **2**« zadoni **10 zvočnih** signalov in na prikazovalniku **A** se pojavi »RMV« **3**. Sedaj lahko nastavka za gnetenje **6** vzamete ven iz testa. Če nastavkov za gnetenje **6** ne želite odstraniti, preprosto počakajte. Naprava samodejno nadaljuje z izvajanjem programa.

Potek programa lahko opazujete skozi okence **1** avtomata za peko kruha. Občasno lahko med postopkom peke nastane vlaga na okencu **1**. Pokrov naprave **2** med fazo gnetenja lahko odprete.

OPOMBA

- Pokrova naprave **2** med postopkom vzhajanja ali peke ne odpirajte. Kruh bi se lahko sesedel.

Konec programa

Ob koncu postopka peke se oglasi deset signalnih tonov in na prikazovalniku **A** se prikaže 0:00. Ob koncu programa se avtomat samodejno preklopi na ohranjanje toplote, ki traja do 60 minut.

OPOMBA

- To ne velja za programe 6, 7 in 11.

Pri tem v napravi kroži tople zrak. Funkcijo ohranjanja toplote lahko zaključite predčasno, tako da tipko Start/Stop **B** držite pritisnjeno, dokler ne zadonijo signalni toni.

⚠ NEVARNOST – ELEKTRIČNI UDAR!

- Omrežni vtič potegnite iz vtičnice, preden pokrov avtomata **2** odprete. Ko naprave ne uporabljate, mora biti vedno ločena od električnega omrežja!

Odstranjevanje kruha

Pri jemanju pekača **7** iz avtomata zmeraj uporabljajte krpo za prijemanje loncev ali zaščitne rokavice. Pekač **7** poševno držite nad rešetko in ga rahlo stresajte, da kruh pade iz pekača **7**.

Če nastavkov za gnetenje niste odstranili že prej:

Če se kruh ne loči od nastavkov za gnetenje **6**, nastavka za gnetenje **6** previdno odstranite s priloženim odstranjevalnikom nastavka za gnetenje **10**.

OPOMBA

Ne uporabljajte kovinskih predmetov, ki bi lahko privedli do prask na oblogi proti sprijemanju. Takoj po odstranitvi kruha pekač **7** splahnite s toplo vodo. Tako preprečite zatikanje nastavkov za gnetenje **6** na pogonski gredi.

- Kratko pritisnite tipko Start/Stop **B**, da program čisto na začetku faze peke prekinete ali vtič potegnite iz omrežne vtičnice. Omrežni vtič morate v roku 10 minut povezati z električnim omrežjem, da se postopek peke potem lahko nadaljuje.
- Odprite pokrov naprave **2** in pekač **7** vzemite ven. S pomokanimi rokami testo lahko vzamete ven in nastavka za gnetenje **6** odstranite.
- Testo dajte nazaj v pekač **7**. Pekač **7** ponovno vstavite in zaprite pokrov avtomata **2**.
- Po potrebi električni vtič vtaknite v vtičnico. Program peke se nadaljuje.

Počakajte 15–30 minut, da se kruh ohladi, preden ga začnete jesti.

Predn zarežete v kruh, se zmeraj prepričajte, da se v testu ne nahaja nastavek za gnetenje **6**.

Obvestila o napakah

- Če prikazovalnik **A** prikaže »HHH«, ko je program zagnan, je temperatura avtomata za peko kruha še previsoka. Program zaustavite in omrežni vtič potegnite iz vtičnice. Pokrov naprave odprite **2** in avtomat pustite 20 minut, da se ohladi, preden ga ponovno uporabite.

- Če ne morete zagnati novega programa, ko je avtomat za peko kruha že zaključil s prejšnjim programom, je še prevroč. V tem primeru prikaz na zaslonu preskoči na osnovne nastavitve (Program 1). Pokrov naprave odprite ② in avtomat pustite 20 minut, da se ohladi, preden ga ponovno uporabite.

OPOMBA

- ▶ Naprave ne poskušajte zagnati, preden se ne ohladi. To deluje le pri programu 12.
- Če prikazovalnik kaže »EE0«, »EE1« ali »LLL«, ko je program zagnan, najprej avtomat za peko kruha izklopite in ga ponovno vklopite, tako da omrežni vtič potegnete iz omrežne vtičnice in ga znova vtaknete. Če prikaz napake ostane, se obrnite na servisno službo.

Čiščenje in nega

⚠ NEVARNOST – ELEKTRIČNI UDAR!

- ▶ Pred vsakim čiščenjem omrežni vtič potegnite iz vtičnice in napravo pustite, da se ohladi do konca.
Avtomat zaščiti pred vlažnostjo, ker bi ta lahko privedla do električnega udara. V zvezi s tem prosimo upoštevajte tudi varnostne napotke.

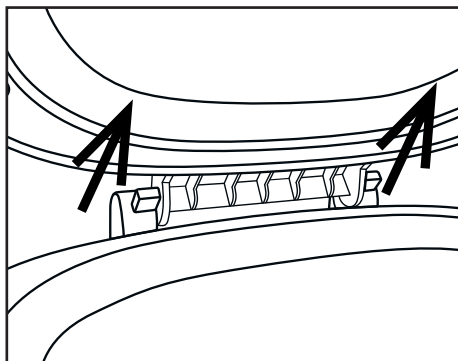
POZOR! MATERIALNA ŠKODA!

- ▶ Deli avtomata oz. pribora niso primerni za pomivalni stroj!
- ▶ Za čiščenje avtomata za peko kruha ne uporabljajte kemičnih čistil ali topil.

Ohišje, pokrov, prostor za peko

- Odstranite vse ostanke v prostoru za peko z vlažno krpo ali rahlo navlaženo mehko gobico.
- Tudi ohišje in pokrov samo obrišite z vlažno krpo ali gobico.

- Za lažje čiščenje lahko pokrov naprave ② odstranite z ohišja:
 - Odprite pokrov naprave ② tako, da se nastavki iz umetne mase prilegajo odprtini v vodilih tečajev.
 - Pokrov naprave ② potegnite iz vodil tečajev.
 - Za znova vgradnjo pokrova naprave ② po čiščenju nastavke iz umetne mase vtaknite v odprtino v vodilih tečajev.



- Vse dobro posušite in poskrbite, da so pred naslednjo uporabo vsi deli suhi.

Pekač, nastavki za gnetenje in oprema

POZOR! MATERIALNA ŠKODA!

- ▶ Pekača ⑦ nikoli ne potaplajte pod vodo ali druge tekočine.
- ▶ Površine pekača ⑦ in nastavka za gnetenje ⑥ imajo oblogo proti sprijemanju. Pri čiščenju ne uporabljajte agresivnih čistil, ostrih čistil ali predmetov, ki lahko povzročijo praske na površinah.

OPOMBA

- ▶ Zaradi vlažnosti in pare se videz površin tekom časa lahko spremeni. To še ne pomeni zmanjšane sposobnosti delovanja ali manjše kakovosti.
- Pred čiščenjem pekač ⑦ in nastavka za gnetenje ⑥ vzemite iz prostora za peko.

- Nastavka za gnetenje **6** vzemite iz pekača **7**. Če sta nastavka za gnetenje **6** zataktnjena, da ju ni mogoče odstraniti iz pekača **7**, pekač **7** za kakšnih 30 minut napolnite z vročo vodo. Nastavka za gnetenje **6** bo nato mogoče odstraniti.

Nastavka za gnetenje **6** očistite v topli vodi in dodajte blago čistilo. Pri trdovratnih oblogah namakajte nastavka za gnetenje **6** v vodi za pranje posode tako dolgo, da boste lahko obloge odstranili s krtačo za pomivanje.

Če je držalo za pritrditev v nastavku za gnetenje **6** zamašeno, ga lahko previdno očistite z leseno palčko.

Po čiščenju nastavka za gnetenje **6** dobro osušite.

- Zunanjo stran pekača **7** obrišite z vlažno krpo.
- Notranjost pekača **7** očistite s toplo vodo in nekaj čistila za pomivanje. Če so v pekaču **7** obloge, dajte v pekač **7** vodo in dodajte blago čistilo za pomivanje. Pustite ga tako dolgo, da se obloge zmečajo in jih boste lahko odstranili s krtačo za pomivanje. Pekač **7** nato sperite z veliko čiste vode in dobro posušite.
- Merilno posodo **8**, merilno žlico **9** in odstranjevalnik nastavkov za gnetenje **10** očistite v topli vodi z malo blagega čistila za pomivanje posode. Vse dele nato splaknite s čisto vodo, da odstranite ostanke čistila. Vse temeljito posušite.

Odstranjevanje



Naprave nikakor ne odvrzite med običajne gospodinjske odpadke. Za izdelek velja evropska direktiva 2012/19/EU.

Napravo oddajte pri podjetju, registriranem za odstranjevanje odpadkov, ali pri svojem komunalnem podjetju za odstranjevanje odpadkov.

Upoštevajte trenutno veljavne predpise. V primeru dvoma se obrnite na najbližje podjetje za odstranjevanje odpadkov.



Vse embalažne materiale oddajte za reciklažo.

Proizvajalec

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Pooblaščen serviser

SI Servis Slovenija

Tel.: 080080917

E-Mail: kompernass@lidl.si

IAN 278855

Garancijski list

1. S tem garancijskim listom Kompernass Handels GmbH jamčimo, da bo izdelek v garancijskem roku ob normalni in pravilni uporabi brezhibno deloval in se zavezujemo, da bomo ob izpolnjenih spodaj navedenih pogojih odpravili morebitne pomanjkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi oziroma po svoji presoji izdelek zamenjali ali vrnili kupnino.
2. Garancija je veljavna na ozemlju Republike Slovenije.
3. Garancijski rok za proizvod je 3 leta od datuma izročitve blaga. Datum izročitve blaga je razviden iz računa.
4. Kupec je dolžan okvaro javiti pooblaščenemu servisu oziroma se informirati o nadaljnjih postopkih na zgoraj navedeni telefonski številki. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.
5. Kupec je dolžan pooblaščenemu servisu predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu ter dnevu izročitve blaga.
6. V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščen servis ali oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.

7. Vzroki za okvaro oziroma nedelovanje izdelka morajo biti lastnosti stvari same in ne vzroki, ki so zunaj proizvajalčeve oziroma prodajalčeve sfere. Kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije, če se ni držal priloženih navodil za sestavo in uporabo izdelka ali če je izdelek kakorkoli spremenjen ali nepravilno vzdrževan.
8. Jamčimo servisiranje in rezervne dele za minimalno dobo, ki je zahtevana s strani zakonodaje.
9. Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.
10. Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).
11. Ta garancija proizvajalca ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz odgovornosti prodajalca za napake na blagu.

Prodajalec:

Lidl Slovenija d.o.o. k.d., Pod lipami 1, SI-1218
Komenda

Potek programa

Program	1. Normalno						2. Rahel					
Stopnja zapečenosti	Rahlo Srednje Temno			Hitro			Rahlo Srednje Temno			Hitro		
Velikost	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Čas (ur)	2:58	3:05	3:15	2:14	2:20	2:25	3:13	3:18	3:25	2:18	2:25	2:30
 Predgrevanje (min)	15	15	20	N/A	N/A	N/A	10	10	15	N/A	N/A	N/A
 Gnetenje 1 (min)	12	13	13	12	13	13	12	12	15	12	13	13
 Vzhajanje 1 (min)	25	25	25	10	10	10	20	20	20	10	10	10
 Gnetenje 2 (min)	2 3A* 5	2 5A 5	2 5A 5	2 1A 5	2 2A 5	2 2A 5	2 3A* 8	2 5A 8	2 5A 8	2 1A 5	2 2A 5	2 2A 5
 Vzhajanje 2 (min)	30	30	30	18	18	18	43	41	35	18	18	18
Zvočni signali za odstranitev nastavkov za gnetenje	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV
 Vzhajanje 3 (min)	30	30	30	30	30	30	35	35	35	30	30	30
 Peka (min)	56	60	65	56	60	65	60	65	70	60	65	70
 Ohranjanje toplote (min)	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Dodajanje sestavin (preostale ure)	2:01	2:05	2:10	1:49	1:53	1:58	2:26	2:29	2:28	1:53	1:58	2:03
Prednastavitev časa	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h

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

Program	3. Polnozrnat						4. Sladek					
Stopnja zapečenosti	Rahlo Srednje Temno			Hitro			Rahlo Srednje Temno			Hitro		
Velikost	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Čas (ur)	3:18	3:25	3:35	2:24	2:30	2:35	2:56	3:01	3:10	2:10	2:16	2:20
Predgrevanje (min) 	15	15	20	N/A	N/A	N/A	10	10	15	N/A	N/A	N/A
Gnetenje 1 (min) 	11	12	12	11	13	13	12	12	12	11	12	12
Vzhajanje 1 (min) 	30	30	30	10	10	10	25	25	25	10	10	10
Gnetenje 2 (min) 	2 3A 8	2 5A 8	2 5A 8	2 2A 5	2 2A 5	2 2A 5	2 4A* 6	2 5A 6	2 5A 6	2 1A 6	2 2A 6	2 2A 6
Vzhajanje 2 (min) 	38	38	38	23	23	23	35	35	35	18	18	18
Zvočni signali za odstranitev nastavkov za gnetenje	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV
Vzhajanje 3 (min) 	35	35	35	35	35	35	30	30	30	30	30	30
Peka (min) 	56	60	65	56	60	65	52	56	60	52	56	60
Ohranjanje toplote (min) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Dodajanje sestavin (preostale ure)	2:17	2:21	2:26	1:59	2:03	2:08	2:03	2:07	2:11	1:46	1:50	1:54
Prednastavitev časa	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h

* 4A heißt, dass nach den 4 Minuten kneten 10 Signaltöne erklingen und gleichzeitig die Displayanzeige „ADD“ ⑦ erscheint. Dies erinnert Sie daran, dass Sie nun Zutaten wie Früchte oder Nüsse hinzugeben können.

Program	5. Ekspresno			6. Testo	7. Testo za rezance	8. Kruh s pinjencem			9. Brez glutena		
Stopnja zapečenosti	Rahlo Srednje Temno			N/A	N/A	Rahlo Srednje Temno			Rahlo Srednje Temno		
Velikost	750 g	1000 g	1250 g	N/A	N/A	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Čas (ur)	1:15	1:18	1:20	1:50	0:15	3:17	3:21	3:30	2:14	2:20	2:25
Predgrevanje (min) 	N/A	N/A	N/A	10	N/A	25	25	30	N/A	N/A	N/A
Gnetenje 1 (min) 	8	8	8	12	15	10	10	10	12	13	13
Vzhajanje 1 (min) 	N/A	N/A	N/A	10	N/A	20	20	20	10	10	10
Gnetenje 2 (min) 	N/A 2A 5	N/A 2A 5	N/A 2A 5	N/A 3A 5	N/A N/A N/A	2 5A* 8	2 5A* 8	2 5A* 8	2 1A 5	2 2A 5	2 2A 5
Vzhajanje 2 (min) 	N/A	N/A	N/A	25	N/A	45	45	45	18	18	18
Zvočni signali za odstranitev nastavkov za gnetenje	RMV	RMV	RMV	N/A	N/A	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV
Vzhajanje 3 (min) 	20	20	20	45	N/A	30	30	30	30	30	30
Peka (min) 	40	43	45	N/A	N/A	52	56	60	56	60	65
Ohranjanje toplote (min) 	60	60	60	N/A	N/A	60	60	60	60	60	60
Dodajanje sestavin (preostale ure)	1:05	1:08	1:10	1:15	N/A	2:15	2:19	2:23	1:49	1:53	1:58
Prednastavitev časa	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h

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

Program	10. Kolač			11. Marmelada	12. Peka
Stopnja zapečenosti	Rahlo Srednje Temno			N/A	Rahlo Srednje Temno
Velikost	750 g	1000 g	1250 g	N/A	N/A
Čas (ur)	1:30	1:35	1:40	1:20	1:00
Predgrevanje (min) 	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Gnetenje 1 (min) 	15	15	15	N/A	N/A
Vzhajanje 1 (min) 	N/A	N/A	N/A	15 Ogrevanje + gnetenje	N/A
Gnetenje 2 (min) 	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A
Vzhajanje 2 (min) 	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Zvočni signali za odstranitev nastavkov za gnetenje	RMV	RMV	RMV	N/A	N/A
Vzhajanje 3 (min) 	N/A	N/A	N/A	45 Ogrevanje + gnetenje	N/A
Peka (min) 	60	65	70	20 Vzhajanje	60
	15 Vzhajanje	15 Vzhajanje	15 Vzhajanje		
Ohranjanje toplote (min) 	60	60	60	N/A	60
Dodajanje sestavin (preostale ure)	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Prednastavitev časa	15 h	15 h	15 h	N/A	15 h

Odpravljanje napak avtomata za peko kruha

Kaj storiti, če nastavek za gnetenje 6 po peki obtiči v pekaču 7 ?	V pekač 7 nalijte vročo vodo in nastavek za gnetenje 6 obračajte, da odstranite skorjo pod njim.
Kaj se zgodi, če pečeni kruh ostane v avtomatu za peko kruha?	S »funkcijo ohranjanja toplote« se zagotovi, da se kruh pribl. 1 uro ohranja topel in zaščiten pred vlažnostjo. Če bi kruh ostal v avtomatu za peko kruha dlje kot 1 uro, bi lahko postal vlažen.
Sta pekač 7 in nastavek za gnetenje 6 primerna za pomivanje v pomivalnem stroju?	Ne. Prosimo, pomijte pekač 7 in nastavek za gnetenje 6 ročno.
Zakaj se testo ne meša, čeprav motor deluje?	Preverite, ali sta se nastavka za gnetenje 6 in pekač 7 pravilno zaskočila.
Kaj storiti, če nastavek za gnetenje 6 ostane v kruhu?	Nastavek za gnetenje 6 odstranite z odstranjevalnikom nastavka za gnetenje 10 .
Kaj se zgodi v primeru izpada električnega toka med potekom programa?	V primeru izpada električnega toka do 10 minut bo avtomat za peko kruha nazadnje izvajani program izvedel do konca.
Kako dolgo se kruh peče?	Natančnejši časi so na voljo v tabeli »Potek programa«.
Kolikšne teže kruha lahko spečem?	Spečete lahko kruh s težo 750 g - 1000 g - 1250 g.
Zakaj ne smem uporabljati funkcije časovnika pri peki s svežim mlekom?	Sveži izdelki, kot so mleko ali jajca, se pokvarijo, če predolgo ostanejo v napravi.
Kaj se je zgodilo, če avtomat za peko kruha ne deluje, potem ko ste pritisnili tipko Start/Stop B ?	Nekateri delovni postopki, kot na primer »segrevanje« ali »mirovanje«, so težje prepoznavni. Na podlagi tabele »Potek programa« preverite, kateri del programa ravnokar poteka. Preverite, ali naprava deluje, tako da pogledate, ali sveti lučka za prikaz delovanja B . Preverite, ali ste pravilno pritisnili tipko Start/Stop B . Preverite, ali je omrežni vtič priključen na električno omrežje.
Avtomat seseklja dodane rozine.	Da preprečite sesekljanje sestavin kot so sadeži ali oreški, jih dodajte šele, ko zadoni signal.



NAROČILNICA SBB 850 C1

► www.kompernass.com

ŠT. NAROČENIH ART.

(najv. 3 sete v enem naročilu)

OPIS ARTIKLA

POSAMIČNA CENA

SKUPNI ZNESEK

- 1 pekač vklj. z 2 nastavkoma za gnetenje



10 €



+

_____ €

5 €

dodatno še stroški za pošlino, obdelavo, pakiranje in pošiljanje.

- 4 nastavki za gnetenje



10 €



+

_____ €

3 €

dodatno še stroški za pošlino, obdelavo, pakiranje in pošiljanje.

- Napotek: Če vaše naročilo obsega več izdelkov (komplet 4 nastavkov za gnetenje in pekač), vedno plačate višjo ceno stroškov odpreme, to je 5 €!

= _____ €

NAČIN PLAČILA

☐ Nakazilo

(kraj, datum)

(podpis)

NAROČILNICA SBB 850 C1

► www.kompernass.com

1) V rubriko „Pošiljatelj/naročnik“ vnesite svoje ime, svoj naslov ter svojo telefonsko številko (za morebitna vprašanja) z velikimi tiskanimi črkami.

2) Skupni znesek vnapirej nakažite na naslednji račun

Kompernaß Handelsgesellschaft mbH

IBAN: DE03440100460799566462

SWIFT (BIC): PBNKDEFF 440

Banka: Postbank Dortmund AG

■ Če nameravate plačati z bančnim nakazilom, na obrazcu za nakazilo pod točko za stroške označite polje „shared“ (razdeljeni stroški). Drugače vašega naročila ne moremo sprejeti.

■ Pri nakazilu kot namen plačila navedite artikel ter svoje ime in bivališče. Potem v celoti izpolnjeno naročilnico v ovojnici pošljite na naš desno navedeni poštni naslov.

Kompernaß Handelsgesellschaft mbH

Burgstrasse 21

44867 Bochum

Nemčija

POMEMBNO

- Prosimo, da pošiljko opremit s primerno znamko.
- Na ovojnico kot pošiljatelj napišite svoje ime.

POŠILJATELJ / NAROČNIK

(prosimo, izpolnite v celoti in Z VELIKIMI
TISKANIMI ČRKAMI)

Preimek, ime

Ulica

Poštna št./kraj

Krajina

Telefon

Obsah

Úvod	66
Použití v souladu s určením	66
Rozsah dodávky	66
Popis přístroje	66
Technické údaje	66
Bezpečnostní pokyny	67
Před prvním použitím	71
Vlastnosti	71
Obslužné pole	71
Programy	73
Funkce časovače	74
Před pečením	74
Pečení chleba	75
Čištění a údržba	77
Likvidace	78
Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH	78
Servis	79
Dovozce	79
Chod programu	80
Odstranění závad	84

DOMÁCÍ PEKÁRNA

Úvod

Gratulujeme vám k zakoupení vašeho nového přístroje.

Rozhodli jste se pro vysoce kvalitní výrobek. Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité informace o bezpečnosti, použití a likvidaci. Před použitím výrobku se prosím dobře seznámte se všemi provozními a bezpečnostními pokyny. Výrobek používejte pouze předepsaným způsobem a pro uvedené oblasti použití. Při předávání výrobku třetím osobám předejte spolu s ním i tyto podklady.

Použití v souladu s určením

Svou automatickou domácí pekárnu používejte pouze na pečení chleba a pro výrobu marmelády/džemů v domácnosti.

Nepoužívejte přístroj k sušení potravin nebo předmětů. Nepoužívejte automatickou pekárnu venku. Používejte jen příslušenství doporučené výrobcem. Nedoporučené příslušenství může přístroj poškodit. Tento přístroj je určen výhradně k použití v domácích prostorech pro soukromé účely.

Nepoužívejte přístroj pro komerční účely!

Rozsah dodávky

domácí pekárna

pečicí forma

2 hnětací háky

odměrka

měrná lžička

odstraňovač hnětacích háků

návod k obsluze

stručné informace

recepty

UPOZORNĚNÍ

- Ihned po vybalení zkontrolujte přístroj, zda je kompletní a zda se při přepravě nepoškodil. Dle potřeby kontaktujte servis (viz kapitola "Servis").

Popis přístroje

Obrázek A:

- 1 průzorové okno
- 2 víko přístroje
- 3 větrací otvory
- 4 síťový kabel
- 5 obslužné pole

Obrázek B:

- 6 2 hnětací háky
- 7 pečicí forma pro hmotnost chleba až do 1250 g
- 8 odměrka
- 9 měrná lžička
- 10 odstraňovač hnětacích háků

Technické údaje

Jmenovité napětí: 220 - 240 V ~ / 50 Hz

Příkon: 850 W



Všechny části tohoto přístroje, přicházející do styku s potravinami, jsou bezpečné pro potraviny.

Bezpečnostní pokyny

- ▶ Před použitím přístroje si nejprve kompletně přečtěte návod k obsluze!

⚠ NEBEZPEČÍ ÚDERU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- ▶ Před každým použitím zkontrolujte síťový kabel a zástrčku. Pokud se síťový kabel tohoto přístroje poškodí, musí ho výrobce, jeho zákaznický servis nebo podobně kvalifikovaná osoba vyměnit, aby se zabránilo ohrožení.
- ▶ Neved'te síťový kabel přes ostré hrany nebo v blízkosti horkých povrchů nebo předmětů. Izolace kabelu se může poškodit.
- ▶ V případě nepoužívání a před každým čištěním přístroje vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- ▶ Automatickou domácí pekárnu neponořujte do vody ani jiných kapalin. Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
- ▶ Nečistěte přístroj abrazivními mycími houbičkami. Když se částice houbičky uvolní a dostanou do kontaktu s elektrickými díly, hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Nebezpečí udušení! Děti se mohou při nevhodném zacházení s obalovým materiálem udusit. Proto obalový materiál ihned po vybalení přístroje odstraňte a uschovejte jej mimo dosah dětí.
- ▶ Aby se zabránilo nebezpečí zakopnutí nebo úrazu, je přístroj vybaven krátkým síťovým kabelem.
- ▶ Nechte přístroj vychladnout a vytáhněte zástrčku ještě předtím, než vyjmete nebo vložíte části příslušenství.
- ▶ Prodlužovací kabel položte tak, aby o něj nikdo nemohl zakopnout a nechtěně za něj zatáhnout.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Pokud se v blízkosti přístroje zdržují děti, dobře na přístroj dohlížejte! Pokud přístroj nepoužíváte, vytáhněte zástrčku ze sítě, což platí i před čištěním. Před sejmutím jednotlivých částí nechte přístroj vychladnout.
- ▶ Děti od 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a/nebo znalostí mohou používat tento přístroj pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a pokud porozuměly nebezpečí, které vyplývá z jeho použití.
- ▶ Děti si s přístrojem nesmí hrát.
- ▶ Čištění a údržbu uživatele nesmí provádět děti, ledaže jsou starší 8 let a jsou pod dohledem.
- ▶ Děti mladší 8 let nesmí mít přístup k přístroji a přírodnímu kabelu.
- ▶ Tento přístroj je v souladu s příslušnými bezpečnostními předpisy. Zkoušení, opravy a technickou údržbu smí provádět jen specializované prodejny. V opačném případě zaniká nárok na záruku.
- ▶ Pozor! Automatická domácí pekárna se zahřívá. Používejte přístroj pouze tehdy, až když je ochlazen, nebo používejte k jeho uchopení chňapku.
- ▶ Automatickou domácí pekárnu nepřemísťujte, pokud je v pečicí formě horký nebo tekutý obsah, jako je např. džem. Hrozí nebezpečí popálení!
- ▶ Během použití se nedotýkejte rotujících hnětacích háků. Hrozí nebezpečí zranění!
- ▶ Během provozu může mít povrch, který není chráněn před dotykem, velmi vysokou teplotu. Nebezpečí popálení!



Pozor! Horký povrch!

Části přístroje jsou během provozu velmi horké!

Nebezpečí popálení!

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ POŽÁRU!

- ▶ K provozu přístroje nepoužívejte externí spínací hodiny ani zvláštní dálkové ovládání.
- ▶ Nestavte přístroj do blízkosti hořlavých materiálů, výbušných a/ nebo hořlavých plynů. Mezi přístrojem a jinými předměty musí být dodržena minimální vzdálenost 10 cm.
- ▶ Nikdy přístroj nezakrývejte ručníkem nebo jiným materiálem. Musí být zajištěno odvádění horkého vzduchu a páry. Pokud přístroj zakrýváte hořlavým materiálem nebo pokud přijde s takovým materiálem (např. záclonami) do styku, hrozí nebezpečí vzniku požáru.
- ▶ Nepokládejte na přístroj žádné předměty, ani ho nezakrývejte.
- ▶ Nikdy nedávejte do automatické domácí pekárny hliníkové fólie nebo jiné kovové předměty. Mohlo by dojít ke zkratu.
- ▶ Při pečení nikdy nepřekračujte množství mouky 700 g a nikdy k tomu nepřidávejte více než 1 ¼ balíčku sušeného droždí. Těsto může přetéct a způsobit požár!
Výjimku tvoří bezlepkový chléb. U tohoto chleba se smí přidat maximálně 2 balíčky sušeného droždí (viz Recepty).

POZOR – HMOTNÉ ŠKODY!

- ▶ Dbejte na to, aby větrací otvory přístroje nebyly zakryty. Nebezpečí přehřátí!
- ▶ Nenechávejte přístroj během provozu bez dozoru!
- ▶ Přístroj se smí používat pouze uvnitř budov.
- ▶ Přístroj se nesmí stavět na plynový nebo elektrický sporák, horkou pečicí troubu nebo jiné zdroje tepla nebo do jejich blízkosti. Nebezpečí přehřátí!
- ▶ Použitím příslušenství, které není doporučeno výrobcem, může dojít k poškození. Přístroj může být používán pouze k účelu, pro který je určen. V opačném případě zaniká nárok na záruku.

POZOR – HMOTNÉ ŠKODY!

- ▶ Pečicí program spusťte pouze s vloženou pečicí formou. Jinak může dojít k nevratnému poškození přístroje.
- ▶ Nevytahujte zástrčku ze zásuvky tažením za síťový kabel.
- ▶ Automatickou domácí pekárnu nepoužívejte pro skladování jídel nebo nádobí.
- ▶ Přístroj nikdy nepoužívejte v prázdném stavu nebo bez pečicí formy. Vedlo by to k nevratnému poškození přístroje.
- ▶ Během provozu vždy zavřete víko.
- ▶ Nikdy nevyjímejte pečicí formu během provozu.
- ▶ Postavte přístroj výhradně na suchý, rovný a tepelně odolný povrch.
- ▶ Před zapojením zkontrolujte, zda typ proudu a síťové napětí odpovídají údajům, uvedeným na typovém štítku.
- ▶ Pokud používáte prodlužovací kabel, musí tento kabel splňovat maximálně přípustný výkon kabelu automatické domácí pekárny.

Před prvním použitím

Vybalení

- Vybalte přístroj a odstraňte veškerý obalový materiál a případné nálepky a ochranné fólie.
- Ihned po vybalení zkontrolujte přístroj, zda je kompletní a zda se při přepravě nepoškodil. Dle potřeby kontaktujte servis (viz kapitola "Záruka a servis").

První čištění

Pečicí formu **7**, hnětací háky **6** a vnější plochu automatické domácí pekárny očistěte před použitím čistým navlhčeným hadříkem. Nepoužívejte čisticí houbičky zanechávající škrábance ani abrazivní látky. Pokud se tak ještě nestalo, odstraňte ochrannou fólii z obslužného pole **5**.

První vyhřátí

- 1) Při **prvním vyhřátí** vložte do přístroje výhradně prázdnou pečicí formu **7** a zavřete víko přístroje **2**.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ POŽÁRU!

- Automatickou domácí pekárnu nenechte vyhřívat déle než 5 minut s prázdnou pečicí formou **7**. Hrozí nebezpečí přehřátí.
- 2) Zvolte program 12 tak, jak je popsáno v kapitole „Programy“ a stiskněte Start/Stop **B**, aby se přístroj mohl vyhřívat po dobu 5 minut.
 - 3) Po 5 minutách stiskněte tlačítko Start/Stop **B**, abyste program ukončili. Ozve se dlouhý signál.

UPOZORNĚNÍ

Jelikož jsou topné prvky lehce naolejovány, může při prvním spuštění dojít ke vzniku nepatrného zápachu. Tento zápach je neškodný a po krátké době vymizí. Zajištěte dostatečné větrání – otevřete například okno.

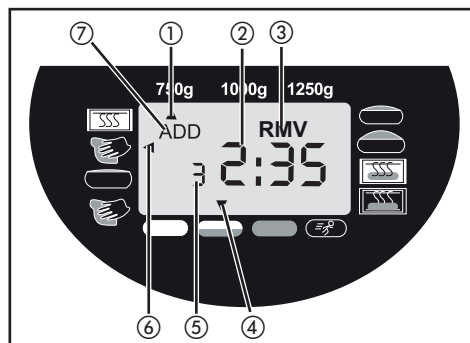
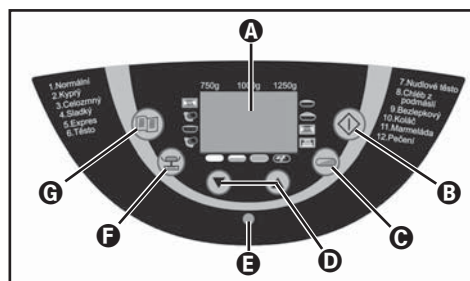
- 4) Nechte přístroj úplně ochladit a vytřete ještě jednou pečicí formu **7**, otřete hnětací háky **6** a vnější plochu automatické domácí pekárny čistým, vlhkým hadříkem.

Vlastnosti

S automatickou domácí pekárnou máte možnost péct chléb dle vaší chuti.

- Můžete volit mezi 12 různými programy.
- Můžete zpracovávat hotové směsi na pečení.
- Můžete nechat vymísit těsto na nudle nebo housky nebo vyrobit marmeládu.
- Pomocí programu „Bezlepkový“ můžete péct bezlepkové směsi na pečení a používat recepty s bezlepkovou moukou, jako je např. kukuřičná mouka, mouka z pohanky a bramborová moučka.

Obslužné pole



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 das Herausnehmen der Knethaken („RMV“ = „Remove“)
- ④ den gewählten Bräunungsgrad (Hell , Mittel , Dunkel , Schnell )
- ⑤ die gewählte Programm-Nummer
- ⑥ den Programmablauf
- ⑦ das Zugeben von Zutaten („ADD“)

B Start/Stop

Pro spuštění a ukončení provozu nebo k vymazání naprogramování časovače.

K zastavení provozu stiskněte krátce tlačítko Start/Stop **B**, dokud nezazní zvukový signál a na displeji **A** neblíká čas. Opětovným stisknutím tlačítka Start/Stop **B** můžete během 10 minut v provozu znovu pokračovat. Pokud zapomenete v provozu pokračovat, program po uplynutí 10 minut automaticky pokračuje.

K úplnému ukončení provozu nebo pro vymazání nastavení stiskněte po dobu 3 sekund tlačítko Start/Stop **B**, dokud nezazní zvukový signál.

UPOZORNĚNÍ

- Nemačkejte na tlačítko Start/Stop **B**, pokud chcete jen zkontrolovat stav chleba. Sledujte pečení pomocí průzoru **1**.

POZOR!

- V případě stisknutí všech tlačítek musí zazníti zvukový signál, to neplatí v případě, že je přístroj v provozu.

C stupeň zhnědnutí (nebo rychlý režim)

Volba stupně zhnědnutí nebo přepnutí do rychlého režimu (světlý/střední/tmavý/rychlý). Opakovaně stiskněte tlačítko stupně zhnědnutí **C**, až se šipka přesune nad požadovaný stupeň zhnědnutí.

U programů 1 - 4 můžete několikerým stisknutím tlačítka stupně zhnědnutí **C** aktivovat rychlý režim pro zkrácení pečení. Tlačítko stupně zhnědnutí **C** stiskněte tolikrát, až se šipka objeví nad nápisem „Rychlý“. U programů 6, 7 a 11 nelze stupeň zhnědnutí nastavovat.

D časovač

Pečení s časovou prodlevou.

UPOZORNĚNÍ

- U programu 11 tato funkce není možná.

E provozní indikační kontrolka

Provozní indikační kontrolka **E** oznamuje svým světlem, že právě běží program. Chcete-li spustit program funkcí časovače s časovým zpožděním, provozní indikační kontrolka **E** začne blikat, jakmile potvrdíte nastavení časovače. Jakmile se spustí program, svítí provozní indikační kontrolka **E** nepřerušovaným světlem.

F hmotnost chleba

Volba hmotnosti chleba (750 g / 1000 g / 1250 g).

Stiskněte opakovaně toto tlačítko, až se pod požadovanou hmotností objeví šipka. Zadání hmotnosti (750 g / 1000 g / 1250 g) se vztahuje na množství přidávaných ingrediencí do pečicí formy **7**.

UPOZORNĚNÍ

- Přednastavení při zapnutí přístroje je 1250 g. U programů 6, 7, 11 a 12 nelze hmotnost chleba nastavovat.

🔍 výběr programu (menu)

Vyvolání požadovaného programu pečení (1-12). Na displeji **A** se zobrazí číslo programu a odpovídající doba pečení.

Funkce memory

Po výpadku proudu a opětovném zapnutí do cca 10 minut pokračuje program na stejném místě. To však neplatí při zrušení/dokončení pečení nebo při stisknutí tlačítka Start/Stop **B**, kdy se ozve dlouhý akustický signál.

Průzor 1

Průběh pečení můžete kontrolovat průzorem **1**.

Programy

Tlačítkem výběru programu **G** zvolíte požadovaný program. Příslušné číslo programu se zobrazí na displeji **A**. Doby pečení závisí na zvolených kombinacích programů. Viz kapitola „Chod programu“.

Program 1: Normální

Pro bílé a smíšené chleby převážně z pšeničné nebo žitné mouky. Chléb má kompaktní konzistenci. Zhnědnutí chleba nastavíte tlačítkem stupně zhnědnutí **G**.

Program 2: Kyprý

Pro lehké chleby z dobře uleté mouky. Chléb je zpravidla kyprý a má křupavou kůrku.

Program 3: Celozrnný

Pro chleby z vydatnějších druhů mouky, např. z celozrnné pšeničné mouky a žitné mouky. Chléb je kompaktnější a těžší.

Program 4: Sladký

Pro chleby s přísadami z ovocných šťáv, kokosových vloček, rozinek, sušeného ovoce, čokolády nebo s přidaným cukrem. Díky delší fázi kynutí se chléb stává lehčím a nadýchanějším.

Program 5: Expres

Pro hnětení, kynutí těsta a pečení je potřeba méně času. Pro tento program jsou však vhodné pouze recepty, které neobsahují žádné těžké suroviny nebo vydatné druhy mouky. Vezměte, prosím na vědomí, že chléb u tohoto programu je méně nadýchaný a není tolik chutný.

Program 6: Těsto (hnětení)

Pro výrobu droždového těsta na housky, pizzu nebo pletýnky. Pečení u tohoto programu odpadá.

Program 7: Nudlové těsto

Pro přípravu nudlového těsta. Pečení u tohoto programu odpadá.

Program 8: Chléb s podmáslí

Pro chleby, které obsahují podmáslí nebo jogurt.

Program 9: Bezlepkový

Pro chleby z bezlepkové mouky a bezlepkových směsí na pečení. Bezlepkové mouky potřebují delší dobu pro přijetí tekutin a mají jiné vlastnosti při vzházení těsta.

Program 10: Koláč

U tohoto programu dojde k prohnětení přísad, k vykynutí a k pečení. Pro tento program použijte prášek na pečení.

Program 11: Marmeláda

Pro přípravu marmelád, džemů, želé a ovocných pomazánek.

Program 12: Pečení

K dopečeníchlebů, které jsou příliš světlé nebo nejsou propečené nebo pro hotová těsta. Všechny programy hnětení a odpočinutí u tohoto programu odpadají. Chléb je udržován v teple až do jedné hodiny po ukončení pečení. Tím se zamezí tomu, aby chléb byl příliš vlhký. Program 12 peče chléb po dobu 60 minut.

Chcete-li tyto funkce předčasně ukončit, stiskněte tlačítko Start/Stop **B**. Ozve se dlouhý signál. K vypnutí přístroje odpojte přístroj od elektrické sítě.

UPOZORNĚNÍ

- U programů 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 a 9 zazní v průběhu programu signál a na displeji se zobrazí „ADD“ ⑦. Bezprostředně poté přidejte další přísady jako ovoce a ořechy. Program kvůli tomu nemusíte přerušovat. Ingredience se hnětacími háky ⑥ nerozdrť. Pokud jste nastavili časovač, pak můžete dát do pečicí formy ⑦ veškeré ingredience hned na začátku programu. Dříve než ovoce a ořechy přidáte, měli byste je v tomto případě trochu rozmělnit.

Funkce časovače

Funkce časového spínače umožňuje pečení s časovou prodlevou.

Pomocí tlačítek se šipkami ▼ a ▲ ① nastavíte požadovanou konečnou dobu pečení. Maximální časová prodleva může činit 15 hodin.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ POŽÁRU!

- Předtím, než se rozhodnete péct určitý chléb s funkcí časovače, vyzkoušejte nejprve recept, aby bylo zajištěno, že souhlasí poměr složek, těsto není příliš tuhé ani řídké, nebo že množství není příliš velké a nemohlo by příp. přetéct.

- 1) Zvolte program. Na displeji ② je zobrazena potřebná doba pečení.
- 2) Tlačítkem se šipkou ▲ ① posunete konec programu. Při první aktivaci se čas skončení posune k následující desítce. Každým dalším stisknutím tlačítka se šipkou ▲ ① se konečný čas posune o 10 minut. Při stisknutí tlačítka se šipkou tento postup urychlíte. Na displeji uvidíte celkovou dobu pečení a dobu zpoždění.
V případě překročení možné časové prodlevy můžete tlačítkem se šipkou ▼ ① zkorigovat čas.
- 3) Nastavení časovače potvrďte tlačítkem Start/Stop ③.

Provozní indikační kontrolka ④ začne blikat.

Dvojtečka na displeji ② bliká a naprogramovaný čas začne běžet.

Jakmile se spustí program, svítí provozní indikační kontrolka ④ nepřerušovaným světlem. Při ukončení pečení zazní desetkrát akustický signál a na displeji ② se zobrazí 0:00.

Příklad:

Je 8:00 hod. a vy byste chtěli mít za 7 hodin a 30 minut, tedy v 15:30, hotový čerstvý chléb. Zvolte nejprve program 1 a potom stiskněte tlačítka se šipkou ① tak dlouho, dokud se na displeji ② neobjeví 7:30, protože čas do zhotovení trvá 7 hodin a 30 minut.

UPOZORNĚNÍ

- U programu „Marmeláda“ není funkce časovače k dispozici.

UPOZORNĚNÍ

- Funkci časovače nepoužívejte, zpracováváte-li potraviny s krátkou dobou trvanlivosti, jako jsou vejce, mléko, smetana nebo sýr.

Před pečením

Abyste byli při pečení úspěšní, dodržujte následující pokyny:

Přísady

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ POŽÁRU!

- Než do pečicí formy ⑦ vložíte ingredience, vymějte ji z tělesa. Pokud se přísady dostanou do prostoru pečení, může v důsledku zahřívání topných spirál dojít k požáru.
- Ingredience dávejte do pečicí formy vždy v zadaném pořadí ⑦.
- Všechny ingredience by měly být zahřáté na pokojovou teplotu, aby droždí správně vykynulo.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ POŽÁRU!

- V žádném případě nepoužívejte větší množství, než je uvedeno. Příliš mnoho těsta může z pečicí formy **7** překynout a způsobit požár na horkých topných tyčích.

- Dbejte na přesné odměření množství ingrediencí. I velmi malé odchylky od množství uvedeného v receptu mohou ovlivnit výsledek pečení.

Pečení chleba

Příprava

UPOZORNĚNÍ

- Pékárnu postavte na rovnou a pevnou podložku.

- 1) Vytáhněte pečicí formu **7** z přístroje směrem nahoru.
- 2) Nasaďte hnětací háky **6** na hnací hřídel v pečicí formě **7**. Dbejte na to, aby pevně dosedaly.
- 3) Do pečicí formy **7** dejte ingredience dle svého receptu. Nejdříve vložte tekutiny, cukr, sůl a pak mouku, nakonec přidejte droždí.

UPOZORNĚNÍ

- Dbejte na to, aby droždí nepřišlo do styku se solí nebo tekutinami.

- 4) Vložte opět pečicí formu **7**. Dbejte na to, aby správně zaklapla.
- 5) Zavřete víko přístroje **2**.
- 6) Zastrčte síťovou zástrčku do zásuvky. Zazní zvukový signál a na displeji **A** se objeví číslo programu a doba trvání programu 1.
- 7) Zvolte svůj program tlačítkem volby programu **G**. Každé zadání je potvrzeno akustickým signálem.
- 8) Případně zvolte velikost bochníku chleba tlačítkem **F**.

- 9) Zvolte stupeň zhnědnutí **C** chleba. Šipka na displeji **A** vám ukáže, zda máte nastaven světlý, střední nebo tmavý stupeň. Můžete zvolit také nastavení „Rychlý“ pro zkrácení času kynutí.

UPOZORNĚNÍ

- U programů 6, 7 a 11 není možná funkce „Stupeň zhnědnutí“.
- Funkce „Rychlý“ je možná pouze u programů 1 - 4.
- U programů 6, 7, 11 a 12 není možné nastavit hmotnost chleba.

- 10) Nyní máte možnost nastavit pomocí funkce časovače konečný čas svého programu. Maximální časová prodleva může dosáhnout 15 hodin.

UPOZORNĚNÍ

- U programu 11 tato funkce není možná.

Spuštění programu

Nyní spustíte program tlačítkem Start/Stop **B**.

UPOZORNĚNÍ

- Programy 1, 2, 3, 4, 6 a 8 se spustí s 10 až 30 minutovou fází předehřívání (kromě rychlého režimu, viz tabulka průběhu programu). Hnětací háky **6** se přitom netočí. Nejedná se tedy o závadu přístroje.

Program provede automaticky různé pracovní postupy.

UPOZORNĚNÍ

- U programů 1, 2, 3, 4, 5, 8, 9 a 10 zazní po ukončení sekvence programu „Kynutí 2“ 10 zvukových signálů a na displeji **A** se zobrazí „RMV“ **3**. Nyní můžete hnětací háky **6** vytáhnout z těsta.
- Pokud hnětací háky **6** nechcete vyjmout, jednoduše vyčkejte. Přístroj automaticky pokračuje s programem.

Chod programu můžete sledovat přes průzor ❶ své automatické domácí pekárny. Příležitostně se může během pečení srážet na průzoru ❶ vlhkost. Víko přístroje ❷ lze během fáze hnětení otevřít.

UPOZORNĚNÍ

- Neotevírejte víko přístroje ❷ během fáze kynutí nebo pečení. Chléb se může z bortit.

Ukončení programu

Při ukončení pečení zazní desetkrát akustický signál a na displeji A se zobrazí 0:00.

Při ukončení programu přepne přístroj automaticky na režim udržování v teple trvající až 60 minut.

UPOZORNĚNÍ

- To neplatí pro programy 6, 7 a 11.

Přítom v přístroji cirkuluje teplý vzduch. Funkci udržování v teple můžete předčasně ukončit stisknutím tlačítka Start/Stop B po dobu, než zazní akustické signály.

⚠ NEBEZPEČÍ ÚDERU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- Než otevřete víko přístroje ❷, vytáhněte zástrčku ze síťové zásuvky. Nepoužíváte-li přístroj, vždy jej odpojte ze sítě!

Vyjmutí chleba

Při vyjmutí pečicí formy ❷ použijte vždy chňapky na hrnce nebo ochranné rukavice. Držte pečicí formu ❷ šikmo nad roštěm a lehce s ní potřeste tak, aby se chléb z pečicí formy ❷ uvolnil.

Pokud jste hnětací háky nevyjímali už předtím:

Pokud se chléb nedá uvolnit z hnětacích háků ❸, odstraňte opatrně hnětací háky ❸ přiloženým odstraňovačem hnětacích háků ❿.

UPOZORNĚNÍ

Nepoužívejte žádné kovové předměty, které by mohly poškrábat antiadhezivní vrstvu. Ihned po vyjmutí chleba opláchněte pečicí formu ❷ teplou vodou. Zabráníte pevnému usazení hnětacích háků ❸ na hnacím hřídeli.

- Pro přerušení programu úplně na začátku fáze pečení stiskněte krátce tlačítko Start/Stop B, nebo vytáhněte zástrčku ze síťové zásuvky. Zástrčku musíte během 10 minut znovu zapojit do sítě, aby mohlo pečení znovu pokračovat.
- Otevřete víko přístroje ❷ a vyjměte pečicí formu ❷. Pomoučenýma rukama můžete vyjmout těsto a odstranit hnětací háky ❸.
- Položte těsto opět do pečicí formy ❷. Pečicí formu ❷ znovu nasadíte a uzavřete víko přístroje ❷.
- Zastrčte příp. zástrčku do zásuvky. Program pečení pokračuje dál.

Nechte chléb vychladnout po dobu 15 - 30 minut, než jej začnete konzumovat.

Před naříznutím chleba se vždy ujistěte, že se v těstu nenachází žádný hnětací hák ❸.

Hlášení poruchy

- Pokud se na displeji A zobrazí „HHH“, poté, co se spustil program, není teplota automatické domácí pekárny ještě příliš vysoká. Zastavte program a vytáhněte zástrčku ze sítě. Otevřete víko přístroje ❷ a nechte jej 20 minut vychladnout, než jej začnete znovu používat.

- Pokud nelze spustit žádný nový program poté, co automatická domácí pekárna dokončila určitý program, je pekárna ještě příliš horká. V tom případě se údaj na displeji vrátí do základního nastavení (program 1). Otevřete víko přístroje ❷ a nechte jej 20 minut vychladnout, než jej začnete znovu používat.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Nepokoušejte se uvést přístroj do provozu, dokud není vychladlý. Toto funguje pouze u programu 12.
- Pokud se na displeji zobrazí „EEO“, „EE1“ nebo „LLL“ poté, co se spustil program, automatickou domácí pekárnu nejprve vypněte, a poté opět zapněte vytážením síťové zástrčky ze zásuvky a jejím následným zastrčením do zásuvky. Pokud zobrazení chyby přetrvává i nadále, obraťte se na zákaznický servis.

Čištění a údržba

⚠ NEBEZPEČÍ ÚDERU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- ▶ Odpojte před čištěním síťový kabel ze zásuvky a nechte přístroj zcela vychladnout. Přístroj chraňte před vlhkostí, která může způsobit úraz elektrickým proudem. Dodržujte prosím také bezpečnostní pokyny.

POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

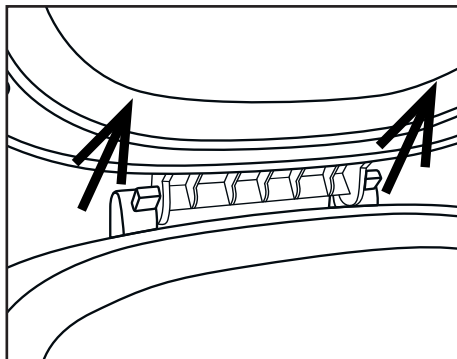
- ▶ Díly přístroje, resp. příslušenství nejsou vhodné pro mytí v myčkách!
- ▶ Nepoužívejte k čištění pekárny žádné chemické čisticí prostředky ani ředidla.

Těleso, víko, pečicí prostor

- Odstraňte všechny zbytky v pečicím prostoru vlhkým hadříkem nebo mírně navlhčenou měkkou houbičkou.
- Utírejte těleso přístroje a víko rovněž jen vlhkým hadříkem nebo houbičkou.

Pro snadné čištění lze z tělesa odstranit víko přístroje ❷:

- Otevřete víko přístroje ❷ tak, aby kuželovité plastové výstupky prošly otvory ve vedení závěsu.
- Vytáhněte víko přístroje ❷ z vedení závěsů.
- Pro montáž víka přístroje ❷ protáhněte kuželovité plastové výstupky otvorem ve vedení závěsu.



- Vše dobře vysušte a ujistěte se, že jsou všechny díly před opětovným použitím suché.

Pečicí forma, hnětací háky a příslušenství

POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

- ▶ Pečicí formu ❶ nikdy neponořujte do vody ani do jiných tekutin.
- ▶ Povrchy pečicí formy ❶ a hnětacích háků ❷ mají antiadhezivní vrstvu. Při čištění nepoužívejte agresivní čisticí prostředky, abrazivní prostředky nebo předměty, které mohou způsobit škrábance na povrchu.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Vlhkost a pára může postupem času změnit vzhled povrchu. To však není na závadu funkčnosti ani to neznamená snížení kvality.
- Před čištěním vyjměte pečicí formu ❶ a hnětací háky ❷ z prostoru na pečení.

- Vyjměte hnětací háky **6** z pečicí formy **7**. Pokud nelze hnětací háky **6** uvolnit z pečicí formy **7**, nalijte do pečicí formy **7** přibližně na 30 minut horkou vodu. Hnětací háky **6** by nyní mělo být možné uvolnit. Omyjte hnětací háky **6** v teplé vodě a přidejte do ní trochu jemného mycího prostředku. V případě neustupných připečených zbytků nechte hnětací háky **6** namočené ve vodě tak dlouho, dokud připečené zbytky nelze odstranit pomocí mycího kartáčku. Pokud se v hnětacím háku **6** ucpe nasazovací držák, můžete jej opatrně vyčistit špejlí. Hnětací háky **6** po omytí důkladně utřete do sucha.
- Vnější stranu pečicí formy **7** otřete vlhkým hadříkem.
- Vypláchněte vnitřní prostor pečicí formy **7** teplou vodou s trochou mycího prostředku. V případě připečených zbytků v pečicí formě **7** nalijte do pečicí formy **7** vodu a přidejte trochu jemného mycího prostředku. Nechte vše tak dlouho odstát, dokud připečené zbytky nezměknou a nedají se odstranit mycím kartáčkem. Poté pečicí formu **7** vypláchněte velkým množstvím čisté vody a dobře ji vytřete do sucha.
- Umyjte odměrku **8**, měrnou lžičku **9** a odstraňovač hnětacích háků **10** v teplé vodě a přidejte do ní jemný mycí prostředek. Poté díly opláchněte čistou vodou, aby se odstranily zbytky mycího prostředku. Vše důkladně vytřete do sucha.

Likvidace



Přístroj v žádném případě nevyhazujte do běžného domovního odpadu. Tento výrobek podléhá evropské směrnici č. 2012/19/EU.

Zlikvidujte přístroj prostřednictvím schváleného likvidačního podniku nebo vašeho komunálního sběrného dvora.

Dodržujte aktuálně platné předpisy. V případě pochybností se informujte ve sběrném dvoře.



Veškerý obalový materiál zlikvidujte ekologicky.

Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazníku,

na tento přístroj získáváte záruku v trvání 3 let od data zakoupení. V případě závad tohoto výrobku máte zákonná práva vůči prodejci výrobku. Tato zákonná práva nejsou omezena naší níže uvedenou zárukou.

Záruční podmínky

Záruční doba začíná plynout dnem nákupu. Dobře uschovejte originál pokladního lístku. Tento doklad je potřebný jako důkaz o koupi.

Pokud do tří let od data zakoupení tohoto výrobku dojde k vadě materiálu nebo výrobní závadě, pak Vám podle našeho uvážení výrobek zdarma opravíme nebo vyměníme. Předpokladem této záruky je, že bude během tříleté lhůty předložen vadný přístroj a doklad o koupi (pokladní lístek) a stručně se popíše v čem závada spočívá a kdy se vyskytla.

Vztahuje-li se na závadu naše záruka, obdržíte zpět buď opravený nebo nový produkt. Opravou nebo výměnou výrobku nezačne plynout nová záruční doba.

Záruční doba a zákonné nároky vyplývající ze závad

Záručním plněním se záruční doba neprodlužuje. To platí i pro vyměněné a opravené součásti. Poškození nebo vady vyskytující se případně již při nákupu se musí oznámit ihned po vybalení. Po uplynutí záruční doby podléhají veškeré opravy zpoplatnění.

Rozsah záruky

Přístroj byl vyroben pečlivě podle přísných směrnic kvality a před expedicí byl svědomitě vykoušen.

Záruka se vztahuje na materiálové nebo výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na součásti produktu, které jsou vystaveny normálnímu opotřebení, a proto je lze považovat za opotřebovatelné díly nebo za poškození křehkých součástí jako jsou např. spínače, akumulátory, formy na pečení nebo části, které jsou vyrobeny ze skla.

Tato záruka zaniká, pokud je výrobek poškozen, nebyl řádně používán nebo udržován. Pro zajištění správného používání výrobku se musí přesně dodržovat všechny pokyny uvedené v návodu k obsluze. Účelům použití a úkonům, které se v návodu k obsluze nedoporučují nebo se před nimi varuje, je třeba se bezpodmínečně vyhnout.

Výrobek je určen pouze pro soukromé účely a ne pro komerční použití. Při nesprávném a neodborném používání, při použití násilí a při zásazích, které nebyly provedeny našimi autorizovanými servisními provozovny, záruční nároky zanikají.

Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaší žádosti postupujte podle následujících pokynů:

- Pro všechny dotazy mějte připraven pokladní lístek a číslo výrobku (např. IAN 12345) jako doklad o koupi.

- Číslo výrobku naleznete na typovém štítku, rytině, na titulní straně svého návodu (vlevo dole) nebo jako nálepku na zadní nebo spodní straně.
- Pokud by se měly vyskytovat funkční vady nebo jiné závady, kontaktujte nejprve níže uvedené servisní oddělení **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek, zaevidovaný jako vadný výrobek pak můžete při přiložení dokladu o nákupu (pokladní lístek) a při uvedení, v čem spočívá vada a kdy k ní došlo, poslat výrobek pro Vás bez poštovního nákladu na adresu, kterou Vám oznámí servis.



Na webových stránkách www.lidl-service.com si můžete stáhnout tyto a mnoho dalších příruček, videí o výrobku a software.

Servis

CZ Servis Česko

Tel.: 800 143 873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 278855

Dovozce

Dbejte prosím na to, že následující adresa není adresou servisu. Kontaktujte nejprve uvedený servis.

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Chod programu

Program	1. Normální						2. Kyprý					
Stupeň zhnědnutí	světlý střední tmavý			rychlý			světlý střední tmavý			rychlý		
Velikost	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Čas (hodiny)	2:58	3:05	3:15	2:14	2:20	2:25	3:13	3:18	3:25	2:18	2:25	2:30
Předehřívání (min) 	15	15	20	N/A	N/A	N/A	10	10	15	N/A	N/A	N/A
Hnětení 1 (min) 	12	13	13	12	13	13	12	12	15	12	13	13
Kynutí 1 (min) 	25	25	25	10	10	10	20	20	20	10	10	10
Hnětení 2 (min) 	2 3A* 5	2 5A 5	2 5A 5	2 1A 5	2 2A 5	2 2A 5	2 3A* 8	2 5A 8	2 5A 8	2 1A 5	2 2A 5	2 2A 5
Kynutí 2 (min) 	30	30	30	18	18	18	43	41	35	18	18	18
Zvukové signály k vyjmutí hnětačích háků	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV
Kynutí 3 (min) 	30	30	30	30	30	30	35	35	35	30	30	30
Pečení (min) 	56	60	65	56	60	65	60	65	70	60	65	70
Udržování v teple (min) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Přidání ingrediencí (zbyvajících hodin)	2:01	2:05	2:10	1:49	1:53	1:58	2:26	2:29	2:28	1:53	1:58	2:03
Přednastavení času	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h

* 3A znamená, že po 3 minutách hnětání zazní 10x zvukový signál a současně se na displeji zobrazí indikace „ADD“ . To vám připomene, že můžete nyní přidávat přísady jako ovoce nebo ořechy.

Program	3. Celozrnný						4. Sladký					
Stupeň zhnědnutí	světlý střední tmavý			rychlý			světlý střední tmavý			rychlý		
Velikost	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Čas (hodiny)	3:18	3:25	3:35	2:24	2:30	2:35	2:56	3:01	3:10	2:10	2:16	2:20
Přehřívání (min) 	15	15	20	N/A	N/A	N/A	10	10	15	N/A	N/A	N/A
Hnětení 1 (min) 	11	12	12	11	13	13	12	12	12	11	12	12
Kynutí 1 (min) 	30	30	30	10	10	10	25	25	25	10	10	10
Hnětení 2 (min) 	2 3A 8	2 5A 8	2 5A 8	2 2A 5	2 2A 5	2 2A 5	2 4A* 6	2 5A 6	2 5A 6	2 1A 6	2 2A 6	2 2A 6
Kynutí 2 (min) 	38	38	38	23	23	23	35	35	35	18	18	18
Zvukové signály k vyjmutí hnětacích háků	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV
Kynutí 3 (min) 	35	35	35	35	35	35	30	30	30	30	30	30
Pečení (min) 	56	60	65	56	60	65	52	56	60	52	56	60
Udržování v teple (min) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Přidání ingrediencí (zbyvajících hodiny)	2:17	2:21	2:26	1:59	2:03	2:08	2:03	2:07	2:11	1:46	1:50	1:54
Přednastavení času	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h

* 4A znamená, že po 4 minutách hnětání zazní 10x zvukový signál a současně se na displeji zobrazí indikace „ADD“ ⑦. To vám připomene, že můžete nyní přidávat přísady jako ovoce nebo ořechy.

Program	5. Expres			6. Těsto	7. Nudlové těsto	8. Chléb s podmáslem			9. Bezlepkový		
Stupeň zhnědnutí	světlý střední tmavý			N/A	N/A	světlý střední tmavý			světlý střední tmavý		
Velikost	750 g	1000 g	1250 g	N/A	N/A	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Čas (hodiny)	1:15	1:18	1:20	1:50	0:15	3:17	3:21	3:30	2:14	2:20	2:25
Přehřívání (min) 	N/A	N/A	N/A	10	N/A	25	25	30	N/A	N/A	N/A
Hnětení 1 (min) 	8	8	8	12	15	10	10	10	12	13	13
Kynutí 1 (min) 	N/A	N/A	N/A	10	N/A	20	20	20	10	10	10
Hnětení 2 (min) 	N/A 2A 5	N/A 2A 5	N/A 2A 5	N/A 3A 5	N/A N/A N/A	2 5A* 8	2 5A* 8	2 5A* 8	2 1A 5	2 2A 5	2 2A 5
Kynutí 2 (min) 	N/A	N/A	N/A	25	N/A	45	45	45	18	18	18
Zvukové signály k vyjmutí hnětačích háků	RMV	RMV	RMV	N/A	N/A	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV
Kynutí 3 (min) 	20	20	20	45	N/A	30	30	30	30	30	30
Pečení (min) 	40	43	45	N/A	N/A	52	56	60	56	60	65
Udržování v teple (min) 	60	60	60	N/A	N/A	60	60	60	60	60	60
Přidání ingrediencí (zbyváající hodiny)	1:05	1:08	1:10	1:15	N/A	2:15	2:19	2:23	1:49	1:53	1:58
Přednastavení času	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h

* 5A znamená, že po 5 minutách hnětání zazní 10x zvukový signál a současně se na displeji zobrazí indikace „ADD“ . To vám připomene, že můžete nyní přidávat přísady jako ovoce nebo ořechy.

Program	10. Koláč			11. Marmeláda	12. Pečení
Stupeň zhnědnutí	světlý střední tmavý			N/A	světlý střední tmavý
Velikost	750 g	1000 g	1250 g	N/A	N/A
Čas (hodiny)	1:30	1:35	1:40	1:20	1:00
Přehřívání (min) 	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Hnětení 1 (min) 	15	15	15	N/A	N/A
Kynutí 1 (min) 	N/A	N/A	N/A	15 Ohřev + hnětení	N/A
Hnětení 2 (min) 	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A
Kynutí 2 (min) 	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Zvukové signály k vyjmutí hnětacích háků	RMV	RMV	RMV	N/A	N/A
Kynutí 3 (min) 	N/A	N/A	N/A	45 Ohřev + hnětení	N/A
Pečení (min) 	60 15 kynutí	65 15 kynutí	70 15 kynutí	20 Kynutí	60
Udržování v teple (min) 	60	60	60	N/A	60
Přidání ingrediencí (zbývajících hodin)	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Přednastavení času	15 h	15 h	15 h	N/A	15 h

Odstranění závad

Co dělat, když hnětací háky 6 zůstanou po pečení vžet v pečicí formě 7 ?	Nalijte do pečicí formy 7 horkou vodu a otáčejte hnětacími háky 6 , aby se odstranily připečené zbytky pod nimi.
Co se stane, když hotový chléb zůstane v automatické domácí pekárně?	Funkce „udržování v teple“ zajišťuje, že je chléb asi 1 hodinu udržován v teple a chráněn před vlhkostí. Zůstane-li chléb v pekárně déle než 1 hodinu, může zvlhnout.
Lze pečicí formu 7 a hnětací háky 6 mýt v myčce na nádobí?	Ne. Pečicí formu 7 a hnětací háky 6 myjte prosím v ruce.
Proč se těsto nepromíchává, ačkoli motor běží?	Zkontrolujte, zda hnětací háky 6 a pečicí forma 7 správně zaskočily.
Co dělat, když hnětací hák 6 zůstane vžet v chlebu?	Hnětací háky 6 odstraňte pomocí odstraňovače hnětacích háků 10 .
Co se stane při výpadku proudu v průběhu programu?	Při výpadku proudu do 10 minut dokončí automatická domácí pekárna naposledy prováděný program.
Jak dlouho trvá pečení chleba?	Přesné časy si prosím zjistíte z tabulky průběhu programu.
O jaké hmotnosti lze péct chléb?	Můžete péci chléb o hmotnosti 750 g - 1000 g - 1250 g.
Proč nelze používat funkci časovače při pečení s čerstvým mlékem?	Čerstvé produkty, jako je mléko nebo vejce se zkazí, pokud zůstanou v přístroji příliš dlouho.
Co se stalo, nefunguje-li automatická domácí pekárna po stisknutí tlačítka Start/Stop B ?	Některé etapy postupu, jako je např. „ohřívání“ nebo „klidová fáze“, jsou těžce odhadnutelné. Na základě tabulky průběhu programu zkontrolujte, která etapa programu právě probíhá. Zkontrolujte, zda přístroj pracuje tím, že ověříte, zda svítí provozní indikační kontrolka E . Zkontrolujte, zda jste správně stiskli tlačítko Start/Stop B . Zkontrolujte, zda je zástrčka zapojena do sítě.
Přístroj rozseká přidané rozinky.	Abyste zabránili rozmělnění přísad, jako je ovoce nebo ořechy, přidejte je k těstu až po zaznění signálu.



OBJEDNÁVKOVÝ LIST SBB 850 C1

► www.kompernass.com

OBJEDNÁVANÉ MNOŽSTVÍ

OZNAČENÍ ZBOŽÍ

CENA ZA KUS

CELKOVÁ ČÁSTKA

(max. 3 sady pro objednávku)

- 1 pečicí forma včetně
2 hnětacích háků



277 CZK



+

CZK

plus náklady na zpracování, poštovné, manipulace, balné a zásílka

140 CZK

- 4 hnětací háky



277 CZK



+

CZK

plus náklady na zpracování, poštovné, manipulace, balné a zásílka

83 CZK

- Upozornění: Jestliže vaše objednávka obsahuje více druhů zboží (čtyřdílná sada hnětacího háku a formy na pečení), zaplatíte vždy vyšší daň 140 CZK!

=

CZK

ZPŮSOB PLATBY

☐ Bankovní převod

(Místo, datum)

(Podpis)

OBJEDNÁVKOVÝ LIST SBB 850 C1

► www.kompernass.com

1) Do okénka „Odesílatel / Objednavatel“ zadejte hůlkovým písmem Vaše jméno, adresu a telefonní číslo (pro případné otázky).

2) Předem převeďte celkovou sumu na naše konto.

Kompernaß Handelsgesellschaft mbH

Číslo účtu: 10537274

Kód banky: 6200

IBAN: CZ81 6200 0062 1800 1053 7274

SWIFT (BIC): COBACZPPXXX

Banka: Commerzbank

■ Jako účel platby uveďte jméno a číslo produktu, Vaše jméno a bydliště.

■ V obdávce zašlete vyplněný objednávací lístek na níže uvedenou adresu:

Kompernaß Handelsgesellschaft mbH

Burgstraße 21

44867 Bochum

Německo

DŮLEŽITĚ

- Přijímáme jen plné platby (výdaje Vaši banky jsou na Vaše náklady).
- Prosimé, ofrankujte Vaš dopis dostatečně.
- Jako odesílatele uveďte Vaše jméno.

ODESÍLATEL/OBJEDNAVATEL

(vyplňte prosím úplně a HŮLKOVÝM PÍSMEM)

Jméno

Ulice

PSČ/město

Země

Telefon

Objednejte si pohodlně na internetu

www.kompernass.com

Obsah

Úvod	88
Používanie v súlade s určením	88
Rozsah dodávky.....	88
Popis zariadenia.....	88
Technické údaje	88
Bezpečnostné upozornenia	89
Pred prvým použitím	93
Vlastnosti.....	93
Ovládací panel	93
Programy	95
Časovač	96
Pred pečením	96
Pečenie chleba	97
Čistenie a ošetrovanie	99
Likvidácia	100
Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH	100
Servis	101
Dovozca	101
Priebeh programu	102
Odstraňovanie chýb domácej pekárne	106

AUTOMAT NA PEČENIE CHLEBA

Úvod

Srdečne vám gratulujeme ku kúpe tohto nového zariadenia.

Touto kúpou ste sa rozhodli pre vysokokvalitný výrobok. Návod na obsluhu je súčasťou tohto výrobku. Obsahuje dôležité upozornenia týkajúce sa bezpečnosti, používania a likvidácie. Pred používaním výrobku sa oboznámte so všetkými pokynmi na obsluhu a bezpečnostnými upozorneniami. Výrobok používajte iba podľa popisu a v uvedených oblastiach použitia. Pri postúpení výrobku tretej osobe jej s ním odovzdajte aj všetky podklady.

Používanie v súlade s určením

Domáce pekárne používajte iba na pečenie chleba a výrobu lekváru alebo džemu pre potreby domácnosti.

Zariadenie nepoužívajte na sušenie potravín alebo iných predmetov. Nepoužívajte domácu pekáreň vo vonkajších priestoroch.

Používajte len výrobcom odporúčané príslušenstvo. Neodporúčané príslušenstvo môže zariadenie poškodiť.

Toto zariadenie je určené výlučne na používanie v súkromných domácnostiach.

Nepoužívajte zariadenie na komerčné účely!

Rozsah dodávky

Automat na pečenie chleba

nádoba na pečenie

2 hnetacie háky

odmerná nádoba

odmerná lyžica

vyhadzovač hnetacích hákov

návod na obsluhu

stručná informácia

receptár

UPOZORNENIE

- Po vybalení skontrolujte, či je rozsah dodávky úplný a či nie je poškodený. V prípade potreby sa obráťte na servisné oddelenie (pozri kapitolu „Servis“).

Popis zariadenia

Obrázok A:

- 1 pohľadové okienko
- 2 veko zariadenia
- 3 vetracie otvory
- 4 sieťový kábel
- 5 ovládací panel

Obrázok B:

- 6 2 hnetacie háky
- 7 forma na pečenie chleba do hmotnosti 1250 g
- 8 odmerná nádoba
- 9 odmerná lyžica
- 10 vyhadzovač hnetacích hákov

Technické údaje

Menovité napätie: 220 – 240 V ~ / 50 Hz

Príkon: 850 W



Všetky časti tohto prístroja, ktoré prichádzajú do kontaktu s potravinami, sú bezpečné pre potraviny.

Bezpečnostné upozornenia

- Pred používaním zariadenia si najprv prečítajte celý návod na obsluhu!

⚠ NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- Pred každým použitím skontrolujte sieťový kábel a sieťovú zástrčku. Ak sa sieťový kábel tohto zariadenia poškodí, musí ho vymeniť výrobca alebo jeho zákaznícky servis alebo obdobne kvalifikovaná osoba, aby ste zabránili nebezpečenstvu.
- Sieťový kábel ved'te tak, aby neprechádzal cez ostré hrany ani v blízkosti horúcich plôch a predmetov. Mohla by sa tým poškodiť izolácia kábla.
- Keď zariadenie nepoužívate a pred každým čistením zariadenia vytiahnite sieťovú zástrčku zo siete.
- Neponárajte domácu pekáreň do vody ani do iných kvapalín. Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!
- Zariadenie nečistite špongiou, ktorá zanecháva škrabance. Keď sa uvoľnia časti špongie a dostanú sa do styku s elektrickými časťami zariadenia, hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Nebezpečenstvo udusení! Deti sa môžu zadusiť pri nesprávnom používaní obalových materiálov. Zlikvidujte ich ihneď po vybalení alebo ich uschovajte na mieste mimo dosahu detí.
- Aby sa predišlo zakopnutiu a úrazu, je zariadenie vybavené len krátkym sieťovým káblom.
- Skôr než začnete vyberať časti príslušenstva alebo ich nasadzovať, nechajte zariadenie vychladnúť a vytiahnite sieťovú zástrčku zo siete.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Uložte predlžovací kábel tak, aby sa o neho nikto nemohol potknúť, ani za neho nechtiac potiahnuť.
- ▶ Keď sú v blízkosti detí, dobre dohliadajte na zariadenie! Keď zariadenie nepoužívate, ako aj pred čistením, vytiahnite zástrčku zo zásuvky. Pred vytiahnutím jednotlivých dielov nechajte zariadenie vychladnúť.
- ▶ Toto zariadenie môžu používať deti staršie ako 8 rokov, ako aj osoby so zníženými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkami skúsenosti a/alebo vedomostí vtedy, keď sa na ne dohliada alebo boli poučené vzhľadom na bezpečné používanie zariadenia a pochopili z toho vyplývajúce nebezpečenstvá.
- ▶ Deti sa so zariadením nesmú hrať.
- ▶ Čistenie a užívateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, okrem toho, ak sú staršie ako 8 rokov a sú pod dozorom.
- ▶ Deti mladšie ako 8 rokov nesmú mať prístup k zariadeniu ani k prípojnému káblu.
- ▶ Toto zariadenie zodpovedá príslušným bezpečnostným predpisom. Kontroly, opravy a technickú údržbu môže vykonávať len kvalifikovaný personál predajcu. Inak zaniknú nároky na záruku.
- ▶ Pozor! Domáca pekáreň sa zahrieva na vysokú teplotu. Zariadenia sa dotýkajte až vtedy, keď vychladne alebo používajte chňapky.
- ▶ Neprenášajte domácu pekáreň, keď je v nádobe na pečenie horúci alebo tekutý obsah, napríklad džem. Hrozí nebezpečenstvo popálenia!
- ▶ Dávajte pozor, aby ste pri používaní neprišli do styku s rotujúcim hnetacím hákom. Hrozí nebezpečenstvo poranenia!
- ▶ Počas prevádzky môže byť teplota dotykového povrchu veľmi horúca. Nebezpečenstvo popálenia!

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

Pozor! Horúci povrch!

Časti zariadenia sú počas prevádzky veľmi horúce!

Nebezpečenstvo popálenia!

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO POŽIARU!

- ▶ Na zapínanie a vypínanie zariadenia nepoužívajte žiadne externé spínacie hodiny ani samostatný systém diaľkového ovládania.
- ▶ Neumiestňujte zariadenie do blízkosti horľavých materiálov, výbušných alebo horľavých plynov. Od iných predmetov treba dodržať minimálny odstup 10 cm.
- ▶ Nikdy nezakrývajte zariadenie utierkou alebo inými materiálmi. Horúčava a para musia mať voľný priechod. Môže dôjsť k požiaru, ak zariadenie zakryjete horľavým materiálom alebo ak s takým príde do styku (napr. záclony).
- ▶ Na zariadenie nekladte žiadne predmety, ani ho nezakrývajte.
- ▶ Nikdy nevkladajte hliníkové fólie ani iné kovové predmety do domácej pekárne. Môže to viesť ku skratu.
- ▶ Pri pečení nikdy neprekročte množstvo 700 g múky a nikdy nepri dávajte viac ako 1 ¼ balíčka sušeného droždia. Cesto by mohlo pretiecť a spôsobiť požiar! Výnimkou sú bezlepkové chleby. V tomto prípade sa môžu pridať maximálne 2 balíčky sušeného droždia (pozri receptár).

POZOR – VECNÉ ŠKODY!

- ▶ Dajte pozor na to, aby vetracie otvory zariadenia neboli zakryté. Nebezpečenstvo prehriatia!
- ▶ Počas činnosti nenechávajte zariadenie nikdy bez dozoru.
- ▶ Zariadenia používajte len vo vnútri budov.
- ▶ Zariadenie nikdy nedávajte na plynový alebo elektrický sporák, horúcu pec alebo iné zdroje tepla. Nebezpečenstvo prehriatia!

POZOR – VECNÉ ŠKODY!

- ▶ Používanie príslušenstva, ktoré nie je odporúčané výrobcom, môže viesť k poškodeniam. Zariadenie používajte len na účely, na ktoré bolo určené. Inak zaniknú nároky na záruku.
- ▶ Program pečenia spúšťajte len s vloženou formou na pečenie. V opačnom prípade to môže viesť k nenapraviteľným poškodeniam zariadenia.
- ▶ Sieťovú zástrčku nevyťahujte zo zásuvky ťahaním za sieťový kábel.
- ▶ Domácu pekárňu nepoužívajte na skladovanie potravín alebo pomôcok.
- ▶ Nikdy nepoužívajte zariadenie bez formy na pečenie alebo s prázdnu formou na pečenie. Mohlo by to spôsobiť nenapraviteľné poškodenia zariadenia.
- ▶ Vždy počas prevádzky zatvorte veko.
- ▶ Nikdy nevyberajte formu na pečenie počas prevádzky.
- ▶ Zariadenie postavte výlučne na suché, rovné a teplu odolné miesto.
- ▶ Pred zapojením skontrolujte, či druh a napätie elektrickej siete zodpovedajú údajom na typovom štítku zariadenia.
- ▶ Ak použijete predlžovaciu šnúru, musí maximálny prípustný výkon tohto kábla zodpovedať domácej pekárni.

Pred prvým použitím

Vybalenie

- Zariadenie vybaľte a odstráňte všetok obalový materiál, ako aj prípadné nálepky a ochranné fólie.
- Po vybalení skontrolujte, či je rozsah dodávky úplný a či nie je poškodený. V prípade potreby sa obráťte na servisné oddelenie (pozri kapitolu „Záruka a servis“).

Prvé čistenie

Pred zapnutím utrite formu na pečenie **7**, hnetacie háky **6** a vonkajšie plochy domácej pekárne čistou vlhkou handričkou. Nepoužívajte žiadne čistiace špongie ani abrazívne prostriedky, ktoré zanechávajú škrabance. Ak ste to ešte neurobili, odstráňte ochrannú fóliu z ovládacieho panela **5**.

Prvý ohrev

- 1) Výlučne pri prvom ohreve vložte do zariadenia prázdnu formu na pečenie **7** a zatvorte veko zariadenia **2**.

⚠ VÝSTRAHA!

NEBEZPEČENSTVO POŽIARU!

- Domácu pekárňu nikdy nenechávajte vyhrievať s prázdnu formou na pečenie **7** dlhšie ako 5 minút. Hrozí nebezpečenstvo prehriatia.

- 2) Zvoľte program 12, ako je uvedené v kapitole „Programy“ a potom stlačte tlačidlo štart/stop **B**, aby sa prístroj 5 minút zohrieval.
- 3) Po 5 minútach stlačte tlačidlo štart/stop **B**, až sa ozve dlhý signálny tón na znamenie ukončenia programu.

UPOZORNENIE

Pretože sú vyhrievacie prvky mierne naolejované, môžete pri prvom zapnutí ucítiť mierny zápach. Tento zápach je neškodný a po chvíli prestane. Zabezpečte dostatočné vetranie, napr. otvorte okno.

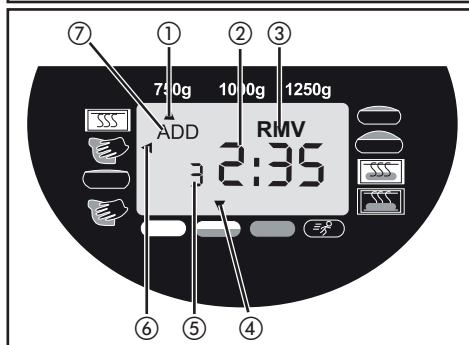
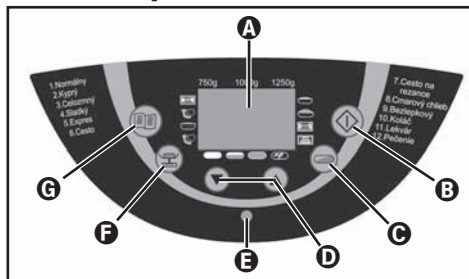
- 4) Nechajte zariadenie celkom vychladnúť a ešte raz utrite formu na pečenie **7**, hnetacie háky **6** a vonkajšiu plochu domácej pekárne čistou, navlhčenou utierkou.

Vlastnosti

Domáca pekárňa umožňuje piecť chlieb podľa vašej chuti.

- Môžete voliť medzi 12 rôznymi programami.
- Môžete spracovať hotové zmesi na pečenie.
- Môžete dať vymiesť rezancové cesto alebo cesto na chlieb alebo vyrábať lekvár.
- Pomocou programu „Bezlepkový“ môžete piecť bezlepkové zmesi a piecť podľa receptov z bezlepkových druhov múk, ako je napr. kukuričná, pohánková a zemiaková múka.

Ovládací panel



A displej

Zobrazenie

- ① voľby hmotnosti (750 g, 1000 g, 1250 g)
- ② zostávajúceho času a naprogramovaného času
- ③ vybratie hnetacích hákov („RMV“ = „Remove“)
- ④ zvoleného stupňa zhnednutia (svetlý , stredný , tmavý , rýchly )
- ⑤ zvoleného čísla programu
- ⑥ priebehu programu
- ⑦ pridania prísad („ADD“)

B štart / stop

Na spustenie a ukončenie prevádzky alebo na zrušenie nastavenia časovača.

Na zastavenie prevádzky krátko stlačte tlačidlo štart/stop **B**, dokiaľ sa neozev signálny tón a čas na displeji **A** bliká. Opätovným stlačením tlačidla štart/stop **B** v priebehu 10 minút môžete v prevádzke znovu pokračovať. V prípade, že zabudnete v programe pokračovať, bude program po 10 minútach pokračovať automaticky sám.

Ak chcete prevádzku úplne ukončiť alebo zrušiť nastavenia, na 3 sekundy stlačte tlačidlo štart/stop **B**, dokiaľ nezaznie dlhý signálny tón.

UPOZORNENIE

- Tlačidlo štart/stop **B** stlačte iba vtedy, keď chcete skontrolovať stav chleba. Priebeh pečenia môžete pozorovať cez pohľadové okienko **1**.

POZOR!

- Pri stlačení všetkých tlačidiel sa musí ozvať signálny tón, okrem prípadu, keď je zariadenie v prevádzke.

C stupeň zhnednutia (alebo rýchly režim)

Voľba stupňa zhnednutia alebo prepnutie do rýchleho režimu (svetlý/stredný/tmavý/rýchly).

Opakovane stláčajte tlačidlo stupeň zhnednutia **C**, dokiaľ sa šípka nenachádza nad požadovaným stupňom zhnednutia. V programoch 1 - 4 môžete viacnásobným stlačením tlačidla stupeň zhnednutia **C** aktivovať rýchly režim, a tým skrátiť priebeh pečenia. Stláčajte tlačidlo stupeň zhnednutia **C** dovtedy, dokiaľ sa šípka nenachádza nad „rýchlo“. V programoch 6, 7 a 11 nie je možné zvoliť stupeň zhnednutia.

D časovač ▼ ▲

Odložené pečenie.

UPOZORNENIE

- V programe 11 nie je táto funkcia k dispozícii.

E prevádzková indikačná kontrolka

Prevádzková indikačná kontrolka **E** indikuje svietením, že práve prebieha program.

Ak chcete spustiť program oneskorene pomocou funkcie časovača, prevádzková indikačná kontrolka **E** bliká, ak ste potvrdili nastavenie časovača. Len čo sa spustí program, svieti prevádzková indikačná kontrolka **E** trvalo.

F hmotnosť chleba

Voľba hmotnosti chleba (750 g / 1000 g / 1250 g).

Opakovane stláčajte toto tlačidlo, dokiaľ sa šípka nenachádza pod požadovanou hmotnosťou. Údaje o hmotnosti (750 g / 1000 g / 1250 g) sa vzťahujú na množstvo prísad, ktorými sa forma na pečenie **7** naplní.

UPOZORNENIE

- Pri zapnutí zariadenia je hmotnosť nastavená na 1250 g. V programoch 6, 7, 11 a 12 sa hmotnosť nedá nastaviť.

G voľba programov (menu)

Vyvolanie požadovaného programu (1-12). Na displeji **A** sa zobrazí číslo programu a príslušná doba pečenia.

Funkcia pamäte

Program bude po opätovnom zapnutí po výpadku prúdu po dobu až 10 minút pokračovať na rovnakom mieste. Toto však neplatí pri zrušení alebo ukončení priebehu pečenia alebo po stlačení tlačidla štart/stop **B**, dokiaľ sa nezvoze dlhý signálny tón.

Pohľadové okienko 1

Cez pohľadové okienko **1** môžete sledovať priebeh pečenia.

Programy

Pomocou tlačidla voľby programu **G** si zvolíte požadovaný program. Príslušné číslo programu sa zobrazí na displeji **A**. Doby pečenia sú závislé od zvolenej kombinácie programov. Pozri kapitolu „Priebeh programu“.

Program 1: Normálny

Na biele a ražné chleby, ktoré pozostávajú hlavne z pšeničnej alebo ražnej múky. Chlieb má kompaktnú konzistenciu. Zhnednutie chleba sa nastaví pomocou tlačidla stupeň zhnednutia **G**.

Program 2: Kyprý

Na ľahké chleby z jemnej múky. Chlieb je spravidla kyprý a má chrumkavú kôrku.

Program 3: Celozrnný

Na chleby zo silnejších druhov múk, napr. celozrnná pšeničná a ražná múka. Chlieb bude kompaktnější a ťažší.

Program 4: Sladký

Na chleby s prísadami ovocných štiav, strúhaného, kokosu, hrozienok, suchého ovocia, čokolády alebo s pridaním cukru. Vďaka dlhšej fáze kysnutia je chlieb ľahší a vzdušnejší.

Program 5: Expres

Na miesenie, vykysnutie cesta a pečenie je potrebná kratšia doba. Pre tento program sú však vhodné len recepty, ktoré neobsahujú žiadne ťažké prísady alebo hrubú múku. Majte na pamäti, že chlieb pri tomto programe môže byť hustejší a nie až taký chutný.

Program 6: Cesto (miesenie)

Na prípravu kvasnicového cesta na žemle, pizzu alebo pletenky. Samotné pečenie pri tomto programe odpadá.

Program 7: Cesto na rezance

Na prípravu cesta na rezance. Samotné pečenie pri tomto programe odpadá.

Program 8: Cmarový chlieb

Pre chleby, ktoré sa robia z cmaru alebo jogurtu.

Program 9: Bezlepkový

Pre chleby z bezlepkových múk a zmesi na pečenie. Bezlepkové múky potrebujú viac času na absorpciu tekutín a majú iné vlastnosti pri miesení.

Program 10: Koláč

Suroviny sa pri tomto programe miesia, nechajú vykysnúť a upečú. Pri tomto programe používajte prášok do pečiva.

Program 11: Lekvár

Na prípravu lekvárov, džemov, želé a ovocných nátierok.

Program 12: Pečenie

Na dopečenie chlebov, ktoré sú príliš svetlé alebo nie sú úplne dopečené alebo na hotové cestá. Pri tomto programe odpadajú všetky procesy miesenia a kysnutia. Chlieb sa udržiava teplý až jednu hodinu po ukončení pečenia. Tým sa zabráni tomu, aby bol chlieb príliš vlhký. Program 12 pečie chlieb po dobu 60 minút.

Za účelom predčasného ukončenia týchto funkcií stlačte tlačidlo štart/stop **B**, dokiaľ sa nezvoze dlhý signál. Zariadenie vypnete odpojením od elektrickej siete.

UPOZORNENIE

- Pri programoch 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 a 9 zaznie v priebehu programu signálny tón a na displeji sa zobrazí ⑦ „ADD“. Bezprostredne potom pridajte ďalšie prísady ako ovocie alebo orechy. Pritom nemusíte prerušovať program. Tieto prísady sa hnetacím hákom ⑥ nerozomelú. Ak máte nastavený časovač, môžete dať všetky prísady do formy na pečenie ⑦ aj pred začatím programu. Ovocie a orechy by ste v tomto prípade mali trochu rozkrájať.

Časovač

Funkcia časovača vám umožňuje posunutie pečenia.

Pomocou tlačidiel so šípkami ▼ a ▲ ① nastavte požadovaný koniec pečenia. Maximálne oneskorenie spustenia je 15 hodín.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO POŽIARU!

- Predtým, než budete chcieť upiecť určitý chlieb pomocou funkcie časovača, príslušný recept najskôr vyskúšajte, aby ste sa uistili, že pomer prísad je správny, cesto nie je príliš tuhé alebo príliš riedke alebo množstvo nie je príliš veľké, aby vám pripadne nepretieklo.
- 1) Zvoľte jeden program. Na displeji ① sa zobrazí doba potrebná na pečenie.
 - 2) Pomocou tlačidla so šípkou ▲ ① posuniete koniec programu. Pri prvom stlačení sa posunie koniec programu na nasledujúcu desiatku. Každé ďalšie stlačenie tlačidla so šípkou ▲ ① sa posunie koniec doby o 10 minút. Ak podržíte tlačidlo so šípkou stlačené, tento proces urýchlite. Na displeji sa zobrazí celková doba pečenia a doba posunutia. Pri prekročení možného posunutia času môžete čas pomocou tlačidla so šípkou ▼ ① upraviť.
 - 3) Tlačidlom štart/stop ② potvrdíte nastavenie časovača.

Prevádzková indikačná kontrolka ③ začne blikať. Na displeji ① bliká dvojbodka a naprogramovaný čas začne bežať.

Len čo sa spustí program, svieti prevádzková indikačná kontrolka ③ trvalo. Pri skončení procesu pečenia zaznie desať signálnych tónov a na displeji ① sa zobrazí 0:00.

Príklad:

Je 8:00 a vy by ste chceli mať čerstvý chlieb za 7 hodín a 30 minút, teda o 15:30. Najskôr zvoľte program 1 a stláčajte tlačidlá so šípkami ① tak dlho, dokiaľ sa na displeji ① nezobrazí 7:30, pretože čas do ukončenia je 7 hodín a 30 minút.

UPOZORNENIE

- V programe „lekvár“ nie je funkcia časovača k dispozícii.

UPOZORNENIE

- Funkciu časovača nepoužívajte, keď spracováte rýchlo sa kaziace potraviny ako vajcia, mlieko, smotanu alebo syr.

Pred pečením

Pre úspešné pečenie majte na pamäti tieto faktory:

Prísady

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO POŽIARU!

- Pred vkladáním prísad vyberte formu na pečenie ⑦ zo zariadenia. Keby sa prísady dostali do priestoru pečenia, zahriatím vyhrievacích špirál by mohlo dôjsť k požiaru.
- Prísady vkladajte do formy na pečenie ⑦ vždy v predpísanom poradí.
- Všetky prísady by mali byť zahriate na izbovú teplotu, aby sa dosiahol optimálny priebeh kysnutia.

⚠ VÝSTRAHA!

NEBEZPEČENSTVO POŽIARU!

- V žiadnom prípade nepoužívajte väčšie než uvedené množstvá. Príliš mnoho cesta môže pretiecť cez okraj formy na pečenie 7 a na horúcich špirálach spôsobiť požiar.

- Dbajte na presné odmeranie množstva prísad. Už nepatrné odchýlky od množstiev určených v recepte môžu ovplyvniť výsledok pečenia.

Pečenie chleba

Príprava

UPOZORNENIE

- Postavte domácu pekáreň na rovný a pevný podklad.

- 1) Vytiahnite formu na pečenie 7 zo zariadenia nahor.
- 2) Nastrčte hnetacie háky 6 na hnací hriadeľ vo forme na pečenie 7. Dbajte na to, aby pevne dosadali.
- 3) Do formy na pečenie 7 dajte prísady podľa vášho receptu. Najprv dajte tekutiny, cukor, soľ, potom múku a ako poslednú prísadu pridajte droždie.

UPOZORNENIE

- Dajte pozor, aby droždie neprišlo do styku so soľou alebo s kvapalinami.

- 4) Opäť vložte formu na pečenie 7. Dbajte na to, aby správne dosadla.
- 5) Zatvorte veko zariadenia 2.
- 6) Zastrčte elektrickú zástrčku do zásuvky. Zaznie signál a na displeji A sa zobrazí číslo programu a celková doba programu 1.
- 7) Zvoľte program pomocou tlačidla voľby programu G. Každé stlačenie sa potvrdí akustickým signálom.
- 8) V prípade potreby zvolte veľkosť chleba tlačidlom F.

- 9) Zvoľte stupeň zhnednutia G vášho chleba. Na displeji A vám šípka ukáže, či ste nastavili svetlý, stredný alebo tmavý. Môžete zvoliť i „rýchlo“, aby ste skrátili čas, v ktorom cesto kysne.

UPOZORNENIE

- V programoch 6, 7 a 11 nie je funkcia „stupeň zhnednutia“ k dispozícii. Funkcia „rýchlo“ je k dispozícii iba v programoch 1 – 4. V programoch 6, 7, 11 a 12 nie je nastavenie hmotnosti chleba k dispozícii.

- 10) Teraz máte možnosť časovačom nastaviť záverečný čas programu. Môžete zadať posunutie času maximálne o 15 hodín.

UPOZORNENIE

- V programe 11 nie je táto funkcia k dispozícii.

Spustenie programu

Program spustíte tlačidlom štart/stop B.

UPOZORNENIE

- Programy 1, 2, 3, 4, 6 a 8 sa spúšťajú s 10-minútovou až 30-minútovou predhrievacou fázou (okrem rýchleho režimu, pozri tabuľku Priebeh programu). Hnetacie háky 6 sa pritom nepohybujú. To nie je chyba zariadenia.

Program automaticky vykoná rôzne pracovné úkony.

HINWEIS

- Pri programoch 1, 2, 3, 4, 5, 8, 9 a 10 zaznie po ukončení sekvencie programu „Kynutie 2“ 10 zvukových signálov a na displeji A sa zobrazí „RMV“ 3. Teraz môžete hnetacie háky 6 vybrať z cesta. Keď hnetacie háky nechcete vybrať 6, tak jednoducho vyčkajte. Prístroj automaticky pokračuje s programom.

Priebeh programu môžete sledovať cez pohľadové okienko ❶ vašej domácej pekárne. Niekedy môže počas pečenia dochádzať k zrážaniu vlhkosti na pohľadovom okienku ❶. Veko zariadenia ❷ môžete v priebehu miesenia otvoriť.

UPOZORNENIE

- ▶ Neotvárajte veko zariadenia ❷ v priebehu kysnutia alebo pečenia. Chlieb by mohol splasknúť.

Ukončenie programu

Pri skončení procesu pečenia zaznie desať signálnych tónov a na displeji ❶ sa zobrazí 0:00.

Po ukončení programu sa zariadenie automaticky prepne do režimu udržiavania obsahu v teple, ktorý trvá až 60 minút.

UPOZORNENIE

- ▶ To neplatí pre programy 6, 7 a 11.

Pritom v zariadení cirkuluje teplý vzduch. Funkciu udržiavania obsahu v teple môžete predčasne ukončiť tým, že budete držať stlačené tlačidlo štart/stop ❸, dokiaľ nezaznie signálny tón.

⚠ NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- ▶ Vytiahnite zástrčku zo zásuvky predtým, než otvoríte veko zariadenia ❷. V dobe, kedy zariadenie nepoužívate, má byť vždy odpojené od elektrickej siete!

Vyberanie chleba

Pri vyberaní formy na pečenie ❶ vždy používajte chňapky alebo ochranné rukavice. Držte formu na pečenie ❶ šikmo nad roštom a ľahko ňou zatrasťe, aby sa chlieb od formy na pečenie ❶ oddelil.

Ak ste hnetacie háky nevybrali už predtým:

Keď sa chlieb od hnetacích hákov ❹ neoddelí, tak hnetacie háky ❹ opatrne vyberte pomocou priloženého vyhadzovača hnetacích hákov ❿.

UPOZORNENIE

Nepoužívajte žiadne kovové predmety, ktoré by mohli spôsobiť poškriabanie nepríľnavej povrchovej vrstvy. Ihneď po vybratí chleba umyte nádobu na pečenie ❶ teplou vodou. Zabráňte tým prischnutiu hnetacích hákov ❹ na hnacom hriadeľi.

- Krátko stlačte tlačidlo štart/stop ❸, aby ste prerušili program úplne na začiatku pečenia alebo vytiahnite zástrčku z elektrickej zásuvky. V priebehu 10 minút musíte zástrčku zasunúť späť do elektrickej zásuvky, aby pečenie mohlo ďalej pokračovať.
- Otvorte veko zariadenia ❷ a vyberte formu na pečenie ❶. Pomúčenými rukami môžete vybrať cesto a hnetacie háky ❹.
- Cesto znova vložte do formy na pečenie ❶. Nasadte formu na pečenie ❶ späť a zatvorte veko zariadenia ❷.
- Príp. zastrčte sieťovú zástrčku do elektrickej zásuvky. Program pečenia bude pokračovať.

Nechajte chlieb 15 – 30 minút vychladnúť, než ho začnete konzumovať.

Pred krájaním chleba sa vždy presvedčte, či v ňom nie je hnetací hák ❹.

Chybové hlásenia

- Keď sa na displeji ❶ zobrazí „HHH“ po spustení programu, tak je teplota domácej pekárne ešte príliš vysoká. Zastavte program a vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky. Otvorte veko zariadenia ❷ a nechajte ho 20 minút vychladnúť, dokiaľ ho budete ďalej používať.

- Pokiaľ sa nedá spustiť nový program bezprostredne po ukončení jedného programu, tak je domáca pekáreň ešte príliš horúca. V tomto prípade sa zobrazenie na displeji prepne do základného nastavenia (program 1). Otvorte veko zariadenia ② a nechajte ho 20 minút vychladnúť, dokiaľ ho budete ďalej používať.

UPOZORNENIE

- ▶ Nepokúšajte sa uviesť zariadenie do prevádzky, pokiaľ ešte nevychladlo. To funguje iba v programe 12.
- Keď sa po spustení programu zobrazí na displeji „EEO“, „EE1“ alebo „LLL“, vypnite domácu pekáreň a potom ju znova zapnite tak, že sieťovú zástrčku najprv vytiahnete z elektrickej zásuvky a potom ju znova zastrčíte do elektrickej zásuvky. Ak chybové hlásenie naďalej pretrváva, obráťte sa na zákaznícky servis.

Čistenie a ošetrovanie

⚠ NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- ▶ Pred každým čistením vytiahnite sieťovú zástrčku z elektrickej zásuvky a nechajte zariadenie celkom vychladnúť. Chráňte zariadenie pred vlhkosťou, pretože tá môže mať za dôsledok zásah elektrickým prúdom. Dodržiavajte pritom aj bezpečnostné pokyny.

POZORI! VECNÉ ŠKODY!

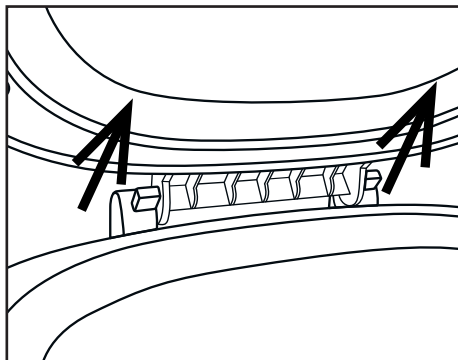
- ▶ Jednotlivé diely zariadenia a príslušenstva nie sú vhodné na umývanie v umývačke riadu!
- ▶ Na čistenie domácej pekáreň nepoužívajte žiadne chemické čistiace prostriedky ani riedidlá.

Teleso, veko, priestor na pečenie

- Odstráňte zvyšky z priestoru pečenia pomocou vlhkej handričky alebo mierne navlhčenej mäkkej špongie.
- Pouťierajte teleso pekáreň a veko vlhkou handričkou alebo špongiou.

Pre ľahšie čistenie môžete veko zariadenia ② oddeliť od telesa:

- Otvorte veko zariadenia ②, dokiaľ kužeľovité plastové výbežky neprejdú otvormi vo vodiacich kovaniach.
- Vytiahnite veko zariadenia ② z vodiacich kovaní.
- Za účelom montáže veka zariadenia ② prestrčte plastové výbežky cez otvor vo vodiacich kovaniach.



- Všetko dobre osušte a uistite sa, či sú všetky diely pred opätovným použitím suché.

Forma na pečenie, hnetacie háky a príslušenstvo

POZORI! VECNÉ ŠKODY!

- ▶ Formu na pečenie ⑦ nikdy neponárajte do vody ani do iných kvapalín.
- ▶ Na povrchu formy na pečenie ⑦ a hnetacích hákov ⑥ je nepriľnavá vrstva. Pri čistení nepoužívajte žiadne agresívne čistiace prostriedky ani predmety, ktoré môžu spôsobiť poškrabanie povrchov.

UPOZORNENIE

- ▶ V dôsledku vlhkosti a pár sa môže po čase zmeniť vzhľad povrchov. To neznamená žiadne zhoršenie funkcie alebo kvality.
- Pred čistením vyberte formu na pečenie ⑦ a hnetacie háky ⑥ z priestoru pečenia.

- Vyberte hnetacie háky **6** z formy na pečenie **7**. Ak sa hnetacie háky **6** neuvolnia z formy na pečenie **7**, naplňte formu na pečenie **7** na približne 30 minút horúcou vodou. Hnetacie háky **6** by sa mali teraz uvoľniť. Umyte hnetacie háky **6** v teplej vode a pridajte trochu jemného umývacieho prostriedku. Pri pripečených usadeninách nechajte hnetacie háky **6** dovtedy namočené vo vode s umývacím prostriedkom, dokiaľ sa usadeniny nedajú uvoľniť kefkou na riad. Ak je držiak v hnetacom háku **6** upchatý, môžete ho opatrne vyčistiť špajľou. Dôkladne osušte hnetacie háky **6** po vyčistení.
- Poutierajte vonkajšiu stranu foriem na pečenie **7** vlhkou handričkou.
- Vnútny priestor formy na pečenie **7** vyčistite teplou vodou s pridaním umývacieho prostriedku. Pri pripečených usadeninách vo forme na pečenie **7**, naplňte formu na pečenie **7** vodou a pridajte jemný prostriedok na umývanie riadu. Nechajte namočené dovtedy, dokiaľ usadeniny nezmäknú a nedajú sa odstrániť pomocou kefy na riad. Formu na pečenie **7** potom vypláchnite čistou vodou a dobre ju osušte.
- Vyčistite odmernú nádobku **8**, odmernú lyžicu **9** a vyhadzovač hnetacieho háku **10** v teplej vode a pridajte trochu jemného umývacieho prostriedku. Potom opláchnite všetky diely čistou vodou, aby ste odstránili zvyšky umývacieho prostriedku. Všetko poriadne vytrite dosucha.

Likvidácia



Zariadenie v žiadnom prípade nehádzte do bežného komunálneho odpadu. Na tento výrobok sa vzťahuje európska smernica č. 2012/19/EU.

Zariadenie zneškodnite v autorizovanej prevádzke na zneškodňovanie odpadu alebo v komunálnej inštitúcii na zneškodňovanie odpadov.

Dodržiavajte pritom aktuálne platné predpisy. V prípade pochybností kontaktujte vašu zberňu odpadov.



Všetok obalový materiál zlikvidujte ekologickým spôsobom.

Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník, na tento prístroj máte záruku 3 roky od dátumu zakúpenia. V prípade nedostatkov tohto výrobku máte práva vyplývajúce zo zákona voči predajcovi tohto výrobku. Tieto Vaše práva vyplývajúce zo zákona nie sú obmedzené našou zárukou, uvedenou nižšie.

Záručné podmienky

Záručná doba začína plynúť dátumom nákupu. Prosím, uschovajte si originálny pokladničný blok. Tento doklad slúži ako doklad o zakúpení.

Ak v priebehu troch rokov od dátumu zakúpenia tohto výrobku dôjde k chybe materiálu alebo výrobnnej chybe, výrobok Vám podľa nášho uváženia bezplatne opravíme alebo vymeníme. Podmienkou tohto záručného plnenia je, že počas trojročnej lehoty sa poškodený prístroj a doklad o zakúpení (pokladničný blok) predložia so stručným popisom, v čom spočíva chyba prístroja a kedy k nej došlo.

Ak je chyba pokrytá našou zárukou, zašleme Vám späť opravený alebo nový výrobok. Opravou alebo výmenou výrobku nezačína plynúť žiadna nová záručná doba.

Záručná doba a zákonné nároky na odstránenie chýb

Záručná doba sa záručným plnením nepredĺži. To platí aj pre vymenené a opravené diely. Poškodenia a chyby zistené prípadne už pri kúpe, sa musia hlásiť okamžite po vybalení. Po uplynutí záručnej doby podliehajú prípadné opravy poplatku.

Rozsah záruky

Prístroj bol starostlivo vyrobený v súlade s prísnymi smernicami kvality a pred dodaním bol svedomito preskúšaný.

Záručné plnenie sa vzťahuje na chyby materiálu a výrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na časti výrobku, ktoré sú vystavené bežnému opotrebovaniu, a preto ich možno pokladať za opotrebované diely alebo za poškodenia krehkých dielov, ako sú napríklad spínače, akumulátory, formy na pečenie alebo diely vyrobené zo skla.

Táto záruka zaniká v prípade poškodenia výrobku neodborným používaním alebo neodbornou údržbou. Na správne používanie výrobku sa musia presne dodržiavať všetky pokyny, uvedené v návode na obsluhu. Bezpodmienečne sa musí zabrániť použitiu alebo úkonom, ktoré sa v návode na obsluhu neodporúčajú alebo pred ktorými sa varuje.

Výrobok je určený len na súkromné použitie a nie na priemyselné používanie. Záruka zaniká pri nesprávnom a neodbornom zaobchádzaní, pri použití násilia a pri zásahoch, ktoré neboli vykonané naším autorizovaným servisom.

Vybavenie v prípade záruky

Na zaručenie rýchleho vybavenia Vašej žiadosti postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- Na všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (napr. IAN 12345) ako doklad o nákupe.

- Číslo výrobku nájdete na výrobnom štítku, gravúre, na titulnej stránke Vášho návodu na obsluhu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane.
- Ak dôjde k funkčným poruchám alebo iným nedostatkom, kontaktujte najprv nižšie uvedené servisné oddelenie **telefonicky** alebo **e-mailom**.
- Výrobok, zaevidovaný ako poruchový, môžete potom spolu s dokladom o nákupe (pokladničný blok) a uvedením popisu chyby a dátumu, kedy k nej došlo, bezplatne odoslať na adresu servisného strediska, ktorá Vám bude oznámená.



Na webových stránkach www.lidl-service.com si môžete stiahnuť tieto a mnoho ďalších príručiek, videá o výrobkoch a softvéri.

Servis

SK Servis Slovensko
Tel. 0850 232001
E-Mail: kompernass@lidl.sk
IAN 278855

Dovozca

Majte na pamäti, že nižšie uvedená adresa nie je adresou servisného strediska. Najprv kontaktujte uvedené servisné stredisko.

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Priebeh programu

Program	1. Normálny						2. Kyprý					
Stupeň zhnedenia	svetlý stredný tmavý			rýchlo			svetlý stredný tmavý			rýchlo		
Veľkosť	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Čas (hodiny)	2:58	3:05	3:15	2:14	2:20	2:25	3:13	3:18	3:25	2:18	2:25	2:30
Predhrievanie (min.) 	15	15	20	N/A	N/A	N/A	10	10	15	N/A	N/A	N/A
Miesenie 1 (min.) 	12	13	13	12	13	13	12	12	15	12	13	13
Kysnutie 1 (min.) 	25	25	25	10	10	10	20	20	20	10	10	10
Miesenie 2 (min.) 	2 3A* 5	2 5A 5	2 5A 5	2 1A 5	2 2A 5	2 2A 5	2 3A* 8	2 5A 8	2 5A 8	2 1A 5	2 2A 5	2 2A 5
Kysnutie 2 (min.): 	30	30	30	18	18	18	43	41	35	18	18	18
Zvukové signály na vybratie hnetacích hákov	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV
Kysnutie 3 (min.): 	30	30	30	30	30	30	35	35	35	30	30	30
Pečenie (min.): 	56	60	65	56	60	65	60	65	70	60	65	70
Udržať teplé (min) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Pridávanie prísad (zostávajúce hodiny)	2:01	2:05	2:10	1:49	1:53	1:58	2:26	2:29	2:28	1:53	1:58	2:03
Prednastavenie času	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h

* 3A znamená, že po 3 minútach miesenia zaznie 10 signálnych tónov a súčasne sa na displeji zobrazí indikácia „ADD“ ⑦. Pripomína vám to, že teraz môžete pridať prísady ako ovocie alebo orechy.

Program	3. Celozrnný						4. Sladký					
Stupeň zhnednutia	svetlý stredný tmavý			rýchlo			svetlý stredný tmavý			rýchlo		
Veľkosť	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Čas (hodiny)	3:18	3:25	3:35	2:24	2:30	2:35	2:56	3:01	3:10	2:10	2:16	2:20
Predhrievanie (min.) 	15	15	20	N/A	N/A	N/A	10	10	15	N/A	N/A	N/A
Miesenie 1 (min.) 	11	12	12	11	13	13	12	12	12	11	12	12
Kysnutie 1 (min.) 	30	30	30	10	10	10	25	25	25	10	10	10
Miesenie 2 (min.) 	2 3A 8	2 5A 8	2 5A 8	2 2A 5	2 2A 5	2 2A 5	2 4A* 6	2 5A 6	2 5A 6	2 1A 6	2 2A 6	2 2A 6
Kysnutie 2 (min.): 	38	38	38	23	23	23	35	35	35	18	18	18
Zvukové signály na vybratie hnetacích hákov	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV
Kysnutie 3 (min.): 	35	35	35	35	35	35	30	30	30	30	30	30
Pečenie (min.): 	56	60	65	56	60	65	52	56	60	52	56	60
Udržať teplé (min) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Pridávanie prísad (zostávajúce hodiny)	2:17	2:21	2:26	1:59	2:03	2:08	2:03	2:07	2:11	1:46	1:50	1:54
Nastavenie času vopred	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h

* 4A znamená, že po 4 minútach miesenia zaznie 10 signálnych tónov a súčasne sa na displeji zobrazí indikácia „ADD“ ⑦. Pripomína vám to, že teraz môžete pridať prísady ako ovocie alebo orechy.

Program	5. Expres			6. Cesto	7. Cesto na rezance	8. Cmarový chlieb			9. Bezlepkový		
Stupeň zhnednutia	svetlý stredný tmavý			N/A	N/A	svetlý stredný tmavý			svetlý stredný tmavý		
Veľkosť	750 g	1000 g	1250 g	N/A	N/A	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Čas (hodiny)	1:15	1:18	1:20	1:50	0:15	3:17	3:21	3:30	2:14	2:20	2:25
Predhrievanie (min.) 	N/A	N/A	N/A	10	N/A	25	25	30	N/A	N/A	N/A
Miesenie 1 (min.) 	8	8	8	12	15	10	10	10	12	13	13
Kysnutie 1 (min.) 	N/A	N/A	N/A	10	N/A	20	20	20	10	10	10
Miesenie 2 (min.) 	N/A 2A 5	N/A 2A 5	N/A 2A 5	N/A 3A 5	N/A N/A N/A	2 5A* 8	2 5A* 8	2 5A* 8	2 1A 5	2 2A 5	2 2A 5
Kysnutie 2 (min.): 	N/A	N/A	N/A	25	N/A	45	45	45	18	18	18
Zvukové signály na vybratie hnetacích hákov	RMV	RMV	RMV	N/A	N/A	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV
Kysnutie 3 (min.): 	20	20	20	45	N/A	30	30	30	30	30	30
Pečenie (min.): 	40	43	45	N/A	N/A	52	56	60	56	60	65
Udržať teplé (min) 	60	60	60	N/A	N/A	60	60	60	60	60	60
Pridávanie prísad (zostávajúce hodiny)	1:05	1:08	1:10	1:15	N/A	2:15	2:19	2:23	1:49	1:53	1:58
Nastavenie času vopred	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h

* 5A znamená, že po 5 minútach miesenia zaznie 10 signálnych tónov a súčasne sa na displeji zobrazí indikácia „ADD“ ⑦. Pripomína vám to, že teraz môžete pridať prísady ako ovocie alebo orechy.

Program	10. Koláč			11. Marmeláda	12. Pečenie
Stupeň zhnednutia	svetlý stredný tmavý			N/A	svetlý stredný tmavý
Veľkosť	750 g	1000 g	1250 g	N/A	N/A
Čas (hodiny)	1:30	1:35	1:40	1:20	1:00
Predhrievanie (min.) 	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Miesenie 1 (min.) 	15	15	15	N/A	N/A
Kysnutie 1 (min.) 	N/A	N/A	N/A	15 Vysoká teplota + miesenie	N/A
Miesenie 2 (min.) 	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A
Kysnutie 2 (min.): 	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Žukové signály na vybratie hnetacích hákov	RMV	RMV	RMV	N/A	N/A
Kysnutie 3 (min.): 	N/A	N/A	N/A	45 Vysoká teplota + miesenie	N/A
Pečenie (min.): 	60 15 kysnutie	65 15 kysnutie	70 15 kysnutie	20 Kysnutie	60
Udržať teplé (min) 	60	60	60	N/A	60
Pridávanie prísad (zostávajúce hodiny)	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Nastavenie času vopred	15 h	15 h	15 h	N/A	15 h

Odstraňovanie chýb domácej pekárne

Čo robiť, keď hnetací hák 6 po pečení ostane vo forme na pečenie 7 ?	Naplňte formu na pečenie 7 horúcou vodou a otáčajte hnetací hák 6 , aby sa odstránili pod ním zatvrdnuté zvyšky.
Čo sa stane, ak hotový chlieb zostane v domácej pekárni?	Pomocou funkcie „Udržať teplý“ sa zabezpečí, že chlieb bude asi 1 hodinu v teple a bude chránený pred vlhkosťou. Ak necháte chlieb dlhšie než 1 hodinu v domácej pekárni, môže byť vlhký.
Môžu sa forma na pečenie 7 a hnetacie háky 6 umývať v umývačke riadu?	Nie. Umyte formu na pečenie 7 a hnetacie háky 6 ručne.
Prečo sa cesto nemiesi, aj keď motor beží?	Skontrolujte, či sú hnetacie háky 6 a forma na pečenie 7 správne nasadené a zaistené.
Čo treba urobiť, ak hnetací hák 6 zostal v chlebe?	Vyberte hnetací hák 6 pomocou vyberača hnetacích hákov 10 .
Čo sa stane pri výpadku prúdu počas chodu programu?	V prípade výpadku prúdu na dobu až do 10 minút dokončí domáca pekáreň naposledy spustený program.
Ako dlho trvá pečenie chleba?	Presné doby nájdete v tabuľke priebehu programov.
Aké hmotnosti chleba sa dajú upiecť?	Môžete piecť chlieb od 750 g – 1000 g – 1250 g.
Prečo sa funkcia časovača nedá použiť pri pečení s čerstvým mliekom?	Čerstvé suroviny, ako je mlieko alebo vajcia, sa pokazia, ak v zariadení zostanú príliš dlho.
Čo sa stalo, keď zariadenie nefunguje po stlačení tlačidla štart/stop 3 ?	Niektoré pracovné chody ako napríklad „Zahriatie“ alebo „Kysnutie“ sa dajú ťažko rozpoznať. Pomocou tabuľky „Priebeh programu“ skontrolujte, ktorá časť programu práve prebieha. Skontrolujte, či zariadenie funguje overením, či svieti prevádzková indikačná kontrolka 5 . Skontrolujte, či ste správne stlačili tlačidlo štart/stop 3 . Skontrolujte, či je zástrčka zapojená do elektrickej siete.
Zariadenie rozsekáva pridané hrozienka.	Aby ste predišli rozsekaniu prísad, ako sú ovocie alebo orechy, pridajte ich do cesta až po zaznení signálu.



OBJEDNÁVKOVÝ LIST SBB 850 C1

► www.kompernass.com

OBJEDNÁVANÉ MNOŽSTVO	NÁZOV TOVARU	JEDNOTKOVÁ CENA	CELKOVÁ ČIASTKA
_____	► 1 nádoba na pečenie a 2 hnetacie háky 	► 10 €	€ + vrát. ostatné náklady (spracovanie, poštovné, balné) 5 €
_____	► 4 hnetacie háky 	► 10 €	€ + vrát. ostatné náklady (spracovanie, poštovné, balné) 3 €
► Upozornenie: Ak sa vaša objednávka skladá z viacerých výrobkov (4-dielna súprava miesiacich hákov a forma na pečenie), zaplatíte vždy vyššie prepravné náklady 5 €!			= _____ € SPÔSOB PLATENIA ☐ Dobierka
(Miesto, Dátum) _____ (Podpis) _____			

OBJEDNÁVKOVÝ LIST SBB 850 C1

► www.kompernass.com

1) Pod „Odosielateľ / Objednávajúci“ uveďte svoje meno, adresu a telefónne číslo (pre prípadné otázky) piličkovým písmom.

2) Bankový prevod: Preveďte celkovú sumu vopred na nasledujúci účet

Kompernaß Handelsgesellschaft mbH

IBAN: DE03440100460799566462

SWIFT (BIC): PBNKDEFF 440

Banka: Postbank Dortmund AG

Pri bankovom prevode uveďte ako účel použitia objednanú položku, svoje meno a bydlisko. Potom zašlite kompletne vyplnenú objednávaciu kartu v obálke na našu nižšie uvedenú poštovú adresu.

Kompernaß Handelsgesellschaft mbH

Burgstrasse 21

44867 Bochum

Germany

DÔLEŽITÉ

- Zásielku dostatočne ofrankujte.
- Na obálku napíšte svoje meno ako odosielateľa

ODOSIELATEĽ/OBJEDNÁVATEĽ

(vyplňte prosím kompletne piličkovým písmom)

Priezvisko, Meno

Ulica

Psč, Miesto

Telefónne Číslo

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	110
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	110
Lieferumfang	110
Gerätebeschreibung	110
Technische Daten	110
Sicherheitshinweise	111
Vor dem ersten Gebrauch	115
Eigenschaften	115
Bedienfeld	115
Programme	117
Timer-Funktion	118
Vor dem Backen	118
Brot backen	119
Reinigung und Pflege	121
Entsorgung	122
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	122
Service	123
Importeur	123
Programmablauf	124
Fehlerbehebung Brotbackautomat	128

BROTBACKAUTOMAT

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

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

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

Benutzen Sie das Gerät nicht gewerblich!

Lieferumfang

Brotbackautomat

Backform

2 Knethaken

Messbecher

Messlöffel

Knethakenentferner

Bedienungsanleitung

Kurzinformation

Rezeptheft

HINWEIS

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

Gerätebeschreibung

Abbildung A:

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

Abbildung B:

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

Technische Daten

Nennspannung: 220 - 240 V ~ / 50 Hz

Leistungsaufnahme: 850 Watt



Alle Teile dieses Gerätes, welche mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

Sicherheitshinweise

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

⚠ GEFAHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

Achtung! Heiße Oberfläche!

Teile des Gerätes werden während des Betriebes sehr heiß!
Verbrennungsgefahr!

⚠️ WARNUNG! BRANDGEFAHR!

- ▶ Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirsystem um das Gerät zu betreiben.
- ▶ Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren Materialien, explosiven und/oder brennbaren Gasen auf. Zu anderen Gegenständen muss ein Mindestabstand von 10 cm eingehalten werden.
- ▶ Decken Sie das Gerät niemals mit einem Handtuch oder anderen 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.
- ▶ Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät und bedecken Sie es nicht.
- ▶ Legen Sie nie Alufolie oder andere metallische Gegenstände in den Brotbackautomaten. Dies kann zu einem Kurzschluss führen.
- ▶ Überschreiten Sie beim Backen niemals die Menge von 700 g Mehl und geben Sie niemals mehr als 1 ¼ Päckchen Trockenhefe dazu. Der Teig kann überlaufen und einen Brand verursachen! Ausgenommen hiervon sind glutenfreie Brote. Hierbei dürfen bis maximal 2 Päckchen Trockenhefe hinzugegeben werden (siehe Rezeptheft).

ACHTUNG – SACHSCHADEN!

- ▶ Achten Sie darauf, dass die Lüftungsschlitze des Gerätes nicht verdeckt werden. Überhitzungsgefahr!
- ▶ Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nie unbeaufsichtigt!
- ▶ Das Gerät nur innerhalb von Gebäuden benutzen.

ACHTUNG – SACHSCHADEN!

- ▶ Das Gerät nie auf oder neben einen Gas- oder Elektroherd, einen heißen Backofen oder sonstigen Hitzequellen stellen. Überhitzungsgefahr!
- ▶ Die Verwendung von nicht vom Hersteller empfohlenem Zubehör kann zu Beschädigungen führen. Das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck verwenden. Ansonsten erlischt der Garantieanspruch.
- ▶ Starten Sie ein Backprogramm nur mit eingesetzter Backform. Ansonsten kann es zu irreparablen Schäden am Gerät führen.
- ▶ Ziehen Sie den Stecker nicht am Netzkabel aus der Steckdose.
- ▶ Benutzen Sie den Brotbackautomaten nicht, um darin Speisen oder Utensilien aufzubewahren.
- ▶ Benutzen Sie das Gerät nie mit leerer oder ohne Backform. Das führt zu irreparablen Schäden am Gerät.
- ▶ Schließen Sie immer den Deckel während des Betriebs.
- ▶ Entfernen Sie nie die Backform während des Betriebs.
- ▶ Stellen Sie das Gerät ausschließlich auf eine trockene, ebene und hitzeunempfindliche Oberfläche.
- ▶ Überprüfen Sie vor dem Anschluss, ob Stromart und Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.
- ▶ Wenn Sie ein Verlängerungskabel verwenden, muss die maximal zulässige Leistung des Kabels der Leistung des Brotbackautomaten entsprechen.

Vor dem ersten Gebrauch

Auspacken

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

Erste Reinigung

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

Erstes Aufheizen

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

⚠️ WARNUNG! BRANDGEFAHR!

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

HINWEIS

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

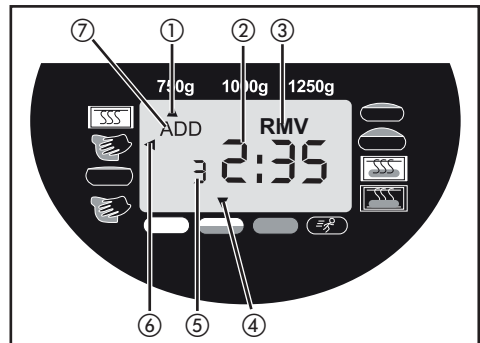
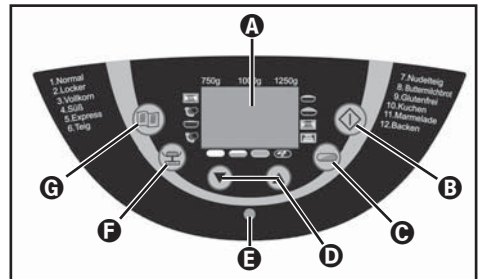
- 4) Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen und wischen Sie noch einmal Backform **7**, Knethaken **6** und Außenfläche des Brotbackautomaten mit einem sauberen, feuchten Tuch ab.

Eigenschaften

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

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

Bedienfeld



A Display

Anzeige für

- ① die Auswahl des Gewichts (750 g, 1000 g, 1250 g)
- ② die noch verbleibende Betriebszeit in Stunden und die programmierte Zeitvorwahl
- ③ das Herausnehmen der Knethaken („RMV“ = „Remove“)
- ④ den gewählten Bräunungsgrad (Hell , Mittel , Dunkel , Schnell )
- ⑤ die gewählte Programm-Nummer
- ⑥ den Programmablauf
- ⑦ das Zugabe von Zutaten („ADD“)

B Start / Stop

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

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

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

HINWEIS

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

ACHTUNG!

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

C Bräunungsgrad (oder Schnellmodus)

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

D Timer

Zeitverzögertes Backen.

HINWEIS

- Für das Programm 11 ist diese Funktion nicht möglich.

E Betriebsindikationslampe

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

F Brotgewicht

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

HINWEIS

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

Ⓔ Programmwahl (Menü)

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

Memory-Funktion

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

Sichtfenster **1**

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

Programme

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

Programm 1: Normal

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

Programm 2: Locker

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

Programm 3: Vollkorn

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

Programm 4: Süß

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

Programm 5: Express

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

Programm 6: Teig (kneten)

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

Programm 7: Nudelteig

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

Programm 8: Buttermilchbrot

Für Brote die aus Buttermilch oder Joghurt hergestellt werden.

Programm 9: Glutenfrei

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

Programm 10: Kuchen

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

Programm 11: Marmelade

Zum Herstellen von Marmeladen, Konfitüren, Gelees und Fruchtaufstrichen.

Programm 12: Backen

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

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

HINWEIS

- Bei den Programmen 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 und 9 ertönt während des Programmablaufs ein Signalton und „ADD“ (7) erscheint im Display. Fügen Sie unmittelbar danach weitere Zutaten, wie Früchte oder Nüsse hinzu. Sie müssen dazu das Programm nicht unterbrechen. Die Zutaten werden durch den 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! BRANDGEFAHR!

- Bevor Sie ein bestimmtes Brot mit der Timerfunktion backen wollen, probieren Sie das Rezept erst aus, um sicherzustellen, dass das Verhältnis der Zutaten zueinander stimmt, der Teig nicht zu fest oder zu dünn ist oder die Menge zu groß ist und dann evtl. überläuft.
- 1) Wählen Sie ein Programm. Das Display (A) zeigt Ihnen die benötigte Backdauer.
 - 2) Mit der Pfeiltaste ▲ (D) verschieben Sie das Ende des Programmes. Beim erstmaligen Betätigen verschiebt sich die Endzeit bis zum nächsten Zehner. Jedes weitere Drücken der Pfeiltaste ▲ (D) verschiebt die Endzeit um 10 Minuten. Bei gedrückter Pfeiltaste beschleunigen Sie diesen Vorgang. Das Display zeigt Ihnen die Gesamtdauer von Backzeit und Verzögerungszeit.
Bei einer Überschreitung der möglichen Zeitverschiebung können Sie mit der Pfeiltaste ▼ (D) die Zeit korrigieren.
 - 3) Bestätigen Sie die Einstellung des Timers mit der Start/Stop-Taste (B).

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

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

Beispiel:

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

HINWEIS

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

HINWEIS

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

Vor dem Backen

Für einen erfolgreichen Backvorgang berücksichtigen Sie bitte folgende Faktoren:

Zutaten

⚠️ WARNUNG! BRANDGEFAHR!

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

⚠️ WARNUNG! BRANDGEFAHR!

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

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

Brot backen

Vorbereitung

HINWEIS

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

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

HINWEIS

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

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

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

HINWEIS

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

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

HINWEIS

- Für das Programm 11 ist diese Funktion nicht möglich.

Programm starten

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

HINWEIS

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

Das Programm führt automatisch die verschiedenen Arbeitsgänge durch.

HINWEIS

- Bei den Programmen 1, 2, 3, 4, 5, 8, 9 und 10 ertönen nach Beendigung des Programmabschnittes „Gehen 2“ 10 Signaltöne und „RMV“ **3** erscheint im Display **A**. Sie können nun die Knethaken **6** aus dem Teig entfernen. Wenn Sie die Knethaken **6** nicht entfernen wollen, warten Sie einfach ab. Das Gerät setzt das Programm automatisch fort.

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

HINWEIS

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

Programm beenden

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

HINWEIS

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

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

⚠ GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

Brot entnehmen

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

Falls Sie die Knethaken nicht schon vorher entnommen haben:

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

HINWEIS

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

- 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 ❷ und nehmen Sie die Backform ❷ heraus. Mit bemehlten Händen können Sie den Teig entnehmen und die Knethaken ❹ entfernen.
- Legen Sie den Teig wieder in die Backform ❷. Setzen Sie die Backform ❷ wieder ein und schließen Sie den Gerätedeckel ❷.
- Stecken Sie ggf. den Netzstecker in die Steckdose. Das Backprogramm wird fortgesetzt.

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

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

Fehlermeldungen

- Wenn das Display A „HHH“ anzeigt, nachdem das Programm gestartet wurde, ist die Temperatur des Brotbackautomaten noch zu hoch. Stoppen Sie das Programm und ziehen Sie den Netzstecker. Öffnen Sie den Gerätedeckel ❷ und lassen Sie das Gerät 20 Minuten abkühlen, bevor Sie es weiter benutzen.

- Wenn sich kein neues Programm starten lässt, nachdem der Brotbackautomat ein Programm bereits abgeschlossen hat, ist er noch zu heiß. In diesem Fall springt die Displayanzeige auf die Grundeinstellung (Programm 1). Öffnen Sie den Gerätedeckel **2** und lassen Sie das Gerät 20 Minuten abkühlen, bevor Sie es weiter benutzen.

HINWEIS

- ▶ Versuchen Sie nicht, das Gerät in Betrieb zu nehmen, bevor es sich abgekühlt hat. Das funktioniert nur bei dem Programm 12.
- Wenn das Display „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 weiterhin bestehen, wenden Sie sich an den Kundendienst.

Reinigung und Pflege

⚠ GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

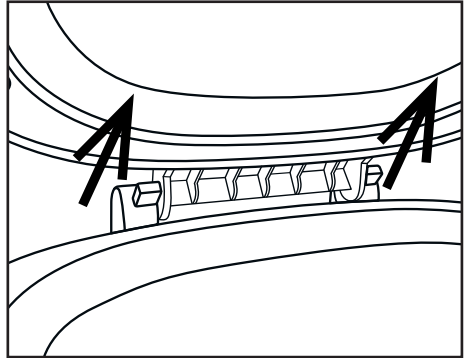
- ▶ Die Geräte- bzw. Zubehörteile sind nicht spülmaschinengeeignet!
- ▶ Benutzen Sie zum Reinigen des Brotbackautomaten keine chemischen Reinigungsmittel oder Verdünnern.

Gehäuse, Deckel, Backraum

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

Zur leichten Reinigung kann der Gerätedeckel **2** vom Gehäuse entfernt werden:

- Öffnen Sie den Gerätedeckel **2**, bis die keilförmigen Kunststoffnasen durch die Öffnungen der Scharnierführungen passen.
- Ziehen Sie den Gerätedeckel **2** aus den Scharnierführungen heraus.
- Um den Gerätedeckel **2** zu montieren, führen Sie die Kunststoffnasen durch die Öffnung der Scharnierführungen.



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

Backform, Knethaken und Zubehör

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

HINWEIS

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

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

Entsorgung



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

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

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



Führen Sie alle Verpackungsmaterialien einer umweltgerechten Entsorgung zu.

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original-Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Drei-Jahres-Frist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus, Backformen oder Teile die aus Glas gefertigt sind.

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden.

Das Produkt ist nur 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.

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (z. B. IAN 12345) als Nachweis für den Kauf bereit.

- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift übersenden.



Auf www.lidl-service.com können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Software herunterladen.

Service

DE Service Deutschland

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

E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

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

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

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

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 278855

Importeur

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift keine Serviceanschrift ist. Kontaktieren Sie zunächst die benannte Servicestelle.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Programmablauf

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

* 3A heißt, dass nach den 3 Minuten kneten 10 Signaltöne erklingen und gleichzeitig die Displayanzeige „ADD“ ⑦ erscheint. Dies erinnert Sie daran, dass Sie nun Zutaten wie Früchte oder Nüsse hinzugeben können.

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

* 4A heißt, dass nach den 4 Minuten kneten 10 Signaltöne erklingen und gleichzeitig die Displayanzeige „ADD“ ⑦ erscheint. Dies erinnert Sie daran, dass Sie nun Zutaten wie Früchte oder Nüsse hinzugeben können.

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

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

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

Fehlerbehebung Brotbackautomat

Was tun, wenn der Knethaken 6 nach dem Backen in der Backform 7 stecken bleibt?	Füllen Sie heißes Wasser in die Backform 7 und drehen Sie den Knethaken 6 , 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 7 und Knethaken 6 spülmaschinengeeignet?	Nein. Bitte spülen Sie die Backform 7 und Knethaken 6 mit der Hand.
Warum wird der Teig nicht gerührt, obwohl der Motor läuft?	Überprüfen Sie, ob die Knethaken 6 und die Backform 7 richtig eingerastet sind.
Was tun, wenn der Knethaken 6 im Brot stecken bleibt?	Entfernen Sie den Knethaken 6 mit dem Knethakenentferner 10 .
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 3 gedrückt hat?	Einige Arbeitsgänge wie zum Beispiel „Aufwärmen“ oder „Ruhen“ sind schwer zu erkennen. Kontrollieren Sie anhand der Tabelle „Programmablauf“, welcher Programmabschnitt gerade läuft. Kontrollieren Sie, ob das Gerät arbeitet, indem Sie prüfen, ob die Betriebsindikationslampe 3 leuchtet. Kontrollieren Sie, ob Sie die Start/Stop-Taste 3 richtig gedrückt haben. Kontrollieren Sie, ob der Netzstecker an das Stromnetz angeschlossen ist.
Das Gerät zerhackt die beigegebenen Rosinen.	Um das Zerkleinern von Zutaten wie Obst oder Nüssen zu vermeiden, geben Sie diese erst nach Ertönen des Signals zum Teig.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

www.kompernass.com

Last Information Update · Információk állása · Stanje informacij

Stav informací · Stav informácií · Stand der Informationen:

08 / 2016 · Ident.-No.: SBB850C1-082016-2

IAN 278855