

SILVERCREST®



BREAD MAKER SBB 850 F2

(HR)

PEKAČ KRUHA

Upute za upotrebu

(RO)

MAȘINĂ DE FĂCUT PÂINE

Instrucțiuni de utilizare

(DE) (AT) (CH)

BROTBACKAUTOMAT

Bedienungsanleitung

(RS)

APARAT ZA PEČENJE HLEBA

Uputstvo za upotrebu

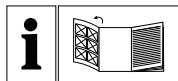
(BG)

ДОМАШНА ХЛЕБОПЕКАРНА

Ръководство за експлоатация

IAN 337874_1910

(HR) (RS)
(RO) (BG)



HR

Prije nego što pročitate tekst, otvorite stranicu sa slikama i upoznajte se na osnovu toga sa svim funkcijama uređaja.

RS

Pre čitanja rasklopite stranu sa slikama te se upoznajte sa svim funkcijama uređaja.

RO

Înainte de a citi instrucțiunile, priviți imaginile și familiarizați-vă cu toate funcțiile aparatului.

BG

Преди да прочетете отворете страницата с фигурите и след това се запознайте с всички функции на уреда.

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.

HR	Upute za upotrebu	Stranica	1
RS	Uputstvo za upotrebu	Strana	25
RO	Instrucțiuni de utilizare	Pagina	49
BG	Ръководство за експлоатация	Страница	73
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	97

A

Diagram A illustrates the top view of the washing machine, highlighting the control panel and the lid. The control panel (6) is located on the left side of the lid, featuring a digital display and several buttons. The lid (1) is shown with a latch (2) and a hinge (3). The front panel (4) is shown with a latch (5) and a drainage hose connection (6).



B

7 8 9 10 11

A

1000g 1250g 1500g

1. Regular 5. Low carb 9. Kneading 13. Yoghurt
2. French 6. Gluten-free 10. Dough 14. Jam
3. Whole-wheat 7. Express 11. Pasta-dough 15. Bake
4. Sweet 8. Cake 12. Pizza-dough 16. Homemade

B

C

g ADD RMV 2:35

1000g 1250g 1500g

f e d

Sadržaj

Uvod	2
Namjenska uporaba	2
Opseg isporuke	2
Raspakiranje	2
Tehnički podaci	2
Sigurnosne napomene	3
Pregled mogućnosti	6
Upravljački elementi	6
Upravljačka ploča	6
Prije prve uporabe	7
Pečenje kruha	8
Sastojci	8
Puštanje uređaja u rad	8
Podešavanje i pokretanje programa	8
Programi	9
Prekid / završetak programa	10
Vađenje kruha	10
Isključivanje uređaja	11
Funkcija tajmera	11
Funkcija Add / Dodavanje sastojaka	11
Funkcija Remove / uklanjanje kuka za miješanje	11
Funkcija memorije	12
Čišćenje	12
Naručivanje rezervnih dijelova	13
Zbrinjavanje	14
Tijek programa	15
Rješavanje problema	21
Jamstvo tvrtke Kompernass Handels GmbH	22
Servis	23
Uvoznik	23

Uvod

Čestitamo na kupnji Vašeg novog uređaja.

Time ste se odlučili za vrlo kvalitetan proizvod. Upute za uporabu predstavljaju sastavni dio ovog proizvoda. One sadrže važne napomene za sigurnost, rukovanje i zbrinjavanje. Prije uporabe proizvoda upoznajte se sa svim napomenama za rukovanje i svim sigurnosnim napomenama. Proizvod koristite isključivo na opisani način i u navedenim područjima uporabe. U slučaju predaje proizvoda trećim osobama predajte i svu dokumentaciju.

Namjenska uporaba

Ovaj je uređaj namijenjen isključivo za pripremu kruha, tijesta, jogurta ili marmelade u suhim prostorijama u privatnim domaćinstvima.

Uređaj ne koristite za sušenje namirnica ili uporabnih predmeta.

Uređaj ne koristite u komercijalne ili industrijske svrhe.

Svaki drugi način uporabe i svaka uporaba izvan navedenih okvira smatra se nenamjenskom.

Opseg isporuke

Uređaj se standardno isporučuje sa sljedećim sastavnim dijelovima:

- Pekač kruha
- Kalup za pečenje
- 2 kuke za miješanje
- Mjerna čaša
- Mjerna žlica
- Uređaj za skidanje kuke za miješanje
- Upute za uporabu
- Kratka informacija
- Knjižica s receptima

Raspakiranje

UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!

- Ambalaža se ne smije koristiti za igranje. Postoji opasnost od gušenja!

- 1) Raspakirajte uređaj i odstranite svu ambalažu kao i eventualno prisutne naljepnice i zaštitne folije s uređaja.
- 2) Provjerite cjelovitost opsega isporuke i provjerite postoje li na uređaju vidljiva oštećenja. U slučaju nepotpune isporuke ili štete uzrokovane nedostatnim pakiranjem, kao i štete nastale prilikom transporta, nazovite telefon servisne službe (vidi poglavlje „**Servis**“).

Tehnički podaci

Nazivni napon	220 - 240 V ~ (izmjenična struja), 50 Hz
Nazivna snaga grijača	850 W
Nazivna snaga motora	100 W
	Svi dijelovi ovog uređaja koji dolaze u dodir s namirnicama prehrambeno su sigurni.

Sigurnosne napomene

Za sigurno rukovanje uređajem pridržavajte se sljedećih sigurnosnih napomena:

OPASNOST OD STRUJNOG UDARA!

- ▶ Prije svake uporabe provjerite mrežni kabel i mrežni utikač. Ukoliko je mrežni kabel oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač ili njegova služba za kupce ili slična kvalificirana osoba, kako bi se izbjegle opasnosti.
- ▶ Mrežni se kabel ne smije presavijati, prignječivati niti postavljati preko oštarih rubova ili u blizini vrućih površina ili predmeta. Može doći do oštećenja izolacije kabela.
- ▶ Kada se uređaj ne koristi i prije čišćenja uređaja izvucite mrežni utikač iz mrežne utičnice.
- ▶ Uređaj nikada ne uranjajte u vodu ili u druge tekućine. Prijeti opasnost od strujnog udara!
- ▶ Uređaj ne izlažite vlazi i ne koristite ga na otvorenom. Ukoliko tekućina ipak dospije u kućište uređaja, odmah izvucite utikač iz mrežne utičnice, a uređaj predajte na popravak kvalificiranom stručnom osoblju.
- ▶ Uređaj, kabel i utikač nikada ne dirajte mokrim rukama.
- ▶ Uređaj ne čistite spužvama za čišćenje koje grebu.
Ako se čestice takve spužve oslobode i dođu u dodir s električnim dijelovima, postoji opasnost od strujnog udara.

Oprez! **Upozorenje:**

Mogućnost strujnog udara ! Ne otvarati kućište proizvoda !

UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!

- ▶ Djeca se ne smiju igrati ambalažom. Opasnost od gušenja!
- ▶ Prije vađenja ili umetanja dijelova pribora, uređaj ostavite da se ohladi i izvucite mrežni utikač.
- ▶ Kada se uređaj ne koristi i prije čišćenja uvijek izvucite mrežni utikač iz mrežne utičnice. Mrežni kabel iz mrežne utičnice uvijek izvucite povlačenjem za mrežni utikač, a nikada ne povlačite za kabel.

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!

- ▶ Djeca od navršених 8 godina kao i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i/ili znanja uređaj smiju koristiti ako su pod nadzorom, ili ako su primile i razumjele upute o uporabi uređaja, kao i opasnosti koje proizlaze iz uporabe uređaja.
- ▶ Djeca se ne smiju igrati uređajem.
- ▶ Čišćenje i održavanje od strane korisnika ne smiju obavljati djeca ukoliko nisu navršila 8 godina starosti i ako nisu pod nadzorom.
- ▶ Djecu mlađu od 8 godina treba držati dalje od uređaja i priključnog kabela.
- ▶ Ovaj uređaj zadovoljava važeće sigurnosne odredbe. Provjeru, popravak i tehničko servisiranje smije obavljati isključivo kvalificirani prodavač ili naša služba za korisnike.
- ▶ Za vrijeme korištenja uređaja nikada ne dodirujte rotirajuće kuke za miješanje.
- ▶ Uređaj ne pomičite ako se u kalupu za pečenje nalazi vruć ili tekući sadržaj, primjerice džem. Postoji opasnost od opekline!



Pozor! Vruća površina! Opasnost od opekline!

Dijelovi uređaja za vrijeme rada postaju vrlo vrući! Ostavite uređaj i njegov pribor da se dovoljno ohlade ili koristite krpe za lonce ili zaštitne rukavice.

- ▶ Uređaj ne koristite u druge svrhe od onih opisanih u ovim uputama za rukovanje. Zlouporaba uređaja može uzrokovati ozljede!

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD POŽARA!

- ▶ Uređaj nikada ne stavljajte na plinske ili električne štednjake niti po kraj njih, vruće pećnice ili druge izvore topline. Uređaj ne postavljajte ispod ili u blizini zapaljivih materijala, eksplozivnih i/ili zapaljivih plinova. Postoji opasnost od pregrijavanja i požara.

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD POŽARA!

- ▶ Pazite da otvori za ventilaciju uređaja nisu prekriveni. Uređaj nikada ne prekrivajte krpama ili drugim materijalima. Vrućina i para moraju moći istjeći. Održavajte minimalnu udaljenost od 10 cm sa svih strana do drugih predmeta kako biste osigurali dostatno odvođenje topline. Postoji opasnost od pregrijavanja i požara.
- ▶ Ne postavljajte predmete na uređaj.
- ▶ Nikada ne stavljajte aluminijsku foliju ili druge metalne predmete u uređaj. To može dovesti do kratkoga spoja.
- ▶ Prilikom pečenja nikada ne prekoračujte količinu od 900 g brašna odnosno 900 g smjese za pečenje. Dodajte najviše 20 g svježeg ili 10 g suhog kvasca. Može doći do prelijevanja tijesta i uslijed toga do požara! To se ne odnosi na bezglutenski kruh. U tom slučaju dodajte najviše 20 g svježeg ili 15 g suhog kvasca.
- ▶ Uređaj se s praznim kalupom za pečenje ne smije zagrijavati duže od 5 minuta.
- ▶ Ne koristite vanjski uklopni sat ili posebne sustave za daljinsko upravljanje uređajem.

OPREZ – OŠTEĆENJE PROIZVODA!

- ▶ Koristite isključivo opremu koju preporučuje proizvođač.
- ▶ Uređaj ne koristite za čuvanje namirnica ili pribora.
- ▶ Uređaj s praznim kalupom za pečenje ne koristite duže od 5 minuta. To uzrokuje nepopravljiva oštećenja uređaja.
- ▶ Nikada ne uklanjajte kalup za pečenje tijekom rada uređaja.
- ▶ Uređaj postavite isključivo na suhu i ravnu površinu otpornu na visoke temperature.
- ▶ Uređaj za vrijeme rada nikada ne ostavljajte bez nadzora.

Pregled mogućnosti

- Možete birati između 16 različitih programa.
- Možete koristiti vlastite recepte ili gotove smjese za pečenje.*
- Pomoću programa „Bez glutena“ možete peći bezglutenske smjese za pečenje i koristiti recepte s bezglutenskim vrstama brašna, kao što su kukuruzno, heljдино i krumpirovo brašno.
- Možete mijesiti različite vrste tijesta, poput tijesta za peciva ili pizzu.
- Možete pripremiti džem ili jogurt.
- Možete programirati do 8 individualnih programa prema vlastitim potrebama (program 16).

*Izbor ukusnih smjesa za pečenje i sastojaka za vlastite recepte možete pronaći u vašoj lokalnoj Lidl trgovini.

Upravljački elementi

(za slike vidi rasklopnu stranicu)

Slika A:

- ❶ Prozorčić
- ❷ Poklopac
- ❸ Otvori za ventilaciju
- ❹ Mrežni kabel
- ❺ Prekidač za uključivanje/isključivanje (0/I)
- ❻ Upravljačka ploča

Slika B:

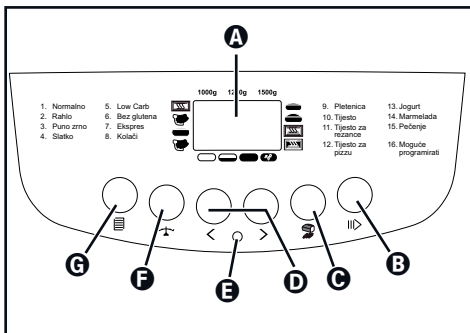
- ❷ 2 Kuke za miješanje
- ❸ Kalup za pečenje
- ❹ Mjerna čaša
- ❺ Mjerna žlica
- ❻ Uređaj za vađenje kuke za miješanje

Slika C:

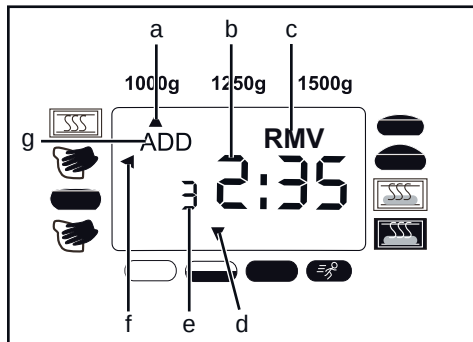
Upravljačka ploča / Zaslon

Upravljačka ploča

Upravljačka ploča **❻** sastoji se od sljedećih komponenti:



A Zaslon



- a Odabir težine (1000 g / 1250 g / 1500 g)
- b preostalo vrijeme programa u satima / programirani tajmer / programirano vrijeme faze (program 16)
- c funkcija Remove – dok se prikazuje „RMV“ (= „Remove“ – „Ukloni“), kuke za miješanje **❷** se mogu ukloniti.
- d odabrani stupanj tamnjenja/ Brzi način (svijetlo ☐, srednje ☐, tamno ☐, brzo ☐)
- e broj aktivnog programa
- f aktivna faza programa
- g funkcija Add – dok se prikazuje „ADD“, tijestu se mogu dodavati sastojci.

Ⓑ Tipka za pokretanje / zaustavljanje |||▷

Tipka za pokretanje, prekid ili zaustavljanje programa.

Za prekid programa kratko pritisnite tipku za pokretanje / zaustavljanje Ⓑ, nakon čega prikaz vremena b treperi. Ponovnim pritiskanjem tipke za pokretanje / zaustavljanje Ⓑ moguće je nastaviti rad. U protivnom se program nakon 10 minuta nastavlja automatski.

Za prijevremeni završetak programa i brisanje postavki, pritisnite i držite pritisnutu tipku za pokretanje / zaustavljanje Ⓑ dok se ne oglasi dugi zvučni signal.

NAPOMENA

- ▶ Tipku za pokretanje / zaustavljanje Ⓑ ne pritišćite ako samo želite provjeriti stanje kruha. Postupak pečenja možete provjeriti kroz prozorčić ①.

Ⓒ Odabir stupnja tamnjenja / brzog načina rada

Tipka za odabir stupnja tamnjenja odnosno brzog načina rada (svijetlo/srednje/tamno/brzo).

Tipku pritišćite sve dok se strelica d ne pojavi iznad željenog stupnja tamnjenja.

Ili aktivirajte brzi način rada za skraćivanje postupka pečenja.

NAPOMENA

- ▶ Za programe 9 – 14 ne može se postaviti stupanj tamnjenja.
- ▶ Funkcija „brzo“ dostupna je samo za programe 1 – 4.

Ⓓ Postavljanje tajmera <>

Tipke za podešavanje tajmera za odgođeni početak pečenja (vidi poglavlje „Funkcija tajmera“).

NAPOMENA

- ▶ Za programe 9, 11 i 13 – 15 funkcija tajmera nije dostupna.

Ⓔ Svjetlosni indikator rada

Svjetlosni indikator rada Ⓔ pokazuje je li program trenutno aktivan.

Ako ste aktivirali funkciju tajmera, svjetlosni indikator rada Ⓔ trepće tijekom vremena odgode. Čim se program pokrene, svjetlosni indikator rada Ⓔ trajno svijetli.

Ⓕ Podešavanje težine kruha

Tipka za odabir težine kruha (1000 g / 1250 g / 1500 g). Tipku pritišćite sve dok se strelica a ne pojavi ispod željene vrijednosti težine. Oznake težine odnose se na količinu sastojaka napunjenih u kalup za pečenje ①.

NAPOMENA

- ▶ Za programe 9 – 15 težina se ne može postaviti.

Ⓖ Odabir programa

Tipka za odabir željenog programa (1–16).

Na zaslonu A se prikazuju broj e i vrijeme b programa.

Prije prve uporabe

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!

- ▶ Uređaj s praznim kalupom za pečenje ⑧ ne smije raditi duže od 5 minuta. Postoji opasnost od požara!

NAPOMENA

- ▶ Zbog proizvodnih ostataka može se pojaviti blagi miris i stvaranje dima prilikom prve uporabe. Ovo je bezopasno, i miris nakon kratkog vremena nestaje. Osigurajte dostatno prozračivanje, primjerice otvorite prozor.

- 1) Kalup za pečenje ①, kuke za miješanje ⑦ i vanjske površine uređaja prije puštanja u rad prebrišite čistom suhom krpom. Ne koristite grube spužve za čišćenje ili abrazivna sredstva za čišćenje.
- 2) Samo prilikom prvog zagrijavanja u uređaj umetnite prazan kalup za pečenje ⑧ i kuke za miješanje ⑦ i zatvorite poklopac ②.
- 3) Utaknite mrežni utikač u utičnicu.

- 4) Postavite prekidač za uključivanje / isključivanje (0/I) **5** u položaj „I“. Oglašava se zvučni signal i na zaslonu **A** se prikazuje broj programa **e** i vrijeme **b** za program **1**.
- 5) Tipkom za odabir programa **6** odaberite program **15** i pritisnite tipku za pokretanje / zaustavljanje **3**, za zagrijavanje uređaja.
- 6) Kako biste završili program, nakon **5 minuta** ponovno pritisnite tipku za pokretanje / zaustavljanje **3**, sve dok se ne oglasi dugi zvučni signal.
- 7) Ostavite uređaj da se potpuno ohladi, pa kalup za pečenje **8**, kuke za miješanje **7** i vanjsku površinu uređaja još jednom prebrišite navlaženom čistom krpom.

Pečenje kruha

Sastojci

Za optimalan rezultat pečenja, obratite pozornost na sljedeće naputke:

UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!

- Izvadite kalup za pečenje **8** iz kućišta, prije nego umetnete sastojke. Postoji opasnost od požara sastojci dospiju na grijače!
- Ni u kom slučaju ne koristite količine veće od navedenih. Prilikom pečenja nikada ne prekoračujte količinu od 900 g brašna odnosno 900 g smjese za pečenje. Ako se tijesto izlije u dođe u dodir s grijačima, postoji opasnost od požara!

- Svi bi sastojci trebali biti na sobnoj temperaturi kako bi se omogućilo optimalno dizanje kvasca.
- Slijedite upute za navedene količine sastojaka što je bolje moguće. Već i mala odstupanja mogu utjecati na rezultat pečenja.
- Sastojke uvijek umetnite u kalup za pečenje **8** redoslijedom navedenim u receptu. U pravilu se prvo pune tekućine, zatim šećer, sol i brašno, te na kraju kvasac. Kvasac ne smije doći u dodir s tekućinama ili solju.

Puštanje uređaja u rad

- 1) Izvucite kalup za pečenje **8** prema gore iz uređaja.
- 2) Utaknite kuke za miješanje **7** na pogonske osovine u kalupu za pečenje **8**. Pripazite da čvrsto ulegnu.
- 3) Sastojke recepta navedenim redoslijedom dodajte u kalup za pečenje **8**.
- 4) Zatim kalup za pečenje **8** ponovo umetnite u uređaj. Pazite da ispravno ulegne.
- 5) Zatvorite poklopac **2**.
- 6) Utaknite mrežni utikač u utičnicu.
- 7) Uključite uređaj pomoću prekidača za uključivanje / isključivanje (0/I) **5**. Oglašava se zvučni signal i na zaslonu **A** se prikazuje broj programa **e** i vrijeme **b** za program **1**.

Podešavanje i pokretanje programa

- 1) Odaberite željeni program tipkom za odabir programa **6**. Odgovarajući broj programa **e** i vrijeme **b** prikazuju se na zaslonu **A**.
- 2) Ako je potrebno, odaberite težinu kruha **a** tipkom **7**.
- 3) Ako je potrebno odaberite željeni stupanj tamnjenja **d** tipkom **9** ili odaberite postavku „brzo“, kako biste skratili vrijeme dizanja.
- 4) Pomoću tipki sa strelicama **D** podesite tajmer ili pokrenite program tipkom za pokretanje / zaustavljanje **3**.
Program sada automatski izvršava različite faze programa **f**.

NAPOMENA

- Neki programi započinju fazom predgrijavanja (vidi poglavlje „**Tijek programa**“) tijekom koje se kuke za miješanje **7** ne kreću. Ovo je namjerno, i ne predstavlja grešku uređaja.
- Poklopac **2** možete otvoriti tijekom faze miješanja. Poklopac **2** ne otvarajte za vrijeme faze dizanja ili pečenja. Kruh bi se mogao urušiti.
- Tijek programa možete promatrati kroz prozorčić **1**.

Programi

Pomoću tipke za odabir programa **G** možete birati željeni program. Odgovarajući broj programa **e** prikazuje se na zaslonu **A**. Vremena programa **b** ovise o odabranim kombinacijama programa (vidi poglavlje „**Tijek programa**“).

Program 1: Normalno

Za pečenje bijelog i miješanog kruha, koji se uglavnom sastoji od pšeničnog ili raženog brašna. Kruh ima kompaktnu konzistenciju.

Program 2: Rahlo

Za pečenje laganog kruha od fino mljevenog brašna. Kruh je uglavnom rahle konzistencije i hrskave kore.

Program 3: Puno zrno

Za pečenje kruha od jačih sorti brašna, npr. brašna od punog pšeničnog ili raženog zrna. Kruh je kompaktniji i teži.

Program 4: Slatko

Za pečenje slatkih kruhova sa sastojcima kao što su voćni sokovi, pahuljice kokosovog oraha, grožđica, čokolada ili dodatni šećer. Uslijed duže faze dizanja tijesta kruh postaje lakši i rahliji.

Program 5: Low Carb

Za pečenje kruha s niskim udjelom ugljikohidrata.

Program 6: Bez glutena

Za pečenje kruha od bezglutenskog brašna i bezglutenskih smjesa za pečenje. Istima je potrebno duže vrijeme za upijanje tekućine, i ova brašna imaju drugačije osobine u pogledu dizanja tijesta.

Program 7: Ekspres

Vremena za miješanje, dizanje i pečenje znatno su skraćena. Za ovaj su program međutim podobni samo recepti koji ne sadrže jake sorte brašna ili druge teške sastojke. Imajte na umu da kruh pripravljen pomoću ovog programa može biti gušći i manje ukusan.

Program 8: Kolači

Za pečenje kolača od smjesa za pečenje ili prema vlastitim receptima.

Program 9: Pletenica (Miješanje)

Ovim programom tijesto se samo mijesi. Možete postaviti vrijeme miješanja između 10 i 45 minuta.

Program 10: Tijesto

Za pripremu dizanog tijesta za žemlje, pizzu ili slična peciva.

Program 11: Tijesto za rezance

Za pripremu tijesta za rezance.

Program 12: Tijesto za pizzu

Za pripremu tijesta za pizzu.

Program 13: Jogurt

Za pripremu jogurta od kravljeg ili sojinog mlijeka. Za točan postupak pogledajte priloženu knjigu recepata.

Unaprijed postavljeno vrijeme programa od 8 sati treba prilagoditi na sljedeći način, ovisno o korištenoj količini:

Do 1000 ml	8 – 10 sati
1000 – 1500 ml	9 – 11 sati
više od 1500 ml	10 – 12 sati

Program 14: Marmelada

Za proizvodnju voćnih namaza poput marmelada, džemova ili želea.

Program 15: Pečenje

Za pečenje gotovih tijesta kao i za dodatno pečenje kruhova koji su ispali previše svijetli ili nisu dovoljno pečeni. Program ne sadrži faze miješanja ili mirovanja. Možete odrediti vrijeme pečenja od 5 do 60 minuta u koracima od po 5 minuta.

Program 16: Moguće programirati

Pomoću ovog programa možete postaviti vlastito vrijeme za svaku fazu za do 8 individualnih programa.

Pritom postupite na sljedeći način:

- 1) Tipkom za odabir programa **G** odaberite program 16.
- 2) Tipkom za stupanj tamnjenja **G** odaberite programsko mjesto (1 – 8).

- 3) Tipkom za težinu kruha **F** odaberite fazu programa koju želite podesiti.
- 4) Tipkama sa strelicama **D** vrijeme odabrane faze programa prilagodite vašim potrebama (za mogući raspon podešavanja vidi poglavlje „**Tijek programa**“).
- 5) Ponovno pritisnite tipku za težinu kruha **F**, kako biste prešli na sljedeću fazu programa.
- 6) Nakon što postavite sve željene faze programa, pritisnite tipku za pokretanje / zaustavljanje **B** da biste spremili postavke i izašli iz izbornika postavki za ovo memorijsko mjesto.
- 7) Ako želite podesiti drugi individualni program, tipkom za stupanj tamnjenja **C** odaberite drugo programsko mjesto i nastavite kako je gore opisano.
- 8) Da biste pokrenuli individualni program, odaberite ga tipkom za stupanj tamnjenja **C** i pritisnite tipku za pokretanje / zaustavljanje **B**.

NAPOMENA

- Postavke ostaju spremljene dok se ne resetiraju funkcijom resetiranja.
- Da biste vratili vremena na standardne postavke, odaberite odgovarajući individualni program tipkom za stupanj tamnjenja **C** i istovremeno pritisnite tipku za odabir programa **G** i težinu kruha **F**.

Prekid / završetak programa

- Za prekid programa kratko pritisnite tipku za pokretanje / zaustavljanje **B**, nakon čega prikaz vremena **b** treperi na zaslonu **A**. Ponovno pritisnite tipku za pokretanje / zaustavljanje **B**, za nastavak programa. U protivnom se program nakon 10 minuta nastavlja automatski.
- Kada se program automatski završi, oglašava se nekoliko zvučnih signala i prikaz vremena **b** prikazuje 0:00. Uređaj prelazi u 60-minutni pogon za održavanje topline.

NAPOMENA

- Na kraju programa 9 – 14 nema pogona za održavanje topline.
- Kruh iz uređaja izvadite najkasnije po završetku faze održavanja topline, jer u protivnom može postati vlažan.

- Za prijevremeni završetak programa ili pogona za održavanje topline, tipku za pokretanje / zaustavljanje **B** držite pritisnuto sve dok se ne oglasi dugi zvučni signal.

Vađenje kruha

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!

- Kalup za pečenje **8** može se jako zagrijati tijekom rada. Koristite krpe za lonce ili zaštitne rukavice. Postoji opasnost od opekline!

OPREZ – OŠTEĆENJE PROIZVODA!

- Ne koristite metalne predmete za odvajanje kruha od kalupa za pečenje **8**. Isti mogu ogrebat i sloj protiv prljanja.

NAPOMENA

- Kruh se obično lakše uklanja ako ga ostavite u kalupu za pečenje **8** najmanje 30 minuta nakon pečenja. Za to možete koristiti pogon za održavanje topline.

- 1) Ostavite kalup za pečenje **8** i kruh da se dovoljno ohlade ili upotrijebite krpe za lonce ili zaštitne rukavice.
- 2) Držite kalup za pečenje **8** koso naopačke iznad rešetke i lagano ga protresite sve dok kruh ne klizne iz kalupa.

NAPOMENA

- Ako već niste uklonili kuke za miješanje **7** i kruh se ne može odvojiti od njih, pažljivo ih uklonite pomoću priloženog uređaja za skidanje kuka za miješanje **11**.

Isključivanje uređaja

Ako uređaj više nećete koristiti, isključite ga pomoću prekidača za uključivanje / isključivanje (0/I) **5** i izvucite utikač iz utičnice.

Funkcija tajmera

Funkcija tajmera omogućuje vremenski odgođeno pokretanje programa. Možete odrediti vrijeme u koje bi uređaj trebao završiti željeni program. Maksimalna odgoda vremena iznosi 15 sati.

UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!

- Funkciju tajmera koristite samo za recepte koje ste već isprobali. Tako osiguravate postizanje željenog rezultata pečenja, a prije svega da količina tijesta nije prevelika i da se eventualno ne izlije iz kalupa. U slučaju prelijevanja tijesta iz kalupa postoji li opasnost od požara!

NAPOMENA

- Funkcija tajmera nije dostupna za programe 9, 11 i 13 – 15.
- Ne koristite funkciju tajmera kada obrađujete pokvarljive namirnice poput jaja, mlijeka, tučenog vrhnja ili sira.

- 1) Najprije odaberite željeni program.
- 2) Sada pomoću tipki sa strelicama **D** odaberite željeno trajanje programa i vrijeme odgode. Vrijeme završetka programa pomiče se za 10 minuta po pritisku tipke. Držite tipke sa strelicama **D** pritisnute za ubrzanje pomicanja znamenki.
- 3) Potvrdite postavku tajmera tipkom za pokretanje / zaustavljanje **B**. Svjetlosni indikator rada **E** treperi i programirano vrijeme **b** počinje se odbrojavati, a program započinje automatski u odgovarajuće vrijeme. Čim se program pokrene, svjetlosni indikator rada **E** trajno svijetli.

Primjer:

Sada je 12 sati, a želite imati svježi kruh za 6 sati, dakle u 18 sati. Najprije obavite željene postavke programa. Zatim pritišćite tipke sa strelicama **D** sve dok prikaz vremena **b** na zaslonu **A** ne prikazuje 6:00, jer vrijeme do završetka iznosi ukupno 6 sati. Imajte na umu da se kruh mora malo i ohladiti prije nego što ga možete konzumirati.

Funkcija Add / Dodavanje sastojaka

Kod programa 1–6, 10 i 16 se tijekom 2. faze miješanja oglašava nekoliko zvučnih signala i „ADD“ **g** se prikazuje na zaslonu **A**. Sada možete dodati druge sastojke, poput voća ili orašastih plodova tijekom rada. Na taj se način ovi sastojci ne usitnjavaju kukama za miješanje **7**. Slijedi još jedna kratka faza miješanja u kojoj se dodani sastojci umiješaju u tijesto.

NAPOMENA

- Ako ne želite dodavati sastojke, ne morate ništa učiniti. Program se nastavlja automatski.
- Funkcija Add nije dostupna za programe 7–9 i 11–15.

Funkcija Remove / uklanjanje kuka za miješanje

Kod programa 1–6, 10 i 16 se nakon 2. faze dizanja oglašava 10 zvučnih signala i „RMV“ **C** treperi na zaslonu **A**. Sada imate mogućnost ukloniti kuke za miješanje **7** prije početka faze pečenja kako ne bi došlo do velikih rupa u gotovom kruhu.

Pritom postupite na sljedeći način:

- 1) Kada „RMV“ treperi na zaslonu **A** pritisnite tipku za pokretanje / zaustavljanje **B**. Program koji je pokrenut prekida se na 10 minuta, preostalo vrijeme programa **b** treperi na zaslonu **A**.
- 2) Otvorite poklopac **2** i izvadite kalup za pečenje **8**.
- 3) Gurnite tijesto nabrašnjenim rukama lagano u stranu i izvucite kuke za miješanje **7** s obje pogonske osovine.

- 4) Zatim ravnomjerno rasporedite tijesto u kalupu za pečenje **8**.
- 5) Vratite kalup za pečenje **8** natrag u uređaj i zatvorite poklopac **2**.
- 6) Pritisnite tipku za pokretanje / zaustavljanje **6**, za nastavak programa. Ako ne pritisnete tipku, program se automatski nastavlja nakon 10 minuta.

NAPOMENA

- ▶ Ako kuke za miješanje **7** ne želite ukloniti, ne morate ništa učiniti. Program se nastavlja automatski.
- ▶ Funkcija Remove nije dostupna za programe 7-9 i 11-15.

Funkcija memorije

Ako je uređaj bio isključen iz mreže tijekom rada (npr. zbog nestanka struje), nastaviti će se s posljednjim aktivnim programom na istom mjestu ako se napajanje ponovno uspostavi u roku od 10 minuta. Ovo ne vrijedi kada se program završi pritiskom na tipku za pokretanje / zaustavljanje **6** dok se ne oglasi dugi signalni ton.

Čišćenje

⚠ OPASNOST! STRUJNI UDAR!

- ▶ Prije svakog čišćenja izvucite mrežni utikač iz mrežne utičnice.
- ▶ Uređaj nikada ne uranjajte u vodu ili u druge tekućine.

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!

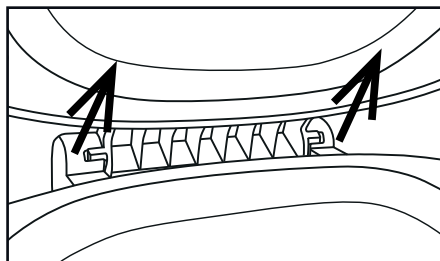
- ▶ Ostavite uređaj da se prije čišćenja dostatno ohladi. Postoji opasnost od opekline!

POZOR! OŠTEĆENJE PROIZVODA!

- ▶ Za čišćenje uređaja ne koristite kemijska sredstva za čišćenje ili otapala.

Kućište uređaja, poklopac, komora za pečenje

- 1) Po potrebi izvadite kalup za pečenje **8** iz uređaja.
- 2) Navlaženom krpom ili mekom spužvom uklonite sve ostatke iz komore za pečenje.
- 3) Kućište uređaja i poklopac **2** također prebrišite lagano navlaženom krpom ili spužvom.
U svrhu lakšeg čišćenja, poklopac **2** možete skinuti s kućišta:
 - Otvorite poklopac **2** sve dok plastične nožice ne mogu proći kroz otvor na šarki.
 - Izvucite poklopac **2** iz šarki:



- Da biste poklopac uređaja **2** ponovo montirali nakon čišćenja, plastične nožice ponovno umetnite kroz otvor na šarki.

- 4) Sve temeljito osušite.

Kalup za pečenje, kuke za miješanje i oprema

POZOR! OŠTEĆENJE PROIZVODA!

- ▶ Površine kalupa za pečenje **8** i kuka za miješanje **7** opremljene su zaštitnim slojem protiv lijepljenja. Prilikom njihovog čišćenja ne koristite agresivna sredstva za čišćenje, abrazivna sredstva ili predmete koji mogu izazvati ogrebotine na površinama.

NAPOMENA

- Uslijed topline i vlage, izgled površina se tijekom vremena može promijeniti. To ne utječe na kvalitetu i funkcionalnost.
-  Kuke za miješanje **7** i uređaj za skidanje kuka za miješanje **11** mogu se prati u perilici posuđa.

- 1) Po potrebi izvadite kuke za miješanje **7** i kalup za pečenje **8** iz uređaja.
- 2) Kuke za miješanje **7** po potrebi izvadite iz kalupa za pečenje **8**. Ako kuke za miješanje **7** ne možete izvaditi iz kalupa za pečenje **8**, kalup za pečenje **8** napunite vrućom vodom i ostavite da se namače. Kuke za miješanje **7** bi se uskoro trebale moći izvaditi.
- 3) Očistite kuke za miješanje **7** u toploj vodi i dodajte blago sredstvo za pranje posuđa. Kod tvrdokornih naslaga ostavite kuke za miješanje **7** da se namaču u vodi za pranje posuđa sve dok naslage ne možete skinuti pomoću četke za pranje posuđa.
Ako je držač umetka u kuki za miješanje **7** začepljen, možete ga pažljivo očistiti pomoću drvenog štapića.
- 4) Vanjsku stranu kalupa za pečenje **8** prebrišite vlažnom krpom.
- 5) Očistite unutrašnjost kalupa za pečenje **8** toplom vodom s malo sredstva za pranje posuđa. U slučaju skorenih naslaga u kalupu za pečenje **8** napunite ga vodom i dodajte blago sredstvo za pranje posuđa. Ostavite da se namače sve dok se skorene naslage ne mogu ukloniti pomoću četke za pranje posuđa. Kalup za pečenje **8** nakon toga isperite čistom vodom kako biste uklonili ostatke sredstva za pranje posuđa.
- 6) Mjernu čašu **9**, mjernu žlicu **10** i uređaj za vađenje kuka za miješanje **11** očistite u toploj vodi s blagim sredstvom za pranje posuđa. Dijelove nakon toga isperite čistom vodom kako biste uklonili ostatke sredstva za pranje posuđa.
- 7) Sve dijelove nakon čišćenja temeljito osušite.

Naručivanje rezervnih dijelova

Za ovaj proizvod možete naručiti sljedeće rezervne dijelove:

- Kuke za miješanje **7**
- Kalup za pečenje **8**
- Mjerna čaša **9**
- Mjerna žlica **10**
- Uređaj za skidanje kuke za miješanje **11**

Rezervne dijelove naručite putem naše dežurne telefonske linije (vidi poglavlje „Servis”) ili na našoj internetskoj stranici na adresi www.kompernass.com.



NAPOMENA

- Narudžba zamjenskih dijelova u nekim se državama ne može obaviti putem interneta. U tim slučajevima kontaktirajte našu dežurnu servisnu telefonsku liniju (vidi poglavlje „Servis”).
- Pri naručivanju pripremite broj „IAN” broj koji možete pronaći na omotu ovih Uputa za uporabu.

Zbrinjavanje



Uređaj nikako ne smijete bacati s običnim kućnim otpadom. Ovaj proizvod podliježe europskoj direktivi 2012/19/EU.

Uređaj zbrinite preko ovlaštenog poduzeća za zbrinjavanje ili komunalne ustanove za zbrinjavanje otpada. Poštujte aktualne propise. U slučaju dvojbe obratite se lokalnom centru za gospodarenje otpadom.



O mogućnostima zbrinjavanja starih uređaja možete se raspitati u gradskom ili općinskom poglavarstvu.



Povrat ambalaže u kružni tok materijala štedi sirovine i smanjuje nakupljanje otpada. Ambalažu koja Vam više nije potrebna zbrinite u skladu s važećim lokalnim propisima.



Ambalažu zbrinite na ekološki prihvatljiv način. Pazite na oznake na različitim materijalima ambalaže i po potrebi ih zbrinite odvojeno. Materijali ambalaže označeni su kraticama (a) i brojkama (b) sljedećeg značenja:

1–7: Plastika,

20–22: Papir i karton,

80–98: Kompozitni materijali.

Tijek programa

Program	1. Normalno						2. Rahlo					
Stupanj tamnjenja / brzi način rada	svijetlo srednje tamno			brzo			svijetlo srednje tamno			brzo		
Težina (grama)	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500
Vrijeme (sati)	3:00	3:05	3:15	2:15	2:20	2:25	3:10	3:15	3:25	2:20	2:25	2:30
Predgrijavanje (min) 	15	15	20	—	—	—	10	10	15	—	—	—
Miješanje 1 (min) 	13	13	13	13	13	13	12	12	12	13	13	13
Dizanje 1 (min) 	25	25	25	10	10	10	20	20	20	10	10	10
Miješanje 2 (min) 	7 ADD 5*	7 ADD 5*	7 ADD 5*	4 ADD 5*	4 ADD 5*	4 ADD 5*	7 ADD 8*	7 ADD 8*	7 ADD 8*	4 ADD 5*	4 ADD 5*	4 ADD 5*
Dizanje 2 (min) 	27,5 RMV 2,5**	27,5 RMV 2,5**	27,5 RMV 2,5**	15,5 RMV 2,5**	15,5 RMV 2,5**	15,5 RMV 2,5**	35,5 RMV 2,5**	35,5 RMV 2,5**	35,5 RMV 2,5**	15,5 RMV 2,5**	15,5 RMV 2,5**	15,5 RMV 2,5**
Dizanje 3 (min) 	30	30	30	30	30	30	35	35	35	30	30	30
Pečenje (min) 	55	60	65	55	60	65	60	65	70	60	65	70
Održavanje topline (min) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Maks. postavka vremena odgode (sati)	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15

* Tijekom ove faze programa u tijesto se mogu dodati dodatni sastojci. Primjer: 7/ADD/5 znači da se nakon 7-minutne faze miješanja oglašava više zvučnih signala i „ADD“ g se pojavljuje na zaslonu **A**. Sada možete dodati druge sastojke. Nakon toga slijedi 5-minutna faza miješanja prije nego što započne sljedeća faza programa.

** Tijekom ove faze programa mogu se ukloniti kuke za miješanje **7**. Primjer: 27,5/RMV/2,5 znači da se nakon 27,5-minutne faze dizanja oglašava više zvučnih signala i „RMV“ C se pojavljuje na zaslonu **A**. Sada možete izvaditi kuke za miješanje **7**. Nakon toga slijedi još jedna 2,5-minutna faza dizanja, prije nego što započne sljedeća faza programa.

Program	3. Puno zrno						4. Slatko					
Stupanj tamnjenja / brzi način rada	svijetlo srednje tamno			brzo			svijetlo srednje tamno			brzo		
Težina (grama)	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500
Vrijeme (sati)	3:20	3:25	3:35	2:25	2:30	2:35	2:55	3:00	3:10	2:10	2:15	2:20
Predgrijavanje (min) 	15	15	20	—	—	—	10	10	15	—	—	—
Miješanje 1 (min) 	12	12	12	13	13	13	12	12	12	12	12	12
Dizanje 1 (min) 	30	30	30	10	10	10	25	25	25	10	10	10
Miješanje 2 (min) 	7 ADD 8*	7 ADD 8*	7 ADD 8*	4 ADD 5*	4 ADD 5*	4 ADD 5*	7 ADD 6*	7 ADD 6*	7 ADD 6*	4 ADD 6*	4 ADD 6*	4 ADD 6*
Dizanje 2 (min) 	35,5 RMV 2,5**	35,5 RMV 2,5**	35,5 RMV 2,5**	20,5 RMV 2,5**	20,5 RMV 2,5**	20,5 RMV 2,5**	32,5 RMV 2,5**	32,5 RMV 2,5**	32,5 RMV 2,5**	15,5 RMV 2,5**	15,5 RMV 2,5**	15,5 RMV 2,5**
Dizanje 3 (min) 	35	35	35	35	35	35	30	30	30	30	30	30
Pečenje (min) 	55	60	65	55	60	65	50	55	60	50	55	60
Održavanje topline (min) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Maks. postavka vremena odgode (sati)	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15

* Tijekom ove faze programa u tijesto se mogu dodati dodatni sastojci. Primjer: **7/ADD/5** znači da se nakon 7-minutne faze miješanja oglašava više zvučnih signala i „ADD“ g se pojavljuje na zaslonu **A**. Sada možete dodati druge sastojke. Nakon toga slijedi 5-minutna faza miješanja prije nego što započne sljedeća faza programa.

** Tijekom ove faze programa mogu se ukloniti kuke za miješanje **7**. Primjer: **27,5/RMV/2,5** znači da se nakon 27,5-minutne faze dizanja oglašava više zvučnih signala i „RMV“ c se pojavljuje na zaslonu **A**. Sada možete izvaditi kuke za miješanje **7**. Nakon toga slijedi još jedna 2,5-minutna faza dizanja, prije nego što započne sljedeća faza programa.

Program	5. Low Carb			6. Bez glutena			7. Ekspres			8. Kolači		
Stupanj tamnjenja / brzi način rada	svijetlo srednje tamno			svijetlo srednje tamno			svijetlo srednje tamno			svijetlo srednje tamno		
Težina (grama)	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500
Vrijeme (sati)	3:09	3:21	3:33	3:40	3:45	3:55	1:15	1:18	1:20	1:30	1:35	1:40
Predgrijavanje (min) 	15	15	15	15	15	20	—	—	—	—	—	—
Miješanje 1 (min) 	20	21	22	12	12	12	8	8	8	25 RMV **	25 RMV **	25 RMV **
Dizanje 1 (min) 	15	15	15	20	20	20	—	—	—	—	—	—
Miješanje 2 (min) 	15 ADD 7*	15 ADD 9*	15 ADD 11*	5 ADD 8*	5 ADD 8*	5 ADD 8*	7	7	7	—	—	—
Dizanje 2 (min) 	12,5 RMV 2,5**	14,5 RMV 2,5**	16,5 RMV 2,5**	47,5 RMV 2,5**	47,5 RMV 2,5**	47,5 RMV 2,5**	—	—	—	—	—	—
Dizanje 3 (min) 	22	24	26	50	50	50	20	20	20	—	—	—
Pečenje (min) 	80	85	90	60	65	70	40	43	45	65	70	75
Održavanje topline (min) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Maks. postavka vremena odgode (sati)	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15

* Tijekom ove faze programa u tijesto se mogu dodati dodatni sastojci. Primjer: **7/ADD/5** znači da se nakon 7-minutne faze miješanja oglašava više zvučnih signala i „**ADD**“ g se pojavljuje na zaslonu **A**. Sada možete dodati druge sastojke. Nakon toga slijedi 5-minutna faza miješanja prije nego što započne sljedeća faza programa.

** Tijekom ove faze programa mogu se ukloniti kuke za miješanje **7**. Primjer: **27,5/RMV/2,5** znači da se nakon 27,5-minutne faze dizanja oglašava više zvučnih signala i „**RMV**“ c se pojavljuje na zaslonu **A**. Sada možete izvaditi kuke za miješanje **7**. Nakon toga slijedi još jedna 2,5-minutna faza dizanja, prije nego što započne sljedeća faza programa.

Program	9. Pletenica	10. Tijesto	11. Tijesto za rezance	12. Tijesto za pizzu
Stupanj tamnjenja / brzi način rada	—	—	—	—
Težina (grama)	—	—	—	—
Vrijeme (sati)	0:10-0:45	1:40	0:15	0:45
Predgrijavanje (min) 	—	—	—	—
Miješanje 1 (min) 	10-45	12	15	15
Dizanje 1 (min) 	—	10	—	10
Miješanje 2 (min) 	—	3 ADD 5*	—	10
Dizanje 2 (min) 	—	25	—	10
Dizanje 3 (min) 	—	45	—	—
Pečenje (min) 	—	—	—	—
Održavanje topline (min) 	—	—	—	—
Maks. postavka vremena odgode (sati)	—	15	—	15

* Tijekom ove faze programa u tijesto se mogu dodati dodatni sastojci. Primjer: 7/ADD/5 znači da se nakon 7-minutne faze miješanja oglašava više zvučnih signala i „ADD“ g se pojavljuje na zaslonu **A**. Sada možete dodati druge sastojke. Nakon toga slijedi 5-minutna faza miješanja prije nego što započne sljedeća faza programa.

Program	13. Jogurt	14. Marmelada	15. Pečenje
Stupanj tamnjenja / brzi način rada	—	—	svijetlo srednje tamno
Težina (grama)	—	—	—
Vrijeme (sati)	8:00–12:00	1:20	0:05–1:00
Predgrijavanje (min) 	—	—	—
Miješanje 1 (min) 	—	—	—
Dizanje 1 (min) 	—	15	—
Miješanje 2 (min) 	—	—	—
Dizanje 2 (min) 	—	—	—
Dizanje 3 (min) 	—	20	—
Pečenje (min) 	—	60	5–60
Održavanje topline (min) 	—	—	60
Maks. postavka vremena odgode (sati)	—	—	—

Program	16. Moguće programirati	
Stupanj tamnjenja / brzi način rada	Zadana postavka	individualno pod- ručje podešavanja
Težina (grama)	—	—
Vrijeme (sati)	3:05	—
Predgrijavanje (min) 	15	0-20
Miješanje 1 (min) 	13	0-30
Dizanje 1 (min) 	25	0-30
Miješanje 2 (min) 	7 ADD 5*	0-30
Dizanje 2 (min) 	30 RMV **	0-60 RMV **
Dizanje 3 (min) 	30	0-60
Pečenje (min) 	60	0-80
Održavanje topline (min) 	60	0-60
Maks. postavka vre- mena odgode (sati)	15	15

* Tijekom ove faze programa u tijesto se mogu dodati dodatni sastojci. Primjer: 7/ADD/5 znači da se nakon 7-minutne faze miješanja oglašava više zvučnih signala i „ADD“ g se pojavljuje na zaslonu **A**. Sada možete dodati druge sastojke. Nakon toga slijedi 5-minutna faza miješanja prije nego što započne sljedeća faza programa.

** Tijekom ove faze programa mogu se ukloniti kuke za miješanje **7**. Primjer: 27,5/RMV/2,5 znači da se nakon 27,5-minutne faze dizanja oglašava više zvučnih signala i „RMV“ c se pojavljuje na zaslonu **A**. Sada možete izvaditi kuke za miješanje **7**. Nakon toga slijedi još jedna 2,5-minutna faza dizanja, prije nego što započne sljedeća faza programa.

Rješavanje problema

Greška	Moguće rješenje
Uređaj ne radi nakon pritiska na tipku za pokretanje / zaustavljanje ⏮ .	Neke programske faze f kao npr. „Predgrijavanje“ ili „Dizanje“ teško se prepoznaju, budući da se kuke za miješanje 7 ne kreću. Pomoću tablice „Tijek programa“ provjerite koji dio programa se upravo izvodi. Provjerite rad uređaja tako što ćete provjeriti svijetli li indikator rada ⏮. Provjerite je li mrežni utikač ispravno priključen na strujnu mrežu.
Zaslon A prikazuje vrijeme nakon početka programa „H:HH“.	Uređaj se nije dovoljno ohladio nakon posljednjeg postupka pečenja. Zaustavite trenutni program i isključite uređaj. Otvorite poklopac uređaja 2 i ostavite uređaj 20 minuta da se ohladi prije nego što ga nastavite koristiti.
Ne može se pokrenuti niti jedan novi program. Zaslon skače na osnovnu postavku (program 1).	Uređaj se nije dovoljno ohladio nakon posljednjeg postupka pečenja. Isključite uređaj, otvorite poklopac 2 i ostavite uređaj da se ohladi 20 minuta prije nego ga nastavite koristiti.
Zaslon A prikazuje nakon početka programa „E:EO“.	Isključite uređaj i izvucite mrežni utikač iz mrežne utičnice. Mrežni utikač ponovo utaknite u utičnicu i uključite uređaj. Ako se smetnja i dalje prikazuje, obratite se servisu za kupce.
Motor radi, ali kuke za miješanje 7 ne okreću se.	Provjerite jesu li kuke za miješanje 7 i kalup za pečenje 8 ispravno ulegli u ležište.
Uređaj je tijekom rada isključen iz mreže ili je došlo do prekida napajanja.	Ako napajanje nije prekinuto duže od 10 minuta, uređaj automatski nastavlja s izvršavanjem posljednjeg pokrenutog programa.
Uređaj usitnjava dodane sastojke poput voća ili orašastih plodova.	Da biste izbjegli usitnjavanje sastojaka poput voća i orašastih plodova, iste dodajte u tijesto tek nakon što se oglasi više zvučnih signala i kad se „ADD“ g prikaže na zaslonu A .

Ukoliko smetnje ne možete otkloniti gore navedenim mjerama, ili ako ustanovite druge vrste smetnji, molimo obratite se našem servisu.

Jamstvo tvrtke Kompernass Handels GmbH

Poštovani kupci,

Za ovaj uređaj odobrava se jamstvo u trajanju od 3 godine od datuma kupnje. U slučaju nedostataka ovoga proizvoda, Vama pripadaju zakonska prava na teret prodavača proizvoda. U nastavku izloženo jamstvo ne ograničava ova zakonska prava.

Uvjeti jamstva

Jamstveni rok započinje danom kupnje. Molimo, sačuvajte račun. Potreban je kao dokaz o kupnji.

Ako u roku od tri godine od datuma kupnje ovog proizvoda nastupi greška na materijalu ili tvornička greška proizvod će biti - po našem izboru - za Vas besplatno popravljen ili zamijenjen, ili će Vam se vratiti novac. Za takvo ispunjenje jamstvene obveze potrebno je unutar trogodišnjeg roka predložiti uređaj s nedostatkom i dokaz o kupnji (račun), te pisanim putem ukratko opisati u čemu se sastoji greška proizvoda i kada se pojavila.

Ako je kvar pokriven našim jamstvom, poslat ćemo Vam popravljen ili novi proizvod. Popravkom ili zamjenom proizvoda ne započinje novi jamstveni rok.

Jamstveni rok i zakonsko pravo u slučaju nedostataka

Korištenje prava na jamstvo ne produžuje jamstveni rok. To vrijedi i za zamijenjene i popravljene dijelove. Štete i nedostatke koji eventualno postoje već prilikom kupnje treba javiti neposredno nakon raspakiranja. Nakon isteka jamstvenog roka izvršeni popravci se naplaćuju.

Opseg jamstva

Uređaj je pažljivo proizveden sukladno strogim smjernicama u pogledu kvalitete i prije isporuke brižljivo provjeren.

Ovo jamstvo vrijedi za greške u materijalu i izradi. Jamstvo ne obuhvaća dijelove proizvoda koji su izloženi normalnom trošenju i stoga se mogu smatrati potrošnim dijelovima, niti oštećenja lomljivih dijelova, npr. sklopki, baterija, kalupa za pečenje, kuka za miješanje ili dijelova izrađenih od stakla.

Ovo jamstvo propada ako je proizvod oštećen, i ako nije stručno korišten ili servisiran. Za stručno korištenje proizvoda potrebno je točno poštivati sve naputke navedene u uputama za uporabu. Uporabne namjene i radnje, koje se u uputama ne preporučuju ili na koje se upozorava, obavezno se moraju izbjeći.

Proizvod je namijenjen isključivo za privatnu, nekomercijalnu uporabu. Jamstvo prestaje vrijediti u slučaju zlorabe, nenamjenskog korištenja, primjene sile i zahvata na uređaju koje nije obavila za to ovlaštena podružnica servisa.

Realizacija u slučaju jamstvenog zahtjeva

Kako bismo zajamčili brzu obradu Vašeg zahtjeva, molimo slijedite sljedeće napomene:

- Molimo Vas da za sve upite u pripravnosti držite blagajnički račun i broj artikla (npr. IAN 12345) kao dokaz o kupnji.
- Broj artikla možete pronaći na tipskoj pločici na proizvodu, u obliku gravure na proizvodu, na naslovnoj stranici uputa za uporabu (dolje lijevo) ili u obliku naljepnice na stražnjoj ili donjoj strani proizvoda.
- Ako dođe do smetnji u radu ili drugih nedostataka, najprije **telefonski** ili **preko elektronske pošte** kontaktirajte servisni odjel naveden u nastavku.
- Proizvod registriran kao neispravan onda možete zajedno s priloženim dokazom o kupnji (blagajnički račun) i s opisom nedostatka i kada se pojavio, besplatno poslati na dobivenu adresu servisa.



Na stranici www.lidl-service.com možete preuzeti ove i mnoge druge priručnike, videosnimke o proizvodu i softver za instalaciju.

S ovim QR kodom, možete otići izravno na Lidl servisnu stranicu (www.lidl-service.com) i otvoriti upute za uporabu unosom broja artikla (IAN) 123456.

Servis

HR Servis Hrvatska

Tel.: 0800 777 999

E-Mail: kompernass@lidl.hr

IAN 337874_1910

Uvoznik

Molimo obratite pozornost na to, da adresa navedena u nastavku nije adresa servisa. Najprije kontaktirajte navedenu ispostavu servisa.

Lidl Hrvatska d.o.o. k.d.,
Ulica kneza Ljudevita Posavskog 53,
HR-10410 Velika Gorica, Hrvatska

Proizvođač:

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

Sadržaj

Uvod	26
Namenska upotreba	26
Obim isporuke	26
Raspakivanje	26
Tehnički podaci	26
Bezbednosne napomene	27
Pregled performansi	30
Upravljački elementi	30
Polje sa komandama	30
Pre prve upotrebe	31
Pečenje hleba	32
Sastojci	32
Puštanje aparata u rad	32
Podešavanje i pokretanje programa	32
Programi	33
Prekid/kraj programa	34
Vađenje hleba	34
Isključivanje aparata	35
Funkcija tajmera	35
Add-funkcija / dodavanje sastojaka	35
Remove-funkcija / Uklanjanje nastavaka za mešenje testa	36
Memory-funkcija	36
Čišćenje	36
Poručivanje rezervnih delova	38
Odlaganje	38
Tok programa	39
Otklanjanje grešaka	45
Garancija i garantni list	46

Uvod

Čestitamo Vam na kupovini Vašeg novog aparata. Time ste se odlučili za kvalitetan proizvod. Uputstvo za upotrebu je sastavni deo ovog proizvoda. Ono sadrži važne napomene o bezbednosti, upotrebi i odlaganju. Pre korišćenja proizvoda, upoznajte se sa svim napomenama vezanim za rukovanje i bezbednost. Koristite proizvod samo na opisani način i u navedene svrhe. Predajte svu dokumentaciju prilikom prosleđivanja proizvoda trećim licima.

Namenska upotreba

Ovaj aparat je namenjen isključivo za pravljenje hleba, testa, jogurta ili marmelade u suvim unutrašnjim prostorijama, u privatnom domaćinstvu.

Ne koristite aparat za sušenje namirnica ili predmeta. Ne koristite aparat u komercijalne svrhe ili u industrijskim područjima.

Svaki drugi način korišćenja ili korišćenje van navedenih okvira smatra se nenamenskim.

Obim isporuke

Aparat se standardno isporučuje sa sledećim delovima:

- Aparat za pečenje hleba
- Kalup za pečenje
- 2 nastavka za mešenje testa
- Merna čaša
- Merna kašika
- Odstranjivač nastavaka za mešenje testa
- Uputstvo za upotrebu
- Kratka informacija
- Sveska za receptima

Raspakivanje

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!

- Ambalažni materijali ne smeju da se koriste kao igračka. Postoji opasnost od gušenja!

- 1) Raspakujte aparat i uklonite sav ambalažni materijal, kao i eventualne nalepnice i zaštitne folije sa aparata.
- 2) Proverite da li je sadržaj isporuke potpun i da li ima vidljivih oštećenja. Obratite se servisnoj službi u slučaju nepotpunog sadržaja isporuke ili oštećenja izazvanih lošom ambalažom ili transportom (vidi poglavlje „Servis“).

Tehnički podaci

Nazivni napon	220 – 240 V ~ (naizmenična struja), 50 Hz
Nazivna snaga grejača	850 W
Nazivna snaga motora	100 W
	Svi delovi ovog aparata koji dolaze u dodir sa hranom, ne ugrožavaju njenu bezbednost.

NAPOMENA



Ovim znakom se potvrđuje, da je ovaj uređaj u skladu sa srpskim zahtevima za bezbednost proizvoda.

Bezbednosne napomene

Pridržavajte se sledećih bezbednosnih napomena za bezbedno rukovanje aparatom:

⚠ OPASNOST – ELEKTRIČNI UDAR!

- ▶ Pre svake upotrebe proverite električni kabl i utikač. Ako se ošteti električni kabl, njega mora da zameni proizvođač, njegova korisnička služba ili kvalifikovana osoba, da bi se izbegle opasnosti.
- ▶ Ne savijajte ili ne stiskajte električni kabl i ne postavljajte ga preko oštih ivica ili u blizini vrućih površina ili predmeta. Može da se ošteti izolacija kabla.
- ▶ Kada ne koristite aparat i pre svakog čišćenja, izvucite mrežni utikač iz mrežne utičnice.
- ▶ Ne potapajte aparat u vodu ili druge tečnosti. Postoji opasnost od električnog udara!
- ▶ Ne izlažite aparat tečnostima i ne koristite ga na otvorenom. Ako bi tečnost ipak dospela u kućište aparata, odmah izvucite mrežni utikač aparata iz mrežne utičnice i predajte aparat kvalifikovanom stručnom osoblju da ga popravi.
- ▶ Nikada ne dirajte aparat, električni kabl i mrežni utikač mokrim rukama.
- ▶ Ne čistite aparat abrazivnim suđerima za čišćenje.
Kada se čestice suđera oslobode i dođu u kontakt sa električnim delovima, postoji opasnost od električnog udara.

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!

- ▶ Deca ne smeju da koriste ambalažne materijale kao igračku.
Opasnost od gušenja!
- ▶ Neka se aparat ohladi i izvucite mrežni utikač, pre nego što izvadite ili umetnete delove pribora.
- ▶ Kada ne koristite aparat i pre čišćenja, izvucite mrežni utikač iz mrežne utičnice. Uvek izvlačite električni kabl iz utičnice povlačeći za utikač, ne povlačite za sam kabl.

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!

- ▶ Ovim aparatom smeju da rukuju deca starija od 8 godina, kao i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili sa nedostatkom iskustva i/ili znanja, ako su pod nadzorom ili su im data uputstva za rukovanje aparatom na bezbedan način i ukoliko razumeju opasnosti do kojih može da dođe.
- ▶ Deca ne smeju da se igraju aparatom.
- ▶ Deca ne smeju da čiste i obavljaju korisničko održavanje aparata, osim ako su starija od 8 godina i pod nadzorom.
- ▶ Držite decu mlađu od 8 godina dalje od aparata i priključnog kabla.
- ▶ Ovaj aparat je u skladu sa relevantnim bezbednosnim odredbama. Proveru, popravku i tehničko održavanje sme da obavi samo kvalifikovan specijalizovan prodavac ili naš korisnički servis.
- ▶ U toku korišćenja, nikada ne dolazite u dodir sa rotirajućim nastavcima za mešenje testa.
- ▶ Ne premeštajte aparat kada se u kalupu za pečenje nalazi vrela ili tečna sadržina, npr. džem. Postoji opasnost od opekotina!



Pažnja! Vrela površina! Opasnost od opekotina!

Delovi aparata postaju veoma vrući tokom rada! Neka se aparat i njegov pribor dovoljno ohlade ili koristite krpu za šerpe ili zaštitne rukavice.

- ▶ Ne koristite aparat u druge svrhe, osim u svrhe navedene u ovom uputstvu. Kod pogrešne upotrebe aparata postoji opasnost od povreda!

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD POŽARA!

- ▶ Ne stavljajte aparat nikada na ili pored šporeta na gas ili struju, vrelu rernu ili druge izvore toplote. Ne postavljajte aparat ispod ili blizu zapaljivih materijala, eksplozivnih i/ili zapaljivih gasova. Postoji opasnost od pregrevanja ili požara.

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD POŽARA!

- ▶ Vodite računa da otvori za ventilaciju na aparatu ne budu pokriveni. Nikada ne pokrivajte aparat peškirom ili drugim materijalima. Mora da postoji mogućnost izlaženja toplote i pare. Sa svih strana držite minimalno rastojanje od 10 cm od drugih predmeta, da bi se obezbedilo dovoljno odvođenje toplote. Postoji opasnost od pregrevanja ili požara.
- ▶ Ne stavljajte predmete na aparat.
- ▶ Nikada ne stavljajte aluminijumsku foliju ili druge metalne predmete u aparat. To može da dovede do kratkog spoja.
- ▶ Kod pečenja, nikada ne prekoračite količinu od 900 g brašna odn. 900 g smeše za pečenje. Uz to dodajte maksimalno 20 g svežeg odn. 10 g suvog kvasca. Testo može da se prelije i da prouzrokuje požar! Izuzetak od ovoga je hleb bez glutena. Pritom smete da dodate do maksimalno 20 g svežeg odn. 15 g suvog kvasca.
- ▶ Ne ostavljajte aparat da se zagreva duže od 5 minuta sa praznim kalupom za pečenje.
- ▶ Ne koristite aparat sa spoljašnjim tajmerom ili zasebnim sistemom za daljinsko upravljanje.

PAŽNJA – MATERIJALNA ŠTETA!

- ▶ Koristite isključivo pribor koji je preporučio proizvođač.
- ▶ Ne koristite aparat da biste u njemu čuvali hranu ili pribor.
- ▶ Nikada ne koristite aparat bez kalupa za pečenje, ili duže od 5 minuta sa praznim kalupom za pečenje. To dovodi do nepopravljivih oštećenja aparata.
- ▶ Nikada ne uklanjajte kalup za pečenje u toku rada.
- ▶ Stavite aparat isključivo na suhu i ravnu podlogu, koja nije osetljiva na toplotu.
- ▶ Nikada ne ostavljajte aparat bez nadzora tokom rada.

Pregled performansi

- Možete da birate između 16 različitih programa.
- Možete da koristite sopstvene recepte ili da prerađujete gotove smeše za pečenje.*
- Sa programom „Bez glutena“ možete da pečete smeše za pečenje bez glutena i recepte sa brašnom bez glutena, kao npr. kukuruznim brašnom, heljdinim brašnom i brašnom od krompira.
- Možete da mesite različita testa, kao što je testo za zemičke ili picu.
- Možete da pravite marmeladu ili jogurt.
- Možete da programirate do 8 individualnih programa prema Vašim ličnim potrebama (program 16).

*Izbor ukusnih smeša za pečenje, kao i sastojke za Vaše lične recepte ćete naći u Vašoj Lidlovoj prodavnici na licu mesta.

Upravljački elementi

(Pogledajte slike na preklapnoj strani)

Slika A:

- 1 Vidno staklo
- 2 Poklopac
- 3 Otvori za ventilaciju
- 4 Električni kabl
- 5 Prekidač za uključivanje/isključivanje (0/I)
- 6 Polje sa komandama

Slika B:

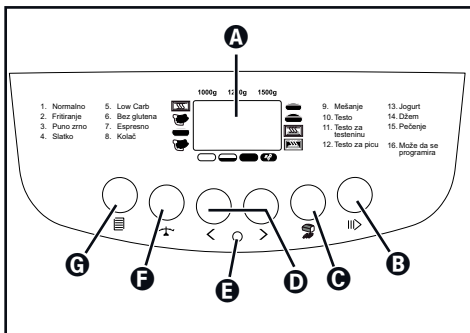
- 7 2 nastavka za mešenje testa
- 8 Kalup za pečenje
- 9 Merna čaša
- 10 Merna kašika
- 11 Odstranjivač nastavaka za mešenje testa

Slika C:

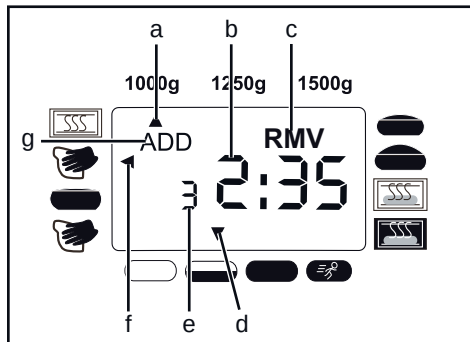
Polje sa komandama / Displej

Polje sa komandama

Polje sa komandama 6 se sastoji od sledećih komponenti:



A Displej



- a Izbor težine (1000 g/ 1250 g/ 1500 g)
- b preostalo vreme programa u časovima / programirani tajmer / programirano vreme faze (program 16)
- c Remove-funkcija – dok na displeju stoji „RMV“ (= „Remove“), možete da uklonite nastavke za mešenje testa 7.
- d izabran stepen tamnjenja / brzi režim (svetlo ☐, srednje ☐, tamno ☐, brzo ☐)
- e aktivni broj programa
- f aktivna faza programa
- g Add-funkcija – dok na displeju stoji „ADD“, možete da dodate ostale sastojke u testo.

B Taster za pokretanje/zaustavljanje

Taster za pokretanje, prekidanje ili zaustavljanje programa.

Da biste prekinuli program, kratko pritisnite taster za pokretanje/zaustavljanje **B**, prikaz vremena **b** treperi. Ponovnim pritiskanjem tastera za pokretanje/zaustavljanje **B** možete ponovo da nastavite sa radom. U suprotnom, program će nakon 10 minuta automatski nastaviti sa radom.

Da biste pre vremena završili program i da biste izbrisali podešavanja, držite pritisnutim taster za pokretanje/zaustavljanje **B**, dok se ne oglasi dugačak zvučni signal.

NAPOMENA

- ▶ Ne pritisajte taster za pokretanje/zaustavljanje **B**, ukoliko samo želite da proverite stanje hleba. Proces pečenja možete da posmatrate kroz vidno staklo **1**.

G Biranje stepena tamnjenja / brzog režima

Taster za biranje stepena tamnjenja odn. brzog režima (svetlo/srednje/tamno/brzo). Pritiskajte taster, sve dok se strelica **d** ne pojavi iznad željenog stepena tamnjenja. Ili aktivirajte brzi režim, da biste skratili proces pečenja.

NAPOMENA

- ▶ Za programe 9 – 14 ne može da se podesi stepen tamnjenja.
- ▶ Funkcija „brzo“ je na raspolaganju samo za programe 1 – 4.

D Podešavanje tajmera

Tasteri za podešavanje tajmera za vremenski odloženo pečenje (vidi poglavlje „**Funkcija tajmera**“).

NAPOMENA

- ▶ Za programe 9, 11 i 13 – 15 funkcija tajmera nije na raspolaganju.

E Indikatorska lampica

Indikatorska lampica **E** pokazuje da li je upravo aktivan program.

Kada ste aktivirali funkciju tajmera, u toku odloženog vremena treperi indikatorska lampica **E**. Čim se program pokrene, trajno svetli indikatorska lampica **E**.

F Podešavanje težine hleba

Taster za izbor težine hleba (1000 g/1250 g/1500 g). Pritiskajte taster, sve dok se strelica **a** ne pojavi ispod željene težine. Podaci o težini se odnose na količinu sastojaka koji su sipani u kalup za pečenje **8**.

NAPOMENA

- ▶ Za programe 9 – 15 ne može da se podesi težina.

G Biranje programa

Taster za biranje željenog programa (1 – 16). Na displeju **A** se pojavljuje broj programa **e** i vreme **b**.

Pre prve upotrebe

UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!

- ▶ Ne ostavljajte aparat da se zagreva duže od 5 minuta sa praznim kalupom za pečenje **8**. Postoji opasnost od požara!

NAPOMENA

- ▶ Usled ostataka iz procesa proizvodnje, kod prvog puštanja u rad može da dođe do laganog stvaranja mirisa i dima. To je neškodljivo i prestaje nakon kratkog vremena. Pobrinite se za dovoljno provetravanje. Otvorite, na primer, prozor.

- 1) Pre prvog puštanja u rad, navlaženom krpom prebrišite kalup za pečenje **8**, nastavke za mešenje testa **7** i spoljnu površinu aparata. Ne koristite abrazivne suđere za čišćenje ili abrazivna sredstva.

- 2) Isključivo kod prvog zagrevanja umetnite u aparat prazan kalup za pečenje **8**, kao i nastavke za mešenje testa **7** i zatvorite poklopac **2**.
- 3) Umetnite mrežni utikač u utičnicu.
- 4) Stavite prekidač za uključivanje/isključivanje (0/I) **5** u položaj „I“. Oglašava se zvučni signal i na displeju **A** se pojavljuje broj programa **e** i vreme **b** za program 1.
- 5) Da biste zagrejali aparat, izaberite tasterom za biranje programa **G** program 15 i pritisnite taster za pokretanje/zaustavljanje **B**.
- 6) Da biste završili program, nakon 5 minuta ponovo pritisnite taster za pokretanje/zaustavljanje **B**, dok se ne oglasi dugačak zvučni signal.
- 7) Neka se aparat potpuno ohladi i navlaženom krpom još jednom prebrišite kalup za pečenje **8**, nastavke za mešenje testa **7** i spoljnu površinu aparata.

Pečenje hleba

Sastojci

Za optimalni rezultat pečenja obratite pažnju na sledeće napomene:

UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!

- Izvadite kalup za pečenje **8** iz kućišta, pre nego što sipate sastojke. Kada sastojci dospeju na grejne spirale, postoji opasnost od požara!
 - Ni u kom slučaju ne koristite veće količine od navedenih. Kod pečenja, nikada ne prekoračite količinu od 900 g brašna odn. 900 g smeše za pečenje. Ako testo koje se preliva dospe na grejne spirale, postoji opasnost od požara!
- Sve sastojke bi trebalo zagrejati na sobnu temperaturu, da bi se obezbedio optimalan proces vrenja kvasca.
- Držite se što je moguće tačnije propisanih količina sastojaka. Već i mala odstupanja mogu da utiču na rezultat pečenja.

- Dodajte sastojke uvek prema navedenom redosledu iz recepta u kalup za pečenje **8**. Po pravilu, najpre se sipaju tečnosti, zatim šećer, so i brašno, i na kraju kvasac. Kvasac ne bi trebalo da dođe u dodir sa tečnostima ili solju.

Puštanje aparata u rad

- 1) Izvucite kalup za pečenje **8** nagore iz aparata.
- 2) Utaknite nastavke za mešenje testa **7** na pogonska vratila u kalupu za pečenje **8**. Vodite računa da su nastavci fiksirani.
- 3) Dodajte sastojke Vašeg recepta prema navedenom redosledu u kalup za pečenje **8**.
- 4) Ponovo vratite kalup za pečenje **8** na mesto. Vodite računa da kalup pravilno usedne.
- 5) Zatvorite poklopac **2**.
- 6) Umetnite mrežni utikač u utičnicu.
- 7) Uključite aparat prekidačem za uključivanje/isključivanje (0/I) **5**. Oglašava se zvučni signal i na displeju **A** se pojavljuje broj programa **e** i vreme **b** za program 1.

Podešavanje i pokretanje programa

- 1) Izaberite željeni program tasterom za izbor programa **G**. Odgovarajući broj programa **e** i vreme **b** se prikazuje na displeju **A**.
- 2) Po potrebi, izaberite težinu hleba **a** tasterom **F**.
- 3) Po potrebi, izaberite željeni stepen tamnjenja **d** tasterom **C** ili izaberite podešavanje „brzo“, da biste skratili vreme dizanja testa.
- 4) Podesite tasterima sa strelicom **D** tajmer ili odmah pokrenite program tasterom za pokretanje/zaustavljanje **B**. Program sada automatski izvršava različite faze programa **f**.

NAPOMENA

- Neki programi se pokreću fazom prethodnog zagrevanja (vidi poglavlje „**Tok programa**“), kod kojih se ne pokreću nastavci za mešenje testa ⑦. Ovo je sa namerom i nije greška aparata.
- Poklopac ② može da se otvori u toku faze mešenja. Međutim, ne otvarajte poklopac ② u toku faze dizanja i pečenja. Hleb bi tada mogao da se slegne.
- Tok programa možete da posmatrate kroz vidno staklo ①.

Programi

Izaberite željeni program tasterom za izbor programa ⑥. Odgovarajući broj programa e se prikazuje na displeju ①. Vremena programa b zavise od izabranih kombinacija programa (vidi poglavlje „**Tok programa**“).

Program 1: Normalno

Za pečenje belog i mešanog hleba, koji se uglavnom sastoje od pšeničnog ili ražanog brašna. Hleb je kompaktne konsistencije.

Program 2: Fritiranje

Za pečenje lakog hleba od dobro samlevenog brašna. Hleb je po pravilu rastresit i ima hrskavu koru.

Program 3: Puno zrno

Za pečenje hleba od oštrijih tipova brašna, npr. brašna od punog zrna pšenice i ražanog brašna. Hleb će biti kompaktniji i teži.

Program 4: Slatko

Za pečenje slatkog hleba sa sastojcima kao npr. voćnim sokovima, pahuljicama od kokosa, suvim grožđem, čokoladom ili dodatnim šećerom. Usled duže faze dizanja, hleb će biti lakši i vazdušastiji.

Program 5: Low Carb

Za pečenje hleba sa smanjenim udelom ugljenih hidrata.

Program 6: Bez glutena

Za pečenje hleba od brašna i smeša za pečenje bez glutena. Ovim vrstama hleba treba duže vremena da bi apsorbivali tečnosti i imaju drugačija svojstva fermentacije.

Program 7: Espresso

Vremena za mešenje, dizanje testa i pečenje su veoma skraćena. Za ovaj program su pogodni samo recepti koji ne sadrže oštrije tipove brašna ili druge teške sastojke. Imajte u vidu da će hleb kod ovog programa biti manje vazdušast i ne tako ukusan.

Program 8: Kolač

Za pečenje kolača sa smešama za pečenje ili prema sopstvenom receptu.

Program 9: Mešanje

Kod ovog programa se testo samo mesi. Možete da podesite vreme mešenja između 10 i 45 minuta.

Program 10: Testo

Za pravljenje dizanog testa za zemičke, pice ili slično pecivo.

Program 11: Testo za testeninu

Za pravljenje testa za testeninu.

Program 12: Testo za picu

Za pravljenje testa za picu.

Program 13: Jogurt

Za pravljenje jogurta od kravljeg mleka ili napitka od soje. Za tačan postupak pogledajte priloženu svesku sa receptima.

Prethodno podešeno vreme programa od 8 časova bi, u zavisnosti od korišćene količine, trebalo da se prilagodi na sledeći način:

Do 1000 ml	8 – 10 časova
1000 – 1500 ml	9 – 11 časova
preko 1500 ml	10 – 12 časova

Program 14: Džem

Za proizvodnju voćnih namaza, kao što su marmelade, džemovi ili želei.

Program 15: Pečenje

Za pečenje gotovih testa, kao i za dodatno pečenje hleba koji je suviše svetle boje ili koji nije skroz ispečen. Program ne sadrži procese mešenja ili mirovanja. Možete da podesite vreme pečenja od 5 do 60 minuta, u intervalima od 5 minuta.

Program 16: Može da se programira

Sa ovim programom možete za svaku fazu za do 8 individualnih programa da podesite sopstvena vremena.

U tu svrhu, postupite na sledeći način:

- 1) Izaberite tasterom za izbor programa **G** program 16.
- 2) Izaberite tasterom za stepen tamnjenja **C** memorijsko mesto programa (1 – 8).
- 3) Izaberite tasterom za težinu hleba **F** fazu programa koju želite da podesite.
- 4) Tasterima sa strelicama **D** prilagodite vreme izabranih faza programa Vašim potrebama (za mogući opseg podešavanja vidi poglavlje „**Tok programa**“).
- 5) Ponovo pritisnite taster za težinu hleba **F**, da biste promenili na sledeću fazu programa.
- 6) Kada ste podesili sve željene faze programa, pritisnite taster za pokretanje/zaustavljanje **B**, da biste memorisali podešavanja i da biste napustili meni za podešavanja ovog memorijskog mesta programa.
- 7) Kada želite da podesite sledeći individualni program, tasterom za stepen tamnjenja **C** izaberite drugo memorijsko mesto programa i nastavite, kao što je gore opisano.
- 8) Da biste pokrenuli individualni program, po potrebi izaberite taj program tasterom za stepen tamnjenja **C** i pritisnite taster za pokretanje/zaustavljanje **B**.

NAPOMENA

- Podešavanja ostaju sve dotle memorisana, dok ih ne resetujete funkcijom „Reset“.
- Da biste resetovali vremena na standardna podešavanja, izaberite tasterom za stepen tamnjenja **C** odgovarajući individualni program i istovremeno pritisnite tastere Biranje programa **G** i Težina hleba **F**.

Prekid/kraj programa

- Da biste prekinuli program, kratko pritisnite taster za pokretanje/zaustavljanje **B**, prikaz vremena **b** na displeju **A** treperi. Da biste nastavili program, ponovo pritisnite taster za pokretanje/zaustavljanje **B**. U suprotnom, program će nakon 10 minuta automatski nastaviti sa radom.
- Kod automatskog završetka programa oglašava se više signalnih tonova i prikaz vremena **b** pokazuje 0:00. Aparat se prebacuje u režim održavanja toplote, u trajanju od 60 minuta.

NAPOMENA

- Na kraju programa 9 – 14 neće uslediti režim održavanja toplote.
- Izvadite hleb iz aparata, najkasnije na kraju režima održavanja toplote, u suprotnom bi mogao da postane vlažan.

- Da biste pre vremena završili program odn. režim održavanja toplote, držite pritisnutim taster za pokretanje/zaustavljanje **B**, dok se ne oglasi dugačak zvučni signal.

Vađenje hleba

UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!

- Kalup za pečenje **8** može veoma da se zagreje u toku rada. Koristite krpe za šerpe ili zaštitne rukavice. Postoji opasnost od opekotina!

PAŽNJA – MATERIJALNA ŠTETA!

- Ne koristite metalne predmete da biste odvojili hleb iz kalupa za pečenje **8**. Oni bi mogli da dovedu do ogrebotina na neprianjajućem premazu.

NAPOMENA

- Po pravilu, hleb može lakše da se izvadi kada se nakon pečenja ostavi još najmanje 30 minuta u kalupu za pečenje **8**. U tu svrhu možete da koristite režim održavanja toplote.
- 1) Neka se kalup za pečenje **8** i hleb dovoljno ohlade ili koristite krpe za šerpe odn. zaštitne rukavice.
 - 2) Držite kalup za pečenje **8** koso naopачke iznad rešetke i lagano ga tresite, dok hleb ne isklizne iz njega.

NAPOMENA

- Ukoliko niste već ranije uklonili nastavke za mešenje **7**, a hleb ne može od njih sada da se odvoji, pažljivo ih uklonite priloženim odstranjivačem nastavaka za mešenje testa **11**.

Isključivanje aparata

Kada više ne želite da koristite aparat, isključite ga prekidačem za uključivanje/isključivanje (0/I) **5** i izvucite mrežni prekidač iz mrežne utičnice.

Funkcija tajmera

Funkcija tajmera Vam omogućava da program pokrenete vremenski odloženo. Možete da odredite trenutak kada aparat treba da završi sa željenim programom. Maksimalno vremensko odlaganje iznosi 15 časova.

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!

- Koristite funkciju tajmera samo za recepte koje ste već isprobali. Time ste obezbedili postizanje željenog rezultata pečenja, a pre svega da količina testa ne bude suviše velika i da se eventualno prelije. Kod testa koje se prelijeva, postoji opasnost od požara!

NAPOMENA

- Za programe 9, 11 i 13 – 15, funkcija tajmera nije na raspolaganju.
- Ne koristite funkciju tajmera kada obrađujete lako kvarljive namirnice, kao što su jaja, mleko, pavlaka ili sir.

- 1) Najpre izaberite željeni program.
- 2) Sada tasterima sa strelicama **D** izaberite željeno ukupno vreme trajanja programa i odloženo vreme. Vreme završetka programa se jednim pritiskom tastera pomera za 10 minuta. Držite pritisnute tastere sa strelicama **D**, da biste ubrzali promenu cifara.
- 3) Potvrdite podešavanje tajmera tasterom za pokretanje/zaustavljanje **B**. Indikatorska lampica **E** svetli i programirano vreme **b** počinje da teče, program se automatski pokreće u odgovarajuće vreme.
Čim se program pokrene, trajno svetli indikatorska lampica **E**.

Primer:

12 je časova i Vi želite da za 6 časova, znači u 18 časova, imate svež hleb. Najpre preduzmite željena podešavanja programa. Zatim pritiskajte tastere sa strelicama **D** dok prikaz vremena **b** na displeju **A** ne pokaže 6:00, jer vreme do završetka iznosi ukupno 6 časova. Imajte u vidu da hleb treba i još malo da se ohladi, pre nego što možete da ga konzumirate.

Add-funkcija / dodavanje sastojaka

Kod programa 1–6, 10 i 16 u toku 2. faze mešenja se oglašava više zvučnih signala i „ADD“ g se pojavljuje na displeju **A**. Sada možete u toku rada da dodate ostale sastojke, kao što su voće ili orašasti plodovi. Na ovaj način nastanci za mešenje testa **7** neće da usitne sastojke. Sledi još jedna, kratka faza mešenja, kod koje se dodati sastojci mešaju sa testom.

NAPOMENA

- ▶ Ako ne želite da dodate sastojke, ne morate ništa da preduzmete. Program nastavlja automatski sa radom.
- ▶ Za programe 7-9 i 11-15, Add-funkcija nije na raspolaganju.

Remove-funkcija / Uklanjanje nastavaka za mešenje testa

Kod programa 1-6, 10 i 16 nakon 2. faze dizanja se oglašava 10 zvučnih signala i „RMV“ C treperi na displeju **A**. Vi imate mogućnost da pre početka faze pečenja izvadite nastavke za mešenje testa **7**, da biste izbegli velike rupe u gotovom hlebu.

U tu svrhu, postupite na sledeći način:

- 1) Kada „RMV“ treperi na displeju **A**, pritisnite taster za pokretanje/zaustavljanje **B**. Tekući program se zaustavlja na 10 minuta, još preostalo vreme programa **b** treperi na displeju **A**.
- 2) Otvorite poklopac **2** i izvadite kalup za pečenje **8**.
- 3) Šake pospite brašnom i gurnite testo malo u stranu, izvucite nastavke za mešenje testa **7** iz oba pogonska vratila.
- 4) Na kraju, ravnomerno rasporedite testo u kalup za pečenje **8**.
- 5) Ponovo stavite kalup za pečenje **8** u aparat i zatvorite poklopac **2**.
- 6) Da biste nastavili program, pritisnite taster za pokretanje/zaustavljanje **B**. Ako ne pritisnete taster, program će nakon 10 minuta automatski nastaviti sa radom.

NAPOMENA

- ▶ Ako ne želite da izvadite nastavke za mešenje testa **7**, ne morate ništa da preduzmete. Program nastavlja automatski sa radom.
- ▶ Za programe 7-9 i 11-15, Remove-funkcija nije na raspolaganju.

Memory-funkcija

Ako je aparat u toku rada bio isključen sa električne mreže (npr. usled nestanka struje), aparat nastavlja rad na istom mestu, sa poslednjim aktivnim programom, ako se u roku od 10 minuta ponovo napaja električnom energijom.

To se ne odnosi na završetak programa usled pritiskanja tastera za pokretanje /zaustavljanje **B**, dok se ne oglasi dugački zvučni signal.

Čišćenje

⚠ OPASNOST! ELEKTRIČNI UDAR!

- ▶ Pre svakog čišćenja, izvucite mrežni utikač iz mrežne utičnice.
- ▶ Nikada ne potapajte aparat u vodu ili druge tečnosti.

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!

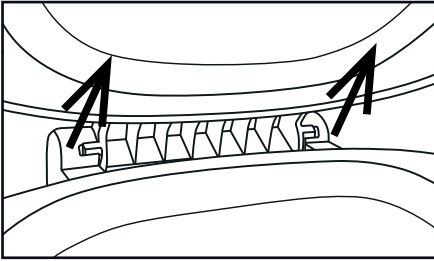
- ▶ Neka se aparat dovoljno ohladi, pre nego što ga očistite. Postoji opasnost od opekotina!

PAŽNJA! MATERIJALNA ŠTETA!

- ▶ Za čišćenje aparata ne koristite hemijska sredstva za čišćenje ili rastvarače.

Kućište aparata, poklopac, prostor za pečenje

- 1) Po potrebi, izvadite kalup za pečenje **8** iz aparata.
- 2) Navlaženom krpom ili mekim sunderom uklonite sve ostatke iz prostora za pečenje.
- 3) Kućište aparata i poklopac **2** takođe prebrišite samo navlaženom krpom ili sunderom. Radi lakšeg čišćenja, možete da skinete poklopac **2** sa kućišta:
 - Otvorite poklopac **2** toliko da plastični čepovi mogu da prođu kroz otvore na šarkama.
 - Izvucite poklopac **2** iz šarki:



- Da biste poklopac **2** ponovo montirali nakon čišćenja, ponovo provucite plastične čepove kroz otvore na šarkama.

4) Sve temeljno osušite.

Kalup za pečenje, nastavci za mešenje testa i pribor

PAŽNJA! MATERIJALNA ŠTETA!

- Površine kalupa za pečenje **8** i nastavaka za mešenje testa **7** su obložene neprianjajućim premazom. Kod čišćenja ne koristite agresivna sredstva za čišćenje ili abrazivna sredstva ili predmete, koji bi mogli da dovedu do ogrebotina na površini.

NAPOMENA

- Usled toplote i vlage, izgled površina može da se promeni u toku vremena. Time se ne ugrožava kvalitet ili funkcionalnost.
-  Nastavci za mešenje **7** i odstranjivač nastavaka za mešenje testa **11** su pogodni za pranje u mašini za pranje posuđa.

- 1) Po potrebi, izvadite nastavke za mešenje testa **7** i kalup za pečenje **8** iz aparata.
- 2) Po potrebi, izvadite nastavke za mešenje testa **7** iz kalupa za pečenje **8**. Ukoliko ne oslobodite nastavke za mešenje **7** iz kalupa za pečenje **8**, sipajte vrelu vodu u kalup za pečenje **8** i ostavite ga, da biste ga lakše očistili. Uskoro bi trebalo da možete da izvučete nastavke za mešenje testa **7**.

- 3) Operite nastavke za mešenje testa **7** u toploj vodi i dodajte blagi deterdžent za pranje posuđa. Kod tvrdokornih naslaga, ostavite nastavke za mešenje testa **7** u rastvoru sapunice, sve dok naslage ne budu mogle da se odvoje pomoću četke za pranje posuđa.

Ukoliko se zapužio držač umetaka u nastavku za mešenje testa **7**, možete pažljivo da ga očistite drvenim štapićem.

- 4) Vlažnom krpom prebrisite spoljnu stranu kalupa za pečenje **8**.

- 5) Očistite unutrašnjost kalupa za pečenje **8** toplom vodom sa malo deterdženta za pranje posuđa. Ako su u kalupu za pečenje **8** nastale naslage, napunite ga vodom i dodajte blagi deterdžent za pranje posuđa. Ostavite kalup za pečenje da biste ga lakše očistili, sve dok naslage ne budu mogle da se odvoje pomoću četke za pranje posuđa. Nakon toga isperite kalup za pečenje **8** čistom vodom, da biste uklonili ostatke od deterdženta za pranje posuđa.

- 6) Operite mernu čašu **9**, mernu kašiku **10** i odstranjivač nastavaka za mešenje testa **11** u toploj vodi, blagim deterdžentom za pranje posuđa. Nakon toga isperite delove čistom vodom, da biste uklonili ostatke od deterdženta za pranje posuđa.

- 7) Sve delove temeljno osušite nakon čišćenja.

Poručivanje rezervnih delova

Sledeće rezervne delove možete da poručite za ovaj proizvod:

- Nastavci za mešenje testa 7
- Kalup za pečenje 8
- Merna čaša 9
- Merna kašika 10
- Odstranjivač nastavaka za mešenje testa 11

Poručite rezervne delove preko naše dežurne servisne službe (vidi poglavlje „Servis”) ili komforno na našoj veb-stranici na adresi www.kompernass.com.



NAPOMENA

- U nekim zemljama nije moguće onlajn-poručivanje rezervnih delova. U tom slučaju, koristite našu dežurnu servisnu službu (vidi poglavlje „Servis”).
- Za Vašu porudžbinu pripremite IAN-broj, koji ćete naći na omotu ovog uputstva za upotrebu.

Odlaganje



Nipošto ne odlažite aparat u uobičajeni kućni otpad. Ovaj proizvod podleže Evropskoj direktivi 2012/19/EU.

Predajte aparat ovlašćenom preduzeću za upravljanje otpadom ili lokalnom komunalnom preduzeću za sakupljanje i odlaganje otpada. Poštujte trenutno važeće propise. U slučaju nedoumica, obratite se svom komunalnom preduzeću za sakupljanje i odlaganje otpada.



O mogućnostima za odlaganje dotrajalih proizvoda saznate u Vašoj opštinskoj ili gradskoj upravi.



Vraćanjem ambalaže u proces kruženja materijala se štede sirovine i smanjuje nakupljanje otpada. Odložite nepotrebne ambalažne materijale u skladu sa važećim lokalnim propisima.



Odložite ambalažu na ekološki prihvatljiv način. Obratite pažnju na oznaku na različitim ambalažnim materijalima i, ako je potrebno, odvojite ambalažne materijale zasebno. Ambalažni materijali su označeni skraćenicama (a) i ciframa (b) sa sledećim značenjem:

1–7: Plastika,
20–22: Hartija i karton,
80–98: Kompozitni materijali.

Tok programa

Program	1. Normalno						2. Fritiranje					
Stepen tamnjenja / brzi režim	svetlo srednje tamno			brzo			svetlo srednje tamno			brzo		
Težina (grama)	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500
Vreme (časova)	3:00	3:05	3:15	2:15	2:20	2:25	3:10	3:15	3:25	2:20	2:25	2:30
Prethodno zagrevanje (min) 	15	15	20	–	–	–	10	10	15	–	–	–
Mešenje 1 (min) 	13	13	13	13	13	13	12	12	12	13	13	13
Dizanje 1 (min) 	25	25	25	10	10	10	20	20	20	10	10	10
Mešenje 2 (min) 	7 ADD 5*	7 ADD 5*	7 ADD 5*	4 ADD 5*	4 ADD 5*	4 ADD 5*	7 ADD 8*	7 ADD 8*	7 ADD 8*	4 ADD 5*	4 ADD 5*	4 ADD 5*
Dizanje 2 (min) 	27,5 RMV 2,5**	27,5 RMV 2,5**	27,5 RMV 2,5**	15,5 RMV 2,5**	15,5 RMV 2,5**	15,5 RMV 2,5**	35,5 RMV 2,5**	35,5 RMV 2,5**	35,5 RMV 2,5**	15,5 RMV 2,5**	15,5 RMV 2,5**	15,5 RMV 2,5**
Dizanje 3 (min) 	30	30	30	30	30	30	35	35	35	30	30	30
Pečenje (min) 	55	60	65	55	60	65	60	65	70	60	65	70
Održavanje toplote (min) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Maks. prethodno podešavanje vremena (časovi)	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15

* U toku ove faze programa možete da dodate ostale sastojke u testo. Primer: **7/ADD/5** znači da se nakon faze mešenja od 7 minuta oglašava više zvučnih signala i da se „ADD“ g pojavljuje na displeju **A**. Sada možete da dodate ostale sastojke. Nakon toga sledi još jedna faza mešenja od 5 minuta, pre nego što počne sledeća faza programa.

** U toku ove faze programa možete da uklonite nastavke za mešenje testa **7**. Primer: **27,5/RMV/2,5** znači da se nakon faze mešenja od 27,5 minuta oglašava više zvučnih signala i da se „RMV“ c pojavljuje na displeju **A**. Sada možete da uklonite nastavke za mešenje testa **7**. Nakon toga sledi još jedna faza dizanja od 2,5 minuta, pre nego što počne sledeća faza programa.

Program	3. Puno zrno						4. Slatko					
Stepen tamnjenja / brzi režim	svetlo srednje tamno			brzo			svetlo srednje tamno			brzo		
Težina (grama)	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500
Vreme (časova)	3:20	3:25	3:35	2:25	2:30	2:35	2:55	3:00	3:10	2:10	2:15	2:20
Prethodno zagrevanje (min) 	15	15	20	—	—	—	10	10	15	—	—	—
Mešenje 1 (min) 	12	12	12	13	13	13	12	12	12	12	12	12
Dizanje 1 (min) 	30	30	30	10	10	10	25	25	25	10	10	10
Mešenje 2 (min) 	7 ADD 8*	7 ADD 8*	7 ADD 8*	4 ADD 5*	4 ADD 5*	4 ADD 5*	7 ADD 6*	7 ADD 6*	7 ADD 6*	4 ADD 6*	4 ADD 6*	4 ADD 6*
Dizanje 2 (min) 	35,5 RMV 2,5**	35,5 RMV 2,5**	35,5 RMV 2,5**	20,5 RMV 2,5**	20,5 RMV 2,5**	20,5 RMV 2,5**	32,5 RMV 2,5**	32,5 RMV 2,5**	32,5 RMV 2,5**	15,5 RMV 2,5**	15,5 RMV 2,5**	15,5 RMV 2,5**
Dizanje 3 (min) 	35	35	35	35	35	35	30	30	30	30	30	30
Pečenje (min) 	55	60	65	55	60	65	50	55	60	50	55	60
Održavanje toplote (min) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Maks. prethodno podešavanje vremena (časovi)	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15

* U toku ove faze programa možete da dodate ostale sastojke u testo. Primer: **7/ADD/5** znači da se nakon faze mešenja od **7** minuta oglašava više zvučnih signala i da se „**ADD**” g pojavljuje na displeju **A**. Sada možete da dodate ostale sastojke. Nakon toga sledi još jedna faza mešenja od **5** minuta, pre nego što počne sledeća faza programa.

** U toku ove faze programa možete da uklonite nastavke za mešenje testa **7**. Primer: **27,5/RMV/2,5** znači da se nakon faze mešenja od **27,5** minuta oglašava više zvučnih signala i da se „**RMV**” c pojavljuje na displeju **A**. Sada možete da uklonite nastavke za mešenje testa **7**. Nakon toga sledi još jedna faza dizanja od **2,5** minuta, pre nego što počne sledeća faza programa.

Program	5. Low Carb			6. Bez glutena			7. Espresso			8. Kolač		
Stepen tamnjenja / brzi režim	svetlo srednje tamno			svetlo srednje tamno			svetlo srednje tamno			svetlo srednje tamno		
Težina (grama)	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500
Vreme (časova)	3:09	3:21	3:33	3:40	3:45	3:55	1:15	1:18	1:20	1:30	1:35	1:40
Prethodno zagrevanje (min) 	15	15	15	15	15	20	—	—	—	—	—	—
Mešenje 1 (min) 	20	21	22	12	12	12	8	8	8	25 RMV **	25 RMV **	25 RMV **
Dizanje 1 (min) 	15	15	15	20	20	20	—	—	—	—	—	—
Mešenje 2 (min) 	15 ADD 7*	15 ADD 9*	15 ADD 11*	5 ADD 8*	5 ADD 8*	5 ADD 8*	7	7	7	—	—	—
Dizanje 2 (min) 	12,5 RMV 2,5**	14,5 RMV 2,5**	16,5 RMV 2,5**	47,5 RMV 2,5**	47,5 RMV 2,5**	47,5 RMV 2,5**	—	—	—	—	—	—
Dizanje 3 (min) 	22	24	26	50	50	50	20	20	20	—	—	—
Pečenje (min) 	80	85	90	60	65	70	40	43	45	65	70	75
Održavanje toplote (min) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Maks. prethodno podešavanje vremena (časovi)	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15

* U toku ove faze programa možete da dodate ostale sastojke u testo. Primer: **7/ADD/5** znači da se nakon faze mešenja od **7** minuta oglašava više zvučnih signala i da se „ADD“ g pojavljuje na displeju **A**. Sada možete da dodate ostale sastojke. Nakon toga sledi još jedna faza mešenja od **5** minuta, pre nego što počne sledeća faza programa.

** U toku ove faze programa možete da uklonite nastavke za mešenje testa **7**. Primer: **27,5/RMV/2,5** znači da se nakon faze mešenja od **27,5** minuta oglašava više zvučnih signala i da se „RMV“ c pojavljuje na displeju **A**. Sada možete da uklonite nastavke za mešenje testa **7**. Nakon toga sledi još jedna faza dizanja od **2,5** minuta, pre nego što počne sledeća faza programa.

Program	9. Mešanje	10. Testo	11. Testo za testeninu	12. Testo za picu
Stepen tamnjenja / brzi režim	—	—	—	—
Težina (grama)	—	—	—	—
Vreme (časova)	0:10-0:45	1:40	0:15	0:45
Prethodno zagrevanje (min) 	—	—	—	—
Mešenje 1 (min) 	10-45	12	15	15
Dizanje 1 (min) 	—	10	—	10
Mešenje 2 (min) 	—	3 ADD 5*	—	10
Dizanje 2 (min) 	—	25	—	10
Dizanje 3 (min) 	—	45	—	—
Pečenje (min) 	—	—	—	—
Održavanje toplote (min) 	—	—	—	—
Maks. prethodno podešavanje vremena (časovi)	—	15	—	15

* U toku ove faze programa možete da dodate ostale sastojke u testo. Primer: **7/ADD/5** znači da se nakon faze mešenja od 7 minuta oglašava više zvučnih signala i da se „ADD” g pojavljuje na displeju **A**. Sada možete da dodate ostale sastojke. Nakon toga sledi još jedna faza mešenja od 5 minuta, pre nego što počne sledeća faza programa.

Program	13. Jogurt	14. Džem	15. Pečenje
Stepen tamnjenja / brzi režim	–	–	svetlo srednje tamno
Težina (grama)	–	–	–
Vreme (časova)	8:00–12:00	1:20	0:05–1:00
Prethodno zagrevanje (min) 	–	–	–
Mešenje 1 (min) 	–	–	–
Dizanje 1 (min) 	–	15	–
Mešenje 2 (min) 	–	–	–
Dizanje 2 (min) 	–	–	–
Dizanje 3 (min) 	–	20	–
Pečenje (min) 	–	60	5–60
Održavanje toplote (min) 	–	–	60
Maks. prethodno podešavanje vremena (časovi)	–	–	–

Program	16. Može da se programira	
Stepen tamnjenja / brzi režim	Prethodno podešavanje	individualna oblast podešavanja
Težina (grama)	—	—
Vreme (časova)	3:05	—
Prethodno zagrevanje (min) 	15	0-20
Mešenje 1 (min) 	13	0-30
Dizanje 1 (min) 	25	0-30
Mešenje 2 (min) 	7 ADD 5*	0-30
Dizanje 2 (min) 	30 RMV **	0-60 RMV **
Dizanje 3 (min) 	30	0-60
Pečenje (min) 	60	0-80
Održavanje toplote (min) 	60	0-60
Maks. prethodno podešavanje vremena (časovi)	15	15

* U toku ove faze programa možete da dodate ostale sastojke u testo. Primer: 7/ADD/5 znači da se nakon faze mešenja od 7 minuta oglašava više zvučnih signala i da se „ADD” g pojavljuje na displeju **A**. Sada možete da dodate ostale sastojke. Nakon toga sledi još jedna faza mešenja od 5 minuta, pre nego što počne sledeća faza programa.

** U toku ove faze programa možete da uklonite nastavke za mešenje testa **7**. Primer: 27,5/RMV/2,5 znači da se nakon faze mešenja od 27,5 minuta oglašava više zvučnih signala i da se „RMV” c pojavljuje na displeju **A**. Sada možete da uklonite nastavke za mešenje testa **7**. Nakon toga sledi još jedna faza dizanja od 2,5 minuta, pre nego što počne sledeća faza programa.

Otklanjanje grešaka

Greška	Moguća rešenja
Aparat ne radi, nakon što je pritisnut taster za pokretanje/zaustavljanje B .	Neke faze programa f, kao npr. „Prethodno zagrevanje“ ili „Dizanje“ se teško prepoznaju, zato što se nastavci za mešenje testa 7 ne okreću. Na osnovu tabele „Tok programa“ proverite koji deo programa se upravo odvija. Proverite da li aparat radi, tako što ćete proveriti da li svetli indikatorska lampica B. Proverite da li je mrežni priključak priključen na električnu mrežu.
Nakon pokretanja programa, displej A pokazuje „H:HH“.	Aparat se još uvek nije dovoljno ohladio nakon poslednjeg procesa pečenja. Zaustavite aktuelni program i isključite aparat. Otvorite poklopac 2 i ostavite da se aparat ohladi oko 20 minuta, pre nego što nastavite da ga koristite.
Ne može da se pokrene novi program. Prikaz na displeju se prebacuje u osnovni položaj (program 1).	Aparat se još uvek nije dovoljno ohladio nakon poslednjeg procesa pečenja. Isključite aparat, otvorite poklopac 2 i ostavite da se aparat ohladi oko 20 minuta, pre nego što nastavite da ga koristite.
Nakon pokretanja programa, displej A pokazuje „E:E0“.	Isključite aparat i izvucite mrežni utikač. Ponovo utaknite mrežni utikač u utičnicu i ponovo uključite aparat. Ukoliko poruka greške i dalje postoji, molimo Vas da stupite u kontakt sa našim korisničkim servisom.
Motor radi, ali se ne okreću nastavci za mešenje testa 7 .	Proverite da li su nastavci za mešenje testa 7 i kalup za pečenje 8 pravilno uskočili.
Aparat je u toku rada isključen sa električne mreže ili se dogodio nestanak struje.	Ukoliko prekid u napajanju električnom energijom ne traje duže od 10 minuta, aparat će automatski nastaviti sa radom sa poslednjim izvršenim programom.
Aparat melje dodate sastojke, kao što su voće ili orašasti plodovi.	Da biste izbegli usitnjavanje sastojaka kao što su voće ili orašasti plodovi, dodajte ih u testo tek kada se oglasi nekoliko zvučnih signala i kada se „ADD“ g pojavi na displeju A .

Ako smetnje ne mogu da se otklone gore navedenim rešenjima ili ako uočite druge vrste smetnji, molimo Vas da se obratite našoj korisničkoj službi.

GARANCIJA I GARANTNI LIST

Poštovani,

Ovim putem Vas upoznajemo sa Vašim pravima i obavezama koje proističu iz Zakona o zaštiti potrošača, a u pogledu ostvarivanja prava iz garancije.

Ova garancija ni na koji način ne utiče, niti isključuje prava koja kupac ima u skladu sa važećim Zakonom o zaštiti potrošača po osnovu zakonske odgovornosti prodavca za nesaobraznost robe ugovoru koja traje 2 godine od dana kada je roba predata kupcu.

Davalac garancije ovom izjavom preuzima obavezu da kupcima svojih aparata, a pod uslovima definisanim u ovoj izjavi, obezbedi:

- besplatno otklanjanje kvarova u garantnom roku, koji bi nastali kod uobičajene upotrebe ili zbog grešaka u proizvodnji i materijalu, ili
- zamenu aparata, u garantnom roku predviđenim ovom garancijskom izjavom, u slučaju da opravka nije moguća, ili
- ako otklanjanje kvara nije moguće, kupac ima pravo da zahteva od prodavca povrat novca.

Ukupan rok garancije je 3 godina.

Garantni rok počinje da važi od datuma kupovine proizvoda, odnosno od prijema istog od strane kupca, a što se dokazuje fiskalnim računom.

Garancija važi na teritoriji Republike Srbije.

Kupac može da izjavi reklamaciju usmeno u nekom od prodajnih objekata Lidl Srbija KD, odnosno telefonom, pisanim putem ili elektronskim putem na kontakte kompanije Lidl Srbija KD, uz dostavu fiskalnog računa na uvid.

U cilju ispravnog funkcionisanja proizvod se koristi u skladu sa njegovom namenom i Uputstvom za upotrebu.

Na zahtev kupca, koji je izjavljen u garantnom roku, prodavac će izvršiti otklanjanje kvarova i nedostataka na proizvodu u roku predviđenim Zakonom.

Garantni uslovi:

Pre obraćanja prodavcu za tehničku pomoć, potrebno je proveriti ispravnost instalacije i ostalih potrebnih uslova naznačenih u Uputstvu za upotrebu.

Kupac je dužan da prodavcu preda sve pripadajuće delove proizvoda koje je preuzeo u trenutku kupovine.

Popravke u roku garancije:

Garancija važi počev od dana kada je roba predata kupcu, a na osnovu fiskalnog odsečka. U istom periodu davalac garancije, odnosno prodavac je u obavezi da ukloni sve tehničke kvarove bez naknade, u zakonskom roku.

Garancija ne važi u sledećim slučajevima:

1. Ukoliko prodavcu uz aparat nije priložen fiskalni račun sa datumom prodaje.
2. Ukoliko je kvar prouzrokovan udarom groma, strujnim udarom ili sličnim delovanjem spoljne sile na sam uređaj (požar, poplava, naponski udar...).
3. Ukoliko su nastali kvarovi i oštećenja na uređaju posledica delovanja spoljnih uticaja, kao što su: velika vlaga, previsoka i suviše niska temperatura (pucanje cevi usled smrzavanja, oštećenja gumenih delova, rđanje, itd.)
4. Ukoliko proizvod nije korišćen u skladu sa Uputstvom za upotrebu.
5. Ukoliko je proizvod pokušalo da popravi treće neovlašćeno lice.
6. Ukoliko proizvod nije korišćen u skladu sa namenom.
7. Ukoliko je čišćenje i održavanje uređaja urađeno protivno Uputstvu za upotrebu.
8. Ukoliko je proizvod korišćen u profesionalne svrhe.

Naziv proizvoda:	Aparat za pečenje hleba
Model:	SBB 850 F2
IAN/Serijski broj:	337874_1910
Proizvođač:	KOMPERNASS HANDELS GMBH, BURGSTRASSE 21, 44867 BOCHUM, NEMAČKA www.kompernass.com
Ovlašćeni serviser:	ICOM COMMUNICATIONS doo, Dragoslava Sreјovića 39b, 21203 Veternik, Republika Srbija, tel. 0800-300-180, e-mail: kompernass@lidl.rs
Datum predaje robe potrošaču:	datum sa fiskalnog računa
Uvozi i stavlja u promet:	Lidl Srbija KD, Prva južna radna 3, 22330 Nova Pazova, Republika Srbija, tel. 0800-300-199, e-mail: kontakt@lidl.rs

Cuprins

Introducere	50
Utilizarea conform destinației	50
Furnitura	50
Dezambalarea	50
Date tehnice	50
Indicații de siguranță	51
Prezentare generală a performanței	54
Elemente de operare	54
Panoul de comandă	54
Înainte de prima utilizare	55
Coacerea pâinii	56
Ingrediente	56
Punerea în funcțiune a aparatului	56
Setarea și pornirea programului	56
Programe	57
Întreruperea/terminarea programului	58
Scoaterea pâinii	58
Oprirea aparatului	59
Funcția de temporizare	59
Funcția Add/adăugare ingrediente	59
Funcția Remove/îndepărtarea paletelor de frământat	59
Funcția de memorie	60
Curățarea	60
Comandarea pieselor de schimb	61
Eliminarea	62
Derularea programului	63
Remediarea defecțiunilor	69
Garanția Kompernass Handels GmbH	70
Service-ul	71
Importator	71

Introducere

Felicitări pentru cumpărarea noului dvs. aparat.

Ați decis să alegeți un produs de calitate superioară. Instrucțiunile de utilizare fac parte integrantă din acest produs. Acestea cuprind indicații importante privind siguranța, utilizarea și eliminarea. Înainte de utilizarea produsului, familiarizați-vă cu toate indicațiile privind utilizarea și siguranța. Utilizați produsul numai în modul descris și numai în domeniile de utilizare menționate. În cazul transmiterii produsului unei alte persoane, predați-i toate documentele aferente acestuia.

Utilizarea conform destinației

Acest aparat este destinat exclusiv producerii de pâine, aluat, iaurt sau gem în spații interioare uscate ale gospodăriilor private.

Nu utilizați aparatul pentru uscarea alimentelor sau a altor obiecte.

Este interzisă utilizarea aparatului în domenii comerciale sau industriale.

Orice altă utilizare sau utilizare dincolo de aceasta este considerată a fi neconformă.

Furnitura

În mod standard, aparatul este livrat cu următoarele componente:

- Mașină de făcut pâine
- Formă pentru copt
- 2 palete de frământat
- Pahar gradat
- Lingură de măsurat
- Cârlig de extragere a paletelor de frământat
- Instrucțiuni de utilizare
- Ghid scurt de utilizare
- Carte de rețete

Dezambalarea

AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- Nu este permisă utilizarea materialelor de ambalare ca jucării. Pericol de asfixiere!

- 1) Despachetați aparatul și îndepărtați orice material de ambalare, precum și eventuale etichete sau folii de protecție de pe aparat.
- 2) Verificați dacă furnitura este completă și dacă prezintă deteriorări vizibile. În cazul în care furnitura este incompletă sau componentele sunt deteriorate din cauza ambalajului precar sau a transportului, apălați linia telefonică directă de service (a se vedea capitolul „Service”).

Date tehnice

Tensiune nominală	220 - 240 V ~ (curent alternativ), 50 Hz
Putere nominală element de încălzire	850 W
Putere nominală motor	100 W
	Toate componentele acestui aparat care intră în contact cu alimentele sunt adecvate pentru uz alimentar.

Indicații de siguranță

Respectați următoarele indicații de siguranță, pentru o manipulare sigură a acestui aparat:

⚠ PERICOL DE ELECTROCUTARE!

- ▶ De fiecare dată înaintea utilizării verificați cablul de alimentare și ștecărul. Pentru a evita orice pericole, la defectarea cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit de către producător, de către serviciul clienți al acestuia sau de către o altă persoană calificată.
- ▶ Nu strângeți sau nu zdrobiți cablul de alimentare și nu îl pozați peste margini ascuțite sau în apropierea unor suprafețe sau obiecte fierbinți. Izolația cablului se poate distruge.
- ▶ În momentul în care aparatul nu este folosit și înainte de fiecare curățare scoateți ștecărul din priză.
- ▶ Nu introduceți aparatul în apă sau în alte lichide. Pericol de electrocutare!
- ▶ Nu expuneți aparatul la umiditate și nu îl utilizați în aer liber. Dacă, din întâmplare, în carcasa aparatului se infiltrază lichide, scoateți imediat ștecărul din priză și predați aparatul unui specialist în vederea reparării.
- ▶ Nu puneți mâinile ude pe aparat, pe cablul de alimentare sau pe ștecăr.
- ▶ Nu curățați aparatul cu bureți abrazivi.
Dacă se desprind particule din burete, care apoi intră în contact cu anumite componente electrice, există pericol de electrocutare.

⚠ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- ▶ Materialele de ambalare nu trebuie utilizate de copii ca jucării. Pericol de asfixiere!
- ▶ Lăsați aparatul să se răcească și extrageți ștecărul din priză înainte de a demonta sau monta anumite componente ale accesoriilor.
- ▶ În momentul în care aparatul nu este folosit sau înainte de curățare scoateți întotdeauna ștecărul din priză. Când scoateți cablul de alimentare din priză, trageți întotdeauna de ștecăr și nu de cablu.

⚠️ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- ▶ Acest aparat poate fi utilizat de copii începând cu vârsta de 8 ani, cât și de persoane cu abilități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și/sau fără cunoștințe necesare, dacă sunt supravegheați sau dacă au fost instruiți cu privire la utilizarea sigură a acestui aparat și au înțeles pericolele cu privire la acesta.
- ▶ Copiilor le este interzis să se joace cu aparatul.
- ▶ Curățarea și întreținerea destinate utilizatorului nu se vor efectua de către copii, cu excepția cazului în care aceștia au vârsta peste 8 ani și sunt supravegheați.
- ▶ Copiii cu vârsta sub 8 ani nu vor fi lăsați lângă aparat sau lângă cablul de conexiune.
- ▶ Acest aparat corespunde prevederilor relevante de securitate. Verificările, reparațiile, întreținerea tehnică trebuie realizate numai de către un distribuitor de specialitate calificat sau de către serviciul nostru pentru clienți.
- ▶ În timpul utilizării evitați contactul cu paletele de frământat, aflate în mișcare de rotație.
- ▶ Nu mișcați aparatul dacă există conținut fierbinte sau lichid, precum dulceață, în forma pentru copt. Pericol de arsuri!



Atenție! Suprafață fierbinte! Pericol de arsuri!

Anumite componente ale aparatului se încălzesc foarte tare în timpul funcționării! Lăsați aparatul și accesoriile sale să se răcească suficient sau folosiți lavete sau mănuși de protecție.

- ▶ Nu utilizați aparatul pentru alte scopuri decât cele descrise în prezentele instrucțiuni. Pericol de rănire în cazul folosirii inadecvate a aparatului!

⚠️ AVERTIZARE! PERICOL DE INCENDIU!

- ▶ Nu amplasați aparatul niciodată lângă sau pe o mașină de gătit pe gaz sau electrică, un cuptor încins sau alte surse de căldură. Nu amplasați aparatul sub sau în apropierea unor materiale inflamabile, gaze explozive și/sau inflamabile. Există pericol de supraîncălzire și de incendiu.

⚠️ AVERTIZARE! PERICOL DE INCENDIU!

- ▶ Aveți grijă ca fanta de aerisire ale aparatului să nu fie acoperită. Nu acoperiți niciodată aparatul cu un prosop sau cu alte materiale. Căldura și aburul trebuie să se poată degaja. Mențineți o distanță minimă de 10 cm pe toate părțile față de alte obiecte pentru a asigura o disipare suficientă a căldurii. Există pericol de supraîncălzire și de incendiu.
- ▶ Nu așezați niciun fel de obiecte pe aparat.
- ▶ Nu introduceți niciodată folie de aluminiu sau alte obiecte metalice în aparat. Aceasta ar putea provoca un scurtcircuit.
- ▶ Nu depășiți niciodată cantitatea prevăzută de 900 g de făină sau 900 g amestec de coacere. Adăugați maximum 20 g de drojdie proaspătă sau 10 g de drojdie uscată. Aluatul se poate revărsa și poate cauza un incendiu! Excepția o reprezintă pâinea fără gluten. La aceasta pot fi adăugate până la maximum 20 g de drojdie proaspătă sau 15 g de drojdie uscată.
- ▶ Nu lăsați aparatul să se încălzească mai mult de 5 minute cu forma pentru copt goală.
- ▶ Nu utilizați temporizatoare externe sau sisteme separate de comandă de la distanță pentru a opera aparatul.

ATENȚIE – PAGUBE MATERIALE!

- ▶ Utilizați numai accesoriile recomandate de producător.
- ▶ Nu utilizați aparatul pentru a depozita alimente sau ustensile în el.
- ▶ Nu folosiți aparatul niciodată fără formă pentru copt sau mai mult de 5 minute cu forma pentru copt goală. Aceasta provoacă defecțiuni iremediabile aparatului.
- ▶ Nu îndepărtați forma pentru copt niciodată în timpul funcționării.
- ▶ Așezați aparatul doar pe o suprafață uscată, plană și rezistentă la căldură.
- ▶ În timpul funcționării nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat.

Prezentare generală a performanței

- Puteți alege între 16 programe diferite.
- Puteți folosi rețete proprii sau procesa amestecuri gata preparate.*
- Cu ajutorul programului „Fără gluten” puteți face pâine din amestecuri și făină fără gluten, cum ar fi făina de porumb, făina de hrișcă sau de cartofi.
- Puteți frământa aluaturi diferite, cum ar fi aluatul de pâine sau de pizza.
- Puteți prepara dulceață sau iaurt.
- Puteți programa până la 8 programe individuale în funcție de nevoile dvs. proprii (programul 16).

*Puteți găsi o selecție de amestecuri delicioase de coacere și ingrediente pentru rețetele proprii în magazinul local Lidl.

Elemente de operare

(a se vedea figurile de pe pagina pliată)

Figura A:

- 1 Mașină de făcut pâine
- 2 Capac
- 3 Fantă de aerisire
- 4 Cablu de alimentare
- 5 Comutator Pornit/Oprit (0/I)
- 6 Panou de comandă

Figura B:

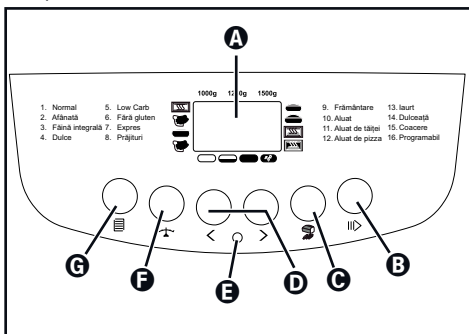
- 7 2 palete de frământat
- 8 Formă pentru copt
- 9 Pahar gradat
- 10 Lingură de măsurat
- 11 Cârlig de extragere a paletelor de frământat

Figura C:

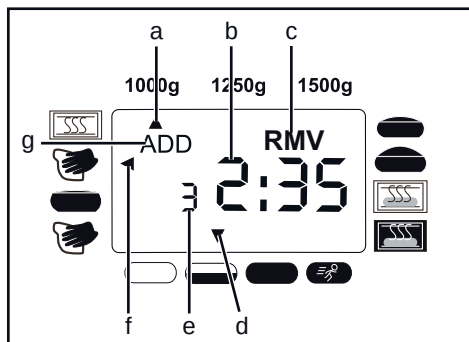
Panoul de comandă / ecranul

Panoul de comandă

Panoul de comandă **6** este format din următoarele componente:



A Ecranul



- a Selecție greutate (1000 g / 1250 g / 1500 g)
- b timpul rămas al programului în ore / temporizatorul programat / timpul de fază programat (programul 16)
- c Funcția Remove (îndepărtare) - în timp ce este afișat „RMV” (= „Remove”), paletele de frământat **7** pot fi îndepărtate.
- d gradul de rumenire selectat/modul rapid (deschis , mediu , închis , rapid)
- e numărul de program activ
- f faza de program activă
- g Funcția Add (adăugare) - în timp ce este afișat „ADD”, se pot adăuga ingrediente suplimentare la aluat.

Ⓑ Tasta Pornire/Oprire |||>

Tastă pentru pornirea, întreruperea sau oprirea unui program.

Pentru a întrerupe un program, apăsați scurt tasta Pornire-/Oprire Ⓑ, afișajul de timp b clipește. Printr-o nouă apăsare a tastei Pornire-/Oprire Ⓑ funcționarea aparatului poate fi continuată. În caz contrar, programul este continuat în mod automat după 10 minute.

Pentru a încheia mai devreme un program și pentru a șterge setările, apăsați și mențineți apăsată tasta Pornire-/Oprire Ⓑ până când auziți un semnal sonor lung.

INDICAȚIE

- Nu apăsați tasta Pornire-/Oprire Ⓑ dacă doriți doar să verificați starea pâinii. Verificați procesul de coacere prin fereastra de control ①.

Ⓒ Selectare grad de rumenire/modul rapid

Tastă pentru selectarea gradului de rumenire, respectiv a modulului rapid (deschis/mediu/închis/rapid).

Apăsați tasta până ce săgeata d apare deasupra gradului de rumenire dorit.

Sau activați modul rapid pentru a scurta procesul de coacere.

INDICAȚIE

- Pentru programele 9 - 14 nu se poate seta niciun grad de rumenire.
- Funcția „Rapid” este disponibilă doar pentru programele 1 - 4.

Ⓓ Setare temporizator <>

Taste pentru setarea temporizatorului pentru coacerea cu întârziere (a se vedea capitolul „Funcția temporizator”).

INDICAȚIE

- În cazul programelor 9, 11 și 13 - 15, funcția de temporizare nu este disponibilă.

Ⓔ Bec de funcționare

Becul de funcționare Ⓔ indică dacă un program este activ momentan.

Dacă ați activat funcția de temporizare, becul de funcționare Ⓔ clipește în perioada de întârziere. De îndată ce programul a fost pornit, becul de funcționare Ⓔ va rămâne aprins.

Ⓕ Setarea greutății pâinii

Tastă pentru selectarea greutății pâinii (1000 g / 1250 g / 1500 g). Apăsați tasta în mod repetat, până ce săgeata a apare sub greutatea dorită. Informațiile privind greutatea se referă la cantitatea de ingrediente adăugate în forma pentru copt ⑧.

INDICAȚIE

- Pentru programele 9 - 15 nu se poate seta nicio greutate.

Ⓖ Selectarea programului

Tastă pentru selectarea programului dorit (1 - 16).

Pe ecran A apar numărul programului e și durata programului b.

Înainte de prima utilizare

AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- Nu lăsați aparatul să se încălzească mai mult de 5 minute cu forma pentru copt goală ⑧. Pericol de incendiu!

INDICAȚIE

- Datorită reziduurilor de fabricație, se poate degaja un ușor miros și formarea fumului la prima punere în funcțiune. Acesta nu este dăunător și va dispărea în scurt timp. Asigurați aerisirea suficientă a încăperii, de exemplu prin deschiderea unei ferestre.

- 1) Înainte de prima punere în funcțiune ștergeți forma pentru copt ⑧, paletetele de frământat ⑦ și suprafața exterioară a aparatului cu o lavetă umedă. Nu utilizați bureți sau substanțe de curățare abrazive.
- 2) Doar la prima încălzire se va introduce forma pentru copt ⑧ goală, precum și paletetele de frământat ⑦ înăuntru aparatului și închideți capacul ②.

- 3) Introduceți ștecărul în priză.
- 4) Așezați comutatorul Pornit/Oprit (0/I) **5** în poziția „I”. Se aude un semnal sonor, iar pe ecran **A** apar numărul programului **e** și durata programului **b** pentru programul 1.
- 5) Alegeți cu tasta Selectare program **G** programul 15 și apăsați tasta Pornire-/Oprire **B** pentru a încălzi aparatul.
- 6) Pentru a încheia programul, **după 5 minute**, apăsați din nou tasta Pornire-/Oprire **B**, până auziți un semnal sonor lung.
- 7) Lăsați aparatul să se răcească complet și ștergeți din nou forma pentru copt **8**, paletetele de frământat **7** și suprafața exterioară a aparatului cu o lavetă umedă.

Coacerea pâinii

Ingrediente

Pentru un rezultat optim de coacere, luați în considerare următoarele informații:

AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- Scoateți forma pentru copt **8** din carcasă înainte să adăugați ingredientele. Există pericol de incendiu dacă ingredientele ajung pe serpentinele de încălzire!
 - În niciun caz nu utilizați cantități mai mari decât cele indicate. Nu depășiți niciodată cantitatea prevăzută de 900 g de făină sau 900 g amestec de coacere. Dacă aluatul revărsat ajunge la serpentinele de încălzire, există risc de incendiu!
- Toate ingredientele trebuie să fie încălzite la temperatura camerei pentru asigurarea unui proces optim de dospire a drojdiei.
 - Urmați cantitățile specificate de ingrediente cât mai îndeaproape posibil. Chiar și mici abateri pot influența rezultatul coacerii.
 - Adăugați ingredientele în forma pentru copt **8** întotdeauna în ordinea indicată în rețetă. De regulă, se toarnă lichidele mai întâi, apoi se umple cu zahăr, sare și făină și în final cu drojdie. Drojdia nu trebuie să intre în contact cu lichide sau cu sare.

Punerea în funcțiune a aparatului

- 1) Scoateți forma pentru copt **8** din aparat prin partea de sus.
- 2) Montați paletetele de frământat **7** pe arborii de antrenare din forma pentru copt **8**. Aveți grijă să fie bine fixate.
- 3) Adăugați ingredientele din rețeta dvs. în forma pentru copt **8** în ordinea indicată.
- 4) Introduceți la loc forma pentru copt **8**. Asigurați-vă că înclichetarea este corectă.
- 5) Închideți capacul **2**.
- 6) Introduceți ștecărul în priză.
- 7) Porniți aparatul de la comutatorul Pornit/Oprit (0/I) **5**. Se aude un semnal sonor, iar pe ecran **A** apar numărul programului **e** și durata programului **b** pentru programul 1.

Setarea și pornirea programului

- 1) Cu ajutorul tastei de selectare a programului **G** alegeți programul dorit.
- 2) Numărul corespunzător al programului **e** și timpul programului **b** sunt afișate pe ecran **A**. Dacă este necesar, selectați greutatea pâinii **a** cu tasta **F**.
- 3) Dacă este necesar, selectați gradul de rumenire dorit **d** cu tasta **G** sau selectați setarea „Rapid” pentru a scurta timpul de dospire.
- 4) Folosiți tastele săgeată **D** pentru a seta temporizatorul sau porniți programul imediat cu tasta Pornire-/Oprire **B**.
Acum, programul efectuează în mod automat diversele faze de program **f**.

INDICAȚIE

- Unele programe încep cu o fază de preîncălzire (a se vedea capitolul „**Derularea programului**”), în timpul căreia paletetele de frământat **7** nu se mișcă. Acest lucru este deliberat și nu reprezintă o eroare a aparatului.
- În timpul fazei de frământare, capacul **2** poate fi deschis. Cu toate acestea, nu deschideți capacul **2** în timpul fazei de dospire sau coacere. În acest caz, pâinea s-ar putea lăsa.
- Puteți verifica derularea programului prin fereastra de control **1**.

Programe

Cu ajutorul tastei de selectare a programului **G** este ales programul dorit. Numărul corespunzător al programului **e** este afișat pe ecran **A**. Timpii programului **b** depind de combinațiile de programe selectate (a se vedea capitolul „Derularea programului”).

Programul 1: Normal

Pentru coacerea pâinii albe și din amestec care sunt compuse, în principal, din făină de grâu sau secară. Pâinea are o consistență compactă.

Programul 2: Afânată

Pentru coacerea pâinilor ușoare din făină bine măcinată. Pâinea este de regulă afânată și are o coajă crocantă.

Programul 3: Făină integrală

Pentru coacerea pâinilor din tipuri de făină integrală, de exemplu, făină integrală de grâu și făină de secară. Pâinea este mai compactă și mai grea.

Programul 4: Dulce

Pentru coacerea pâinilor dulci cu ingrediente cum ar fi sucuri de fructe, fulgi de cocos, stafide, ciocolată sau adaos de zahăr. Prin-o fază de dospire mai lungă, pâinea va fi mai ușoară și mai aerată.

Programul 5: Low Carb

Pentru coacerea pâinii cu conținut scăzut de carbohidrați.

Programul 6: Fără gluten

Pentru coacerea pâinilor din făină și amestecuri fără gluten. Acestea au nevoie de mai mult timp pentru a absorbi lichidele și au alte proprietăți de creștere.

Programul 7: Expres

Timpii pentru frământare, creșterea aluatului și coacere sunt reduși în mod semnificativ. Cu acest program pot fi preparate numai rețetele care nu conțin făină integrală sau alte ingrediente grele. Se va avea în vedere faptul că pâinea nu devine atât de aerată sau gustoasă cu ajutorul acestui program.

Programul 8: Prăjituri

Pentru coacerea prăjiturilor cu amestecuri de copt sau după rețete proprii.

Programul 9: Frământare

Cu acest program, aluatul este doar frământat. Puteți să setați un timp de frământare între 10 și 45 de minute.

Programul 10: Aluat

Pentru prepararea de aluaturi dospite pentru chifle, pizza sau produse de panificație similare.

Programul 11: Aluat de tăiței

Pentru realizarea aluatului de tăiței.

Programul 12: Aluat de pizza

Pentru realizarea aluatului de pizza.

Programul 13: Iaurt

Pentru producerea iaurtului din lapte de vacă sau băutură de soia. Pentru procedura exactă, consultați cartea de rețete anexată.

Durata programului prestabilit de 8 ore trebuie ajustată după cum urmează, în funcție de cantitatea utilizată:

Până la 1000 ml	8 – 10 ore
1000 – 1500 ml	9 – 11 ore
peste 1500 ml	10 – 12 ore

Programul 14: Dulceață

Pentru producerea de cremă tartinabilă de fructe, cum ar fi gemuri, dulceață sau jeleuri.

Programul 15: Coacere

Pentru coacerea aluaturilor gata preparate, precum și pentru recoacerea pâinilor care nu sunt suficient de rumenite sau de coapte. Programul nu conține procese de frământare sau de odihnă. Puteți seta un timp de coacere de 5 până la 60 de minute în pași de 5 minute.

Programul 16: Programabil

Cu acest program puteți seta timpii proprii pentru fiecare fază de până la 8 programe individuale.

În acest scop procedați după cum urmează:

- 1) Cu ajutorul tastei de selectare a programului **G** alegeți programul 16.
- 2) Selectați cu ajutorul tastei gradului de rumenire **G** locația de memorie a programului (1 – 8).

- 3) Selectați cu ajutorul tastei pentru greutatea pâinii **F** faza de program pe care doriți să o setați.
- 4) Folosiți tastele săgeată **D** pentru a ajusta timpul fazei de program selectate la nevoile dvs. (pentru intervalul de setări posibil, consultați capitolul „**Derularea programului**”).
- 5) Apăsăți din nou tasta pentru greutatea pâinii **F** pentru a trece la următoarea fază de program.
- 6) Când ați setat toate fazele de program dorite, apăsați tasta Pornire-/Oprire **B** pentru a salva setările și pentru a ieși din meniul de setări pentru această locație a memoriei programului.
- 7) Dacă doriți să setați un alt program individual, selectați o altă locație de memorie a programului cu ajutorul tastei gradului de rumenire **C** și continuați așa cum este descris mai sus.
- 8) Pentru a porni un program individual, selectați-l, dacă este necesar, cu tasta gradului de rumenire **C** și apăsați tasta Pornire-/Oprire **B**.

INDICAȚIE

- Setările rămân salvate până când sunt resetate prin funcția de resetare.
- Pentru a reseta timpii pentru setările standard, selectați programul individual corespunzător cu tasta gradului de rumenire **C** și apăsați simultan tastele de selectare a programului **G** și greutatea pâinii **F**.

Întreruperea/terminarea programului

- Pentru a întrerupe programul, apăsați scurt tasta Pornire-/Oprire **B**, afișajul de timp **b** clipește pe ecran **A**. Pentru a continua programul, apăsați din nou tasta Pornire-/Oprire **B**. În caz contrar, programul este continuat în mod automat după 10 minute.
- Când programul se încheie automat, se aud mai multe semnale sonore, iar afișarea timpului **b** arată 0:00. Aparatul trece la un mod de menținere la cald pentru 60 de minute.

INDICAȚIE

- La sfârșitul programelor 9-14, nu există un mod de menținere la cald.
- Scoateți pâinea din aparat cel târziu la sfârșitul modului de menținere la cald, altfel s-ar putea umezi.

- Pentru a încheia mai devreme programul, respectiv modul de menținere la cald, apăsați și mențineți apăsată tasta Pornire-/Oprire **B** până când auziți un semnal sonor lung.

Scoaterea pâinii

⚠ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- Forma pentru copt **8** poate deveni foarte caldă în timpul funcționării. Folosiți lavete sau mănuși de protecție. Pericol de arsuri!

ATENȚIE – PAGUBE MATERIALE!

- Nu folosiți obiecte metalice pentru a desprinde pâinea din forma pentru copt **8**. Acestea pot duce la zgârieturi pe stratul antiaderent.

INDICAȚIE

- Pâinea este de obicei mai ușor de îndepărtat dacă o lăsați în forma pentru copt **8** cel puțin 30 de minute după coacere. Pentru aceasta, puteți utiliza modul de menținere la cald.

- 1) Lăsați forma pentru copt **8** și pâinea să se răcească suficient sau folosiți lavete sau mănuși de protecție.
- 2) Țineți forma pentru copt **8** înclinată deasupra unui grătar și scuturați-o ușor, până când pâinea alunecă din forma pentru copt.

INDICAȚIE

- Dacă nu ați îndepărtat deja paletetele de frământat **7** și nu puteți îndepărta pâinea de pe ele, îndepărtați-le cu grijă cu ajutorul cârligului de extragere a paletelor de frământat prevăzut **11**.

Oprirea aparatului

Dacă nu mai doriți să folosiți aparatul, opriți-l cu ajutorul comutatorului Pornit/Oprit (0/1) **5** și scoateți ștecărul din priză.

Funcția de temporizare

Funcția de temporizare vă permite să începeți un program cu o întârziere. Puteți stabili un moment în care aparatul ar trebui să înceie programul dorit. Timpul maxim de întârziere este de 15 ore.

AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- Folosiți funcția de temporizare numai pentru rețetele pe care le-ați încercat deja. Acest lucru asigură obținerea rezultatului de coacere dorit și, în special, cantitatea de aluat să nu fie prea mare pentru a nu se revărsa. Există risc de incendiu dacă aluatul se revărsa!

INDICAȚIE

- În cazul programelor 9, 11 și 13 – 15, funcția de temporizare nu este disponibilă.
- Nu utilizați funcția de temporizare dacă preparați alimente cu perisabilitate ridicată, de exemplu ouă, lapte, smântână sau brânză.

- 1) Selectați mai întâi programul dorit.
- 2) Acum utilizați tastele săgeată **D** pentru a selecta durata totală dorită a programului și timpul de întârziere. Ora de sfârșit a programului se schimbă cu 10 minute la fiecare apăsare a tastei. Apăsați și mențineți apăsată tastele săgeată **D** pentru a accelera parcurgerea cifrelor.
- 3) Confirmați setarea temporizatorului cu ajutorul tastei Pornire-/Oprire **B**. Becul de funcționare **E** clipește și timpul programat **b** începe să se scurgă, programul pornește automat la ora corespunzătoare.
De îndată ce programul a fost pornit, becul de funcționare **E** va rămâne aprins.

Exemplu:

Este ora 12, iar dvs. doriți să aveți pâine proaspătă în 6 ore, deci la ora 18. Mai întâi faceți setările dorite ale programului. Apoi apăsați tastele săgeți **D** până când pe ecran **A** apare afișarea timpului **b** 6:00, pentru că timpul până la finalizarea preparării este de 6 ore. Luați în considerare faptul că pâinea trebuie să se răcească puțin înainte să o puteți mânca.

Funcția Add/adăugare ingrediente

În cazul programelor 1–6, 10 și 16, în timpul celei de a doua faze de frământare se aud mai multe semnale sonore, iar pe ecran **A** apare „ADD” g. Acum, în timpul funcționării, puteți adăuga alte ingrediente, precum fructe sau nuci. În acest fel, aceste ingrediente nu sunt zdrobite de paletelile de frământat **7**.
Urmează o altă fază scurtă de frământare în care ingredientele adăugate sunt amestecate în aluat.

INDICAȚIE

- Dacă nu doriți să adăugați ingrediente, nu trebuie să faceți nimic. Programul continuă automat.
- În cazul programelor 7–9 și 11–15, funcția Add nu este disponibilă.

Funcția Remove/îndepărtarea paletelor de frământat

În cazul programelor 1–6, 10 și 16, după cea de a doua fază de dospire se aud 10 semnale sonore și „RMV” c clipește pe ecran **A**. Acum aveți opțiunea de a îndepărta paletelile de frământat **7** înainte de începerea fazei de coacere, pentru a evita găurile mari din pâinea terminată.

În acest scop procedați după cum urmează:

- 1) Când „RMV” clipește pe ecran **A**, apăsați tasta Pornire-/Oprire **B**. Programul care rulează este întrerupt pentru 10 minute, timpul rămas al programului **b** clipește pe ecran **A**.
- 2) Deschideți capacul **2** și scoateți forma pentru copt **8**.

- 3) Împingeți ușor cu mâinile înfăinate aluatul în lateral și scoateți paletetele de frământat ⑦ de la cei doi arbori de antrenare.
- 4) Apoi distribuiți aluatul uniform în forma pentru copt ⑧.
- 5) Introduceți din nou forma pentru copt ⑧ în aparat și închideți capacul ②.
- 6) Pentru a continua programul, apăsați tasta Pornire-/Oprire ③. Dacă nu apăsați tasta, programul este continuat în mod automat după 10 minute.

INDICAȚIE

- Dacă nu doriți să îndepărtați paletetele de frământat ⑦, nu trebuie să faceți nimic. Programul continuă automat.
- În cazul programelor 7-9 și 11-15, funcția Remove nu este disponibilă.

Funcția de memorie

Dacă aparatul a fost deconectat de la rețea în timpul funcționării (de exemplu, din cauza unei pene de curent), acesta va continua cu ultimul program activ în același loc, dacă este alimentat din nou în decurs de 10 minute.

Acest lucru nu se aplică atunci când programul este încheiat prin apăsarea tastei Pornire-/Oprire ③ până când se aude un semnal sonor lung.

Curățarea

⚠ PERICOL DE ELECTROCUTARE!

- Înainte de fiecare curățare scoateți ștecărul din priză.
- Nu introduceți niciodată aparatul în apă sau în alte lichide.

⚠ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- Lăsați aparatul să se răcească suficient înainte de a-l curăța. Pericol de arsuri!

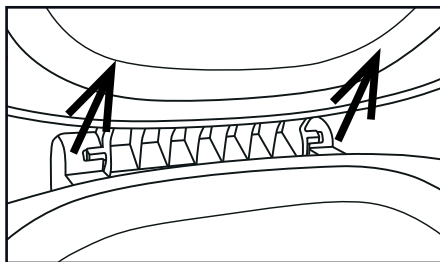
ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

- Nu folosiți agenți chimici de curățare sau solvenți pentru a curăța aparatul.

Carcasa aparatului, capacul, compartimentul de coacere

- 1) Dacă este necesar, scoateți forma pentru copt ⑧ din aparat.
 - 2) Îndepărtați toate resturile din compartimentul de coacere cu o lavetă umedă sau cu un burete moale.
 - 3) De asemenea, ștergeți carcasa aparatului și capacul ② doar cu o lavetă sau cu un burete umed.
- Pentru o curățare mai ușoară, capacul ② poate fi îndepărtat de pe carcasă:

- Deschideți capacul ② până când dopurile din plastic intră prin orificiile balamalelor.
- Scoateți capacul ② din balamale:



- Pentru a remonta capacul ② după curățare, treceți din nou dopurile din plastic prin orificiile balamalelor.

- 4) Uscăți totul bine .

Forma pentru copt, paletetele de frământat și accesoriile

ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

- Suprafețele formei pentru copt ⑧ și ale paletetelor de frământat ⑦ sunt prevăzute cu un strat antiaderent. De aceea, la curățare, nu utilizați substanțe de curățare agresive, substanțe corozive sau obiecte care ar putea zgâria aceste suprafețe.

INDICAȚIE

- Din cauza căldurii și umezelii, aspectul suprafețelor se poate modifica cu timpul. Aceasta nu reduce calitatea produselor sau nu reprezintă o periclitare a funcționării.
-  Paletele de frământat 7 și cârligul de extragere a paletelor de frământat 11 sunt adecvate pentru curățarea în mașina de spălat vase.

- 1) Dacă este necesar, scoateți paletele de frământat 7 și forma pentru copt 8 din aparat.
- 2) Dacă este necesar, scoateți paletele de frământat 7 din forma pentru copt 8. Dacă paletele de frământat 7 nu pot fi scoase din forma pentru copt 8, umpleți forma pentru copt 8 cu apă fierbinte și lăsați-le să se înmoaie. Paletele de frământat 7 ar trebui să se poată desprinde în curând.
- 3) Curățați paletele de frământat 7 în apă caldă și adăugați un detergent blând. În cazul formării unor cruste uscate, lăsați paletele de frământat 7 să se înmoaie în apa respectivă, până când se pot îndepărta cu ajutorul unei perii. Dacă suportul din paleta de frământat 7 este înfundat, acesta se poate curăța cu grijă cu ajutorul unui bețișor de lemn.
- 4) Ștergeți exteriorul formei pentru copt 8 cu ajutorul unei lavete umede.
- 5) Curățați interiorul formei pentru copt 8 cu apă caldă și puțin detergent. În cazul formării unor cruste în forma pentru copt 8, adăugați apă în forma pentru copt și un detergent blând. Lăsați-o să se înmoaie până când crustele pot fi îndepărtate cu o perie de vase. Apoi clătiți forma pentru copt 8 cu apă limpede pentru a îndepărta reziduurile de detergent.
- 6) Curățați paharul gradat 9, lingura de măsurat 10 și cârligul de extragere a paletelor de frământat 11 în apă caldă și adăugați un detergent blând. Apoi clătiți componentele cu apă limpede pentru a îndepărta reziduurile de detergent.
- 7) Uscați bine toate componentele după curățare.

Comandarea pieselor de schimb

Pentru acest produs pot fi comandate următoarele piese de schimb:

- Paletă de frământat 7
- Formă pentru copt 8
- Pahar gradat 9
- Lingură de măsurat 10
- Cârlig de extragere a paletelor de frământat 11

Comandați piesele de schimb prin intermediul liniei noastre telefonice directe de service (a se vedea capitolul „Service”) sau, confortabil, de pe pagina noastră web www.kompernass.com.



INDICAȚIE

- În anumite țări nu este posibilă comandarea online a pieselor de schimb. În acest caz, vă rugăm să contactați linia noastră directă de service (a se vedea capitolul „Service”).
- Păstrați la îndemână numărul IAN care poate fi consultat pe coperta acestor instrucțiuni de utilizare, în vederea plasării comenzii dvs.

Eliminarea



În niciun caz nu aruncați aparatul în gunoii menajer obișnuit. Acest produs face obiectul Directivei europene 2012/19/EU.

Eliminați aparatul prin intermediul unei firme autorizate sau al serviciului local de eliminare a deșeurilor. Respectați prevederile actuale în vigoare.

Dacă aveți nelămuriri, contactați serviciul local de eliminare a deșeurilor.



Informații despre posibilitățile de eliminare a produsului scos din uz pot fi obținute de la administrația locală.



Reintroducerea ambalajelor în circuitul materialelor contribuie la economisirea materiilor prime și la reducerea cantității de deșeuri. Eliminați materialele de ambalare de care nu mai aveți nevoie conform prevederilor locale în vigoare.



Eliminați ambalajul în mod ecologic. Respectați marcajul de pe diferitele materiale de ambalare și separați-le dacă este cazul. Materialele de ambalare sunt marcate cu abrevieri (a) și cifre (b) cu următoarea semnificație:

1–7: materiale plastice,
20–22: hârtie și carton,
80–98: materiale compozite.

Derularea programului

Program	1. Normal						2. Afânată					
Grad de rumenire/mod rapid	deschis mediu închis			Rapid			deschis mediu închis			Rapid		
Greutate (grame)	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500
Timp (ore)	3:00	3:05	3:15	2:15	2:20	2:25	3:10	3:15	3:25	2:20	2:25	2:30
Preîncălzire (min.) 	15	15	20	—	—	—	10	10	15	—	—	—
Frământare 1 (min.) 	13	13	13	13	13	13	12	12	12	13	13	13
Dospire 1 (min.) 	25	25	25	10	10	10	20	20	20	10	10	10
Frământare 2 (min.) 	7 ADD 5*	7 ADD 5*	7 ADD 5*	4 ADD 5*	4 ADD 5*	4 ADD 5*	7 ADD 8*	7 ADD 8*	7 ADD 8*	4 ADD 5*	4 ADD 5*	4 ADD 5*
Dospire 2 (min.) 	27,5 RMV 2,5**	27,5 RMV 2,5**	27,5 RMV 2,5**	15,5 RMV 2,5**	15,5 RMV 2,5**	15,5 RMV 2,5**	35,5 RMV 2,5**	35,5 RMV 2,5**	35,5 RMV 2,5**	15,5 RMV 2,5**	15,5 RMV 2,5**	15,5 RMV 2,5**
Dospire 3 (min.) 	30	30	30	30	30	30	35	35	35	30	30	30
Coacere (min.) 	55	60	65	55	60	65	60	65	70	60	65	70
Menținere la cald (min.) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Presetarea max. a timpului (ore)	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15

* În timpul acestei faze a programului pot fi adăugate alte ingrediente la aluat. Exemplu: 7/ADD/5 înseamnă că, după o fază de frământare de 7 minute, se aud mai multe semnale sonore și apare ADD” g pe ecran **A** . Acum puteți adăuga alte ingrediente. Apoi urmează încă o fază de frământare de 5 minute înainte de începerea următoarei faze a programului.

** În timpul acestei faze a programului pot fi îndepărtate cârligele de frământat **7**. Exemplu: 27,5/RMV/2,5 înseamnă că, după o fază de dospire de 27,5 minute, se aud mai multe semnale sonore și apare RMV” c pe ecran **A** . Puteți îndepărta acum cârligele de frământat **7**. Apoi urmează încă o fază de dospire de 2,5 minute înainte de începerea următoarei faze a programului.

Program	3. Făină integrală						4. Dulce					
Grad de rumenire/mod rapid	deschis mediu închis			Rapid			deschis mediu închis			Rapid		
Greutate (grame)	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500
Timp (ore)	3:20	3:25	3:35	2:25	2:30	2:35	2:55	3:00	3:10	2:10	2:15	2:20
Preîncălzire (min.) 	15	15	20	—	—	—	10	10	15	—	—	—
Frământare 1 (min.) 	12	12	12	13	13	13	12	12	12	12	12	12
Dospire 1 (min.) 	30	30	30	10	10	10	25	25	25	10	10	10
Frământare 2 (min.) 	7 ADD 8*	7 ADD 8*	7 ADD 8*	4 ADD 5*	4 ADD 5*	4 ADD 5*	7 ADD 6*	7 ADD 6*	7 ADD 6*	4 ADD 6*	4 ADD 6*	4 ADD 6*
Dospire 2 (min.) 	35,5 RMV 2,5**	35,5 RMV 2,5**	35,5 RMV 2,5**	20,5 RMV 2,5**	20,5 RMV 2,5**	20,5 RMV 2,5**	32,5 RMV 2,5**	32,5 RMV 2,5**	32,5 RMV 2,5**	15,5 RMV 2,5**	15,5 RMV 2,5**	15,5 RMV 2,5**
Dospire 3 (min.) 	35	35	35	35	35	35	30	30	30	30	30	30
Coacere (min.) 	55	60	65	55	60	65	50	55	60	50	55	60
Menținere la cald (min.) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Presetarea max. a timpului (ore)	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15

* În timpul acestei faze a programului pot fi adăugate alte ingrediente la aluat. Exemplu: 7/ADD/5 înseamnă că, după o fază de frământare de 7 minute, se aud mai multe semnale sonore și apare **ADD** g pe ecran **A**. Acum puteți adăuga alte ingrediente. Apoi urmează încă o fază de frământare de 5 minute înainte de începerea următoarei faze a programului.

** În timpul acestei faze a programului pot fi îndepărtate cârligele de frământat **7**. Exemplu: 27,5/RMV/2,5 înseamnă că, după o fază de dospire de 27,5 minute, se aud mai multe semnale sonore și apare **RMV** C pe ecran **A**. Puteți îndepărta acum cârligele de frământat **7**. Apoi urmează încă o fază de dospire de 2,5 minute înainte de începerea următoarei faze a programului.

Program	5. Low Carb			6. Fără gluten			7. Express			8. Prăjituri		
Grad de rumenire/mod rapid	deschis mediu închis			deschis mediu închis			deschis mediu închis			deschis mediu închis		
Greutate (grame)	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500
Timp (ore)	3:09	3:21	3:33	3:40	3:45	3:55	1:15	1:18	1:20	1:30	1:35	1:40
Preîncălzire (min.) 	15	15	15	15	15	20	—	—	—	—	—	—
Frământare 1 (min.) 	20	21	22	12	12	12	8	8	8	25 RMV **	25 RMV **	25 RMV **
Dospire 1 (min.) 	15	15	15	20	20	20	—	—	—	—	—	—
Frământare 2 (min.) 	15 ADD 7*	15 ADD 9*	15 ADD 11*	5 ADD 8*	5 ADD 8*	5 ADD 8*	7	7	7	—	—	—
Dospire 2 (min.) 	12,5 RMV 2,5**	14,5 RMV 2,5**	16,5 RMV 2,5**	47,5 RMV 2,5**	47,5 RMV 2,5**	47,5 RMV 2,5**	—	—	—	—	—	—
Dospire 3 (min.) 	22	24	26	50	50	50	20	20	20	—	—	—
Coacere (min.) 	80	85	90	60	65	70	40	43	45	65	70	75
Menținere la cald (min.) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Presetarea max. a timpului (ore)	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15

* În timpul acestei faze a programului pot fi adăugate alte ingrediente la aluat. Exemplu: 7/ADD/5 înseamnă că, după o fază de frământare de 7 minute, se aud mai multe semnale sonore și apare ADD” g pe ecran **A**. Acum puteți adăuga alte ingrediente. Apoi urmează încă o fază de frământare de 5 minute înainte de începerea următoarei faze a programului.

** În timpul acestei faze a programului pot fi îndepărtate cârligele de frământat **7**. Exemplu: 27,5/RMV/2,5 înseamnă că, după o fază de dospire de 27,5 minute, se aud mai multe semnale sonore și apare RMV” c pe ecran **A**. Puteți îndepărta acum cârligele de frământat **7**. Apoi urmează încă o fază de dospire de 2,5 minute înainte de începerea următoarei faze a programului.

Program	9. Frământare	10. Aluat	11. Aluat de tăiței	12. Aluat de pizza
Grad de rumenire/mod rapid	—	—	—	—
Greutate (grame)	—	—	—	—
Timp (ore)	0:10-0:45	1:40	0:15	0:45
Preîncălzire (min.) 	—	—	—	—
Frământare 1 (min.) 	10-45	12	15	15
Dospire 1 (min.) 	—	10	—	10
Frământare 2 (min.) 	—	3 ADD 5*	—	10
Dospire 2 (min.) 	—	25	—	10
Dospire 3 (min.) 	—	45	—	—
Coacere (min.) 	—	—	—	—
Menținere la cald (min.) 	—	—	—	—
Presetarea max. a timpului (ore)	—	15	—	15

* În timpul acestei faze a programului pot fi adăugate alte ingrediente la aluat. Exemplu: 7/ADD/5 înseamnă că, după o fază de frământare de 7 minute, se aud mai multe semnale sonore și apare "ADD" g pe ecran . Acum puteți adăuga alte ingrediente. Apoi urmează încă o fază de frământare de 5 minute înainte de începerea următoarei faze a programului.

Program	13. Iaurt	14. Dulceață	15. Coacere
Grad de rumenire/mod rapid	—	—	deschis mediu închis
Greutate (grame)	—	—	—
Timp (ore)	8:00–12:00	1:20	0:05–1:00
Preîncălzire (min.) 	—	—	—
Frământare 1 (min.) 	—	—	—
Dospire 1 (min.) 	—	15	—
Frământare 2 (min.) 	—	—	—
Dospire 2 (min.) 	—	—	—
Dospire 3 (min.) 	—	20	—
Coacere (min.) 	—	60	5–60
Menținere la cald (min.) 	—	—	60
Presetarea max. a timpului (ore)	—	—	—

Program	16. Programabil	
Grad de rumenire/mod rapid	Presetare	domeniul de setare posibil
Greutate (grame)	—	—
Timp (ore)	3:05	—
Preîncălzire (min.) 	15	0-20
Frământare 1 (min.) 	13	0-30
Dospire 1 (min.) 	25	0-30
Frământare 2 (min.) 	7 ADD 5*	0-30
Dospire 2 (min.) 	30 RMV **	0-60 RMV **
Dospire 3 (min.) 	30	0-60
Coacere (min.) 	60	0-80
Menținere la cald (min.) 	60	0-60
Presetarea max. a timpului (ore)	15	15

* În timpul acestei faze a programului pot fi adăugate alte ingrediente la aluat. Exemplu: 7/ADD/5 înseamnă că, după o fază de frământare de 7 minute, se aud mai multe semnale sonore și apare ADD” g pe ecran **A** . Acum puteți adăuga alte ingrediente. Apoi urmează încă o fază de frământare de 5 minute înainte de începerea următoarei faze a programului.

** În timpul acestei faze a programului pot fi îndepărtare cârligele de frământat **7**. Exemplu: 27,5/RMV/2,5 înseamnă că, după o fază de dospire de 27,5 minute, se aud mai multe semnale sonore și apare RMV” c pe ecran **A** . Puteți îndepărta acum cârligele de frământat **7**. Apoi urmează încă o fază de dospire de 2,5 minute înainte de începerea următoarei faze a programului.

Remediarea defecțiunilor

Defecțiunea	Soluții posibile
Aparatul nu funcționează după ce a fost apăsată tasta Pornire-/Oprire B .	Unele faze de program f precum „Preîncălzire” sau „Dospire” sunt greu de recunoscut, deoarece paletetele de frământat 7 nu se rotesc. Cu ajutorul tabelului „Derularea programului” puteți verifica ce parte din program se derulează momentan. Controlați dacă aparatul funcționează verificând dacă becul de funcționare B este aprins. Verificați dacă este introdus ștecărul în priză.
Ecranul A arată „H:HH” după pornirea programului.	Aparatul nu s-a răcit suficient după ultimul proces de coacere. Oprii programul curent și închideți aparatul. Deschideți capacul 2 și așteptați cca 20 de minute să se răcească aparatul înainte de a-l utiliza din nou.
Un nou program nu poate fi pornit. Afișajul de pe ecran revine la setarea de bază (programul 1).	Aparatul nu s-a răcit suficient după ultimul proces de coacere. Închideți aparatul, deschideți capacul 2 și așteptați cca 20 de minute să se răcească aparatul înainte de a-l utiliza din nou.
Ecranul A arată „E:E0” după pornirea programului.	Oprii aparatul și scoateți ștecărul din priză. Introduceți din nou ștecărul în priză și porniți din nou aparatul. În cazul în care mesajul de eroare persistă, vă rugăm să contactați serviciul nostru pentru clienți.
Motorul funcționează, dar paletetele de frământat 7 nu se rotesc.	Verificați dacă paletetele de frământat 7 și forma pentru copt B sunt bine înclichetate.
Aparatul a fost deconectat de la rețea în timpul funcționării sau a fost o pană de curent.	Dacă întreruperea alimentării cu energie nu depășește 10 minute, aparatul continuă automat cu ultimul program executat.
Aparatul taie în bucățele ingredientele adăugate precum fructe sau nuci.	Pentru a evita mărunțirea ingredientelor precum fructe sau nuci, adăugați-le în aluat numai după ce se aud mai multe semnale sonore și apare „ADD” g pe ecran A .

Dacă defecțiunile nu pot fi remediate prin măsurile specificate mai sus sau dacă observați alte tipuri de defecțiuni, adresați-vă serviciului nostru pentru clienți.

Garanția Kompernass Handels GmbH

Stimate client,

Pentru acest aparat se acordă o garanție de 3 ani de la data cumpărării. În cazul în care produsul prezintă defecte, beneficiați de drepturi legale față de vânzătorul produsului. Aceste drepturi legale nu sunt limitate prin garanția noastră prezentată în cele ce urmează.

Condiții de garanție

Perioada de garanție începe de la data cumpărării. Păstrați cu grijă bonul fiscal. Acesta este necesar pentru a dovedi cumpărarea.

Dacă în decurs de trei ani de la data cumpărării acestui produs apare un defect de material sau de fabricație, produsul va fi reparat, înlocuit de către noi în mod gratuit sau vi se va restitui prețul de cumpărare, la alegerea noastră. Garanția presupune ca în timpul perioadei de trei ani să se prezinte aparatul defect și dovada cumpărării (bonul fiscal), precum și o scurtă descriere în scris, în care să se specifice în ce constă defecțiunea și când a survenit aceasta.

Dacă defectul este acoperit de garanția noastră, veți primi înapoi produsul reparat sau unul nou. Odată cu reparația sau înlocuirea produsului nu începe o nouă perioadă de garanție.

Perioada de garanție și pretențiile legale privind defectele

Perioada de garanție nu este prelungită după efectuarea reparațiilor realizate în perioada de garanție. Acest lucru este valabil și pentru piesele înlocuite și reparate. Eventualele deteriorări și deficiențe prezente deja la cumpărare trebuie semnalate imediat după dezambalarea produsului. Reparațiile necesare după expirarea perioadei de garanție se efectuează contra cost.

Domeniul de aplicare a garanției

Aparatul a fost produs cu grijă, în conformitate cu orientările stricte privind calitatea și verificat cu rigurozitate înaintea livrării.

Garanția se acordă în caz de defecte de material sau de fabricație. Această garanție nu se extinde asupra componentelor produsului care sunt expuse uzurii normale și care, prin urmare, pot fi considerate piese de uzură sau asupra deteriorărilor apărute la componentele fragile, de exemplu, comutatoare, acumulatori, forme pentru copt, palete de frământat sau componente realizate din sticlă.

Această garanție se pierde în cazul în care produsul a fost deteriorat, a fost utilizat sau întreținut în mod necorespunzător. Pentru utilizarea corespunzătoare a produsului trebuie respectate cu strictețe toate indicațiile prezentate în instrucțiunile de utilizare. Trebuie evitate în mod obligatoriu utilizările și acțiunile nerecomandate sau care fac obiectul unor avertizări în cadrul instrucțiunilor de utilizare.

Aparatul este destinat numai uzului privat și nu utilizărilor comerciale. În cazul manevrării abuzive sau necorespunzătoare, al uzului de forță și al intervențiilor care nu au fost realizate de către filiala noastră autorizată de service, garanția își pierde valabilitatea.

Procedura de acordare a garanției

Pentru a se asigura prelucrarea rapidă a solicitării dvs., urmați instrucțiunile de mai jos:

- Pentru toate solicitările păstrați la îndemână bonul fiscal și numărul articolului (de exemplu IAN 12345) ca dovadă a cumpărării.
- Numărul articolului poate fi consultat pe plăcuța cu date tehnice de pe produs, pe o gravură de pe produs, pe coperta instrucțiunilor de utilizare (în partea stângă, jos) sau pe autocolantul de pe partea din spate sau de jos a produsului.
- În cazul în care apar defecte funcționale sau alte defecțiuni, contactați mai întâi **telefonice** sau **prin e-mail** departamentul de service menționat în continuare.
- Apoi puteți expedia produsul înregistrat ca fiind defect la adresa de service care v-a fost comunicată, fără a plăti taxe poștale, anexând dovada cumpărării (bonul fiscal) și indicând în ce constă defectul și când a apărut acesta.



Acest manual, precum și multe alte manuale, videoclipuri cu produsele și software-uri de instalare pot fi descărcate de pe www.lidl-service.com.

Cu ajutorul acestui cod QR puteți accesa direct pagina Lidl de service (www.lidl-service.com) și puteți deschide instrucțiunile de utilizare prin introducerea numărului de articol (IAN) 123456.

Service-ul

RO Service România

Tel.: 0800896637

E-Mail: kompernass@lidl.ro

IAN 337874_1910

Importator

Vă rugăm să aveți în vedere faptul că următoarea adresă nu reprezintă o adresă pentru service. Contactați mai întâi centrul de service indicat.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompernass.com

Съдържание

Въведение	74
Употреба по предназначение	74
Окомплектовка на доставката	74
Разопаковане	74
Технически характеристики	74
Указания за безопасност	75
Преглед на възможностите	78
Елементи за обслужване	78
Панел за управление	78
Преди първата употреба	79
Печене на хляб	80
Продукти	80
Пускане на уреда в експлоатация	80
Настройка и стартиране на програма	80
Програми	81
Прекъсване/Прекратяване на програма	82
Изваждане на хляба	83
Изключване на уреда	83
Функция таймер	83
Функция Add/Прибавяне на продукти	84
Функция Remove/Отстраняване на куките за месене	84
Функция Memory	84
Почистване	84
Поръчка на резервни части	86
Предаване за отпадъци	86
Изпълнение на програмите	87
Отстраняване на неизправности	93
Гаранция	94
Сервизно обслужване	95
Вносител	95

Въведение

Поздравяваме ви за закупуването на вашия нов уред.

Избрали сте висококачествен продукт. Ръководството за потребителя е неразделна част от този продукт. То съдържа важни указания относно безопасността, употребата и предаването за отпадъци. Преди да използвате продукта, се запознайте с всички указания за обслужване и безопасност. Използвайте продукта единствено според описанието и за указаните области на приложение. Предавайте продукта на трети лица заедно с цялата документация.

Употреба по предназначение

Този уред е предназначен единствено за приготвяне на хляб, тесто, кисело мляко или мармалад в сухи затворени помещения в частни домакинства.

Не използвайте уреда за сушене на хранителни продукти или предмети.

Не използвайте уреда за търговски или промишлени цели.

Друга или излизаща извън тези рамки употреба се счита за нецелесъобразна.

Окомплектовка на доставката

Стандартната окомплектовка на доставката включва следните компоненти:

- домашна хлебопекарна
- форма за печене
- 2 куки за месене
- мерителна чаша
- мерителна лъжица
- приспособление за отстраняване на куките за месене
- ръководство за потребителя
- кратка информация
- книжка с рецепти

Разопаковане

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- Опаковъчните материали не трябва да се използват за игра. Съществува опасност от задушаване!

- 1) Разопаковайте уреда и отстранете от него всички опаковъчни материали, както и евентуални стикери и защитни фолиа.
- 2) Проверете доставката за комплектност и видими повреди. При непълна доставка или повреди поради лоша опаковка или щети, получени при транспорта, се обърнете към горещата линия на сервиза (вж. глава „Сервиз“).

Технически характеристики

Номинално напрежение	220 – 240 V ~ (променлив ток), 50 Hz
Номинална мощност на нагревателния елемент	850 W
Номинална мощност на двигателя	100 W
	Всички влизащи в контакт с хранителни продукти части на този уред са от материал, разрешен за контакт с хранителни продукти.

Указания за безопасност

За безопасна работа с уреда спазвайте следните указания за безопасност:

⚠ ОПАСНОСТ – ТОКОВ УДАР!

- ▶ Преди всяка употреба проверявайте мрежовия кабел и щепсела. Ако мрежовият кабел е повреден, той трябва да се смени от производителя, неговия сервиз или лице с подходяща квалификация, за да се предотвратят опасности.
- ▶ Не пречупвайте и не притискайте мрежовия кабел, и не го прокарвайте през остри ръбове или в близост до горещи повърхности или предмети. Възможно е да се повреди изолацията на кабела.
- ▶ При неизползване и преди всяко почистване на уреда издърпайте щепсела от контакта.
- ▶ Не потапяйте уреда във вода или други течности. Съществува опасност от токов удар!
- ▶ Не излагайте уреда на влага и не го използвайте на открито. В случай че в корпуса на уреда попадне течност, незабавно издърпайте щепсела от контакта и дайте уреда за ремонт от квалифицирани специалисти.
- ▶ Никога не докосвайте с мокри ръце уреда, мрежовия кабел и щепсела.
- ▶ Не почиствайте уреда с драскащи гъби за миене. При влизане на откъснати от гъбата частици в контакт с електрически части съществува опасност от токов удар.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- ▶ Не допускате деца да играят с опаковъчните материали. Опасност от задушаване!
- ▶ Оставете уреда да се охлади и издърпайте щепсела от контакта, преди да извадите или поставите части на принадлежностите.
- ▶ При неизползване и преди почистване на уреда винаги издърпайте щепсела от контакта. За изключване на мрежовия кабел от контакта дърпайте винаги щепсела, а не самия кабел.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- ▶ Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години, както и от лица с намалени физически, сетивни или умствени възможности или без опит и/или знания, ако са под наблюдение или са инструктирани по отношение на безопасната употреба на уреда и са разбрали опасностите, произтичащи от работата с него.
- ▶ Не допускайте деца да играят с уреда.
- ▶ Почистването и поддръжката от потребителя не трябва да се извършват от деца, освен ако не са на възраст над 8 години и под наблюдение.
- ▶ Дръжте уреда и свързващия кабел далеч от деца на възраст под 8 години.
- ▶ Този уред отговаря на основните правила за техническа безопасност. Проверката, ремонтът и техническата поддръжка трябва да се извършват само от квалифициран търговец или нашия сервиз.
- ▶ По време на употреба никога не докосвайте въртящите се куки за месене.
- ▶ Не премествайте уреда, когато във формата за печене се намира горещо или течно съдържание, напр. конфитюр. Съществува опасност от изгаряне!



Внимание! Гореща повърхност! Опасност от изгаряне! Части на уреда се нагряват много силно по време на работа! Оставете уреда и неговите принадлежности да се охладят достатъчно или използвайте кърпи за хващане на горещи съдове или защитни ръкавици.

- ▶ Не използвайте уреда за цели, различни от описаните в настоящото ръководство. При неправилна употреба на уреда съществува опасност от нараняване!

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ ПОЖАР!

- ▶ Никога не поставяйте уреда върху или до газов или електрически котлон, гореща фурна или други източници на топлина. Не инсталирайте уреда под или в близост до горими материали, експлозивни и/или горими газове. Съществува опасност от прегряване и пожар.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ ПОЖАР!

- ▶ Внимавайте да не се покриват вентилационните прорези на уреда. Никога не покривайте уреда с кърпа за ръце или други материи. Топлината и парата трябва да могат да се отделят. От всички страни спазвайте минимално разстояние от 10 cm до други предмети, за да осигурите достатъчно отвеждане на топлина. Съществува опасност от прегряване и пожар.
- ▶ Не поставяйте предмети върху уреда.
- ▶ Никога не поставяйте алуминиево фолио или други метални предмети в уреда. Това може да доведе до късо съединение.
- ▶ При печенето никога не превишавайте количество от 900 g брашно респ. 900 g смес за печене. Прибавяйте максимум 20 g прясна респ. 10 g суха мая. Тестото може да прелее и да причини пожар! Изключение правят безглутеновите хлябове. При тях трябва да се прибавят до максимум 20 g прясна респ. 15 g суха мая.
- ▶ Не оставяйте уреда да загрява по-дълго от 5 минути с празна форма за печене.
- ▶ За работа с уреда не използвайте външен таймер или отделна система за дистанционно управление.

ВНИМАНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- ▶ Използвайте единствено препоръчаните от производителя принадлежности.
- ▶ Не използвайте уреда за съхранение на ястия или принадлежности.
- ▶ Никога не използвайте уреда без форма за печене или по-дълго от 5 минути с празна форма за печене. Това води до непоправими повреди на уреда.
- ▶ Никога не изваждайте формата за печене по време на работа.
- ▶ Поставяйте уреда само върху суха, равна и нечувствителна към топлина повърхност.
- ▶ По време на работа никога не оставяйте уреда без наблюдение.

Преглед на възможностите

- Можете да избирате между 16 различни програми.
- Можете да прилагате собствени рецепти или да използвате готови смеси за печене.*
- С програмата „Безглутенов“ можете да печете безглутенови смеси за печене и рецепти с безглутенови брашна, като напр. царевично брашно, елдово брашно и картофено брашно.
- Можете да месите различни теста, като напр. тесто за хлебчета или пица.
- Можете да пригответе мармалад или кисело мляко.
- Можете да програмирате до 8 индивидуални програми според собствените си потребности (програма 16).

*Асортимент от вкусни смеси за печене, както и продукти за собствени рецепти ще намерите в местния магазин Lidl.

Елементи за обслужване

(Вж. фигурите на разгъващата се страница)

Фигура А:

- 1 Контролно прозорче
- 2 Капак
- 3 Вентилационни прорези
- 4 Мрежов кабел
- 5 Превключвател за включване/изключване (0/I)
- 6 Панел за управление

Фигура Б:

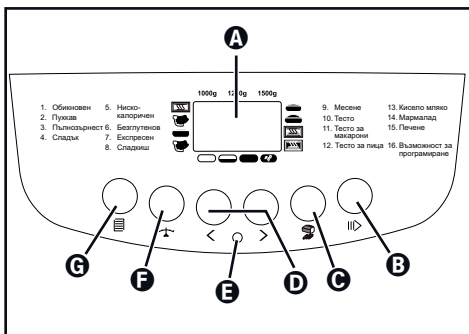
- 7 2 куки за месене
- 8 Форма за печене
- 9 Мерителна чаша
- 10 Мерителна лъжица
- 11 Приспособление за отстраняване на куките за месене

Фигура В:

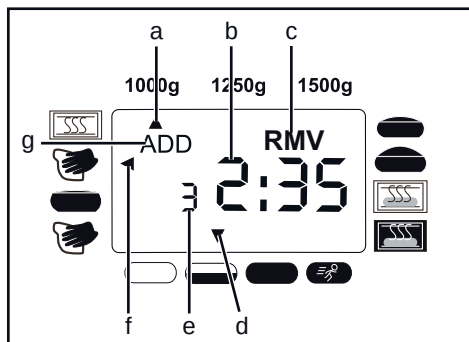
Панел за управление/Дисплей

Панел за управление

Панелът за управление 6 се състои от следните компоненти:



А Дисплей



- a избор на тегло (1000 g/1250 g/1500 g)
- b оставащо време на програмата в часове/програмиран таймер/програмирано време на фазата (програма 16)
- c функция Remove – докато се показва „RMV“ (= „Remove“), е възможно отстраняване на куките за месене 7.
- d избрана степен на изпичане/бърз режим (слабо , средно , силно , бързо )
- e номер на активната програма
- f активна фаза на програмата
- g функция Add – докато се показва „ADD“, е възможно добавяне на продукти към тестото.

В Бутон Старт/Стоп |||>

Бутон за стартиране, прекъсване или спиране на програмата.

За прекъсване на програма натиснете за кратко бутона Старт/Стоп **В**, показанието за времето **b** мига. Чрез повторно натискане на бутона Старт/Стоп **В** работата може да се продължи. В противен случай програмата продължава автоматично след 10 минути.

За преждевременно прекратяване на програма и изтриване на настройките задържете бутона Старт/Стоп **В** натиснат, докато прозвучи дълъг звук сигнал.

УКАЗАНИЕ

- ▶ Не натискайте бутона Старт/Стоп **В**, ако желаете само да проверите състоянието на хляба. Наблюдавайте процеса на печене през контролното прозорче **1**.

С Избор на степен на изпичане/бърз режим

Бутон за избор на степен на изпичане респ. бърз режим (слабо/средно/силно/бързо). Натискайте бутона, докато стрелката **d** се появи над желаната степен на изпичане. Или активирайте бърз режим, за да съкратите процеса на печене.

УКАЗАНИЕ

- ▶ За програмите 9 – 14 не може да се настрои степен на изпичане.
- ▶ Функцията „бързо“ е на разположение само за програмите 1 – 4.

Д Настройка на таймера <>

Бутони за настройка на таймера за отложен старт на печенето (вж. глава „Функция таймер“).

УКАЗАНИЕ

- ▶ Функцията таймер не е на разположение за програмите 9, 11 и 13 – 15.

Б Индикатор за работа

Индикаторът за работа **Б** показва дали в момента е активна програмата.

Когато сте активирали функцията таймер, индикаторът за работа **Б** мига през времето на забавяне. След стартиране на програмата индикаторът за работа **Б** свети постоянно.

Б Настройка на тегло на хляба

Бутон за избор на тегло на хляба (1000 g/1250 g/1500 g). Натискайте бутона, докато стрелката **a** се появи под желаното тегло. Данните за теглото се отнасят за количеството на продуктите, поставени във формата за печене **8**.

УКАЗАНИЕ

- ▶ За програмите 9 – 15 не може да се настрои тегло.

С Избор на програма

Бутон за избор на желаната програма (1 – 16). На дисплея **A** се появяват номерът **e** и времето **b** на програмата.

Преди първата употреба

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- ▶ Не оставяйте уреда да загрява по-дълго от 5 минути с празна форма за печене **8**. Съществува опасност от пожар!

УКАЗАНИЕ

- ▶ При първото пускане в експлоатация е възможно обусловено от производствени остатъци образуване на лек дим и миризма. Това е безопасно и изчезва след кратко време. Осигурете достатъчно проветряване на помещението, напр. отворете прозорец.

- 1) Преди първото пускане в експлоатация избършете формата за печене **8**, куките за месене **7** и външната повърхност на уреда с навлажнена кърпа. Не използвайте драскащи гъби за миене или абразивни препарати.

- 2) При първото загряване **по изключение** поставете празната форма за печене **8** и куките за месене **7** в уреда и затворете капака **2**.
- 3) Включете щепсела в контакта.
- 4) Поставете превключвателя за включване/изключване (0/I) **5** на позиция „I“. Прозвучава звуков сигнал и на дисплея **A** се появяват номерът **e** и времето **b** за програмата **1**.
- 5) С бутона Избор на програмата **G** изберете програмата **15** и натиснете бутона Старт/Стоп **B**, за да загреете уреда.
- 6) След **5 минути** натиснете бутона Старт/Стоп **B**, докато прозвучи дълъг звуков сигнал, за да прекратите програмата.
- 7) Оставете уреда да се охлади напълно и избършете още веднъж формата за печене **8**, куките за месене **7** и външната повърхност на уреда с навлажнена кърпа.

Печене на хляб

Продукти

За оптимален резултат от печенето вземете под внимание следните указания:

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- ▶ Извадете формата за печене **8** от корпуса, преди да сипете продуктите. Ако продуктите попаднат върху нагревателните спирали, съществува опасност от пожар!
- ▶ В никакъв случай не използвайте количества, по-големи от посочените. При печенето никога не превишавайте количество от 900 g брашно респ. 900 g смес за печене. Ако преливащо тегло попадне върху нагревателните спирали, съществува опасност от пожар!

- Всички продукти трябва да са затоплени до стайна температура, за да се осигури оптимално шупване на маята.
- Спазвайте възможно най-точно посочените количества продукти. Дори незначителни отклонения могат да повлияят резултата от печенето.

- Винаги сипвайте продуктите във формата за печене **8** в посочената в рецептата последователност. По правило първо се сипват течностите, след това захарта, солта и брашното и накрая маята. Маята не трябва да влиза в контакт с течности или сол.

Пускане на уреда в експлоатация

- 1) Извадете формата за печене **8** нагоре от уреда.
- 2) Поставете куките за месене **7** на задвижващите валове във формата за печене **8**. Внимавайте да заемат стабилен положение.
- 3) Сипете продуктите на вашата рецепта във формата за печене **8** в посочената последователност.
- 4) Поставете формата за печене **8** отново в уреда. Внимавайте тя да се фиксира правилно.
- 5) Затворете капака **2**.
- 6) Включете щепсела в контакта.
- 7) Включете уреда с превключвателя за включване/изключване (0/I) **5**. Прозвучава звуков сигнал и на дисплея **A** се появяват номерът **e** и времето **b** за програмата **1**.

Настройка и стартиране на програма

- 1) Изберете желаната програма с бутона Избор на програмата **G**. Съответният номер **e** и съответното време **b** на програмата се показват на дисплея **A**.
- 2) При необходимост изберете теглото на хляба **a** с бутона **F**.
- 3) При необходимост изберете желаната степен на изпичане **d** с бутона **C** или изберете настройката „бързо“, за да съкратите времента на втасване.
- 4) С бутоните със стрелки **D** настройте таймера или стартирайте веднага програмата с бутона Старт/Стоп **B**. Сега програмата изпълнява автоматично различните фази на програмата **f**.

УКАЗАНИЕ

- Някои програми стартират с фаза на предварително загряване (вж. глава „Изпълнение на програмите“). При нея куките за месене 7 не се движат. Това е умишлено и не е повреда на уреда.
- Капакът 2 може да се отваря по време на фазата на месене. Но не отваряйте капака 2 по време на фазата на втасване или печене. Тогава хлябът може да спадне.
- Можете да наблюдавате изпълнението на програмата през контролното прозорче 1.

Програми

С бутона Избор на програма 6 изберете желаната програма. Съответният номер на програма е се показва на дисплея А. Времената на програмите b зависят от избраните комбинации от програми (вж. глава „Изпълнение на програмите“).

Програма 1: Обикновен

За печене на бели и смесени хлябове, състоящи се предимно от пшенично или ръжено брашно. Хлябът има компактна консистенция.

Програма 2: Пухкав

За печене на леки хлябове от добре смляно брашно. Обикновено хлябът става пухкав и има хрупкава коричка.

Програма 3: Пълнозърнест

За печене на хлябове от по-хранителни сортове брашно, напр. пшенично пълнозърнесто брашно и ръжено брашно. Хлябът става по-компактен и по-тежък.

Програма 4: Сладък

За печене на сладки хлябове със съставки, като напр. плодови сокове, кокосови стърготини, стафида, шоколад или допълнителна захар. Благодарение на по-дългата фаза на втасване хлябът става по-лек и по-въздушен.

Програма 5: Нискокалоричен

За печене на нисковъглехидратни хлябове.

Програма 6: Безглутенов

За печене на хлябове от безглутенови брашна и смеси за печене. За тях е необходимо по-дълго време за поемане на течности и набухващите им свойства са други.

Програма 7: Експресен

Времената за месене, втасване на тестото и печене са съкратени значително. Тази програма е подходяща само за рецепти, които не съдържат силно хранителни сортове брашно или други тежки съставки. Обърнете внимание, че при тази програма е възможно хлябът да стане по-малко въздушен и да не е много вкусен.

Програма 8: Сладкиш

За печене на сладкиши със смеси за печене или по собствени рецепти.

Програма 9: Месене

Тази програма е само за месене на тесто. Можете да настроите време на месене между 10 и 45 минути.

Програма 10: Тесто

За приготвяне на тесто с мая за хлебчета, пица или подобни печива.

Програма 11: Тесто за макарони

За приготвяне на тесто за макарони.

Програма 12: Тесто за пица

За приготвяне на тесто за пица.

Програма 13: Кисело мляко

За приготвяне на кисело мляко от краве мляко или соева напитка. За точната процедура вж. приложената книжка с рецепти. Предварително настроеното време на програмата от 8 часа трябва да се адаптира – в зависимост от използваното количество – както следва:

До 1000 ml	8 – 10 часа
1000 – 1500 ml	9 – 11 часа
над 1500 ml	10 – 12 часа

Програма 14: Мармалад

За приготвяне на плодови намазки, като напр. мармалади, конфитюри или желета.

Програма 15: Печене

За печене на готови теста, както и за доизпичане на хлябове, които са се изпекли твърде слабо или не са се изпекли напълно. Програмата не включва процеси на месене и почиване. Можете да настроите време на печене от 5 до 60 минути на стъпки от 5 минути.

Програма 16: Възможност за програмиране

С тази програма можете да настроите специални времена за всяка фаза на до 8 индивидуални програми.

За целта постъпете както следва:

- 1) С бутона Избор на програма **G** изберете програмата 16.
- 2) С бутона Степен на изпичане **C** изберете място за запаметяване на програмата (1 – 8).
- 3) С бутона Тегло на хляба **F** изберете фазата на програмата, която желаете да настроите.
- 4) С бутоните със стрелки **D** настройте времето на избраната фаза на програмата според вашите потребности (за възможния диапазон на настройка вж. глава „Изпълнение на програмите“).
- 5) Натиснете отново бутона Тегло на хляба **F**, за да преминете към следващата фаза на програмата.
- 6) След като настроите всички желани фази на програмата, натиснете бутона Старт/Стоп **B**, за да запаметите настройките и да излезете от менюто за настройка на това място за запаметяване на програмата.
- 7) Ако желаете да настроите допълнителна индивидуална програма, с бутона Степен на изпичане **C** изберете друго място за запаметяване на програмата и продължете както е описано по-горе.
- 8) За да стартирате индивидуална програма, я изберете с бутона Степен на изпичане **C** и натиснете бутона Старт/Стоп **B**.

УКАЗАНИЕ

- Настройките остават запаметени, докато бъдат нулирани с функцията Reset.
- За да върнете времената към стандартните настройки, с бутона Степен на изпичане **C** изберете съответната индивидуална програма и натиснете едновременно бутоните Избор на програма **G** и Тегло на хляба **F**.

Прекъсване/Прекратяване на програмата

- За прекъсване на програмата натиснете за кратко бутона Старт/Стоп **B**, показанието за времето **b** мига на дисплея **A**. Натиснете отново бутона Старт/Стоп **B**, за да продължите програмата. В противен случай програмата продължава автоматично след 10 минути.
- При автоматичен край на програмата прозвучават няколко звукови сигнала и показанието за времето **b** показва 0:00. Уредът превключва към 60-минутен режим на поддържане в топло състояние.

УКАЗАНИЕ

- В края на програмите 9 – 14 не се преминава към режим на поддържане в топло състояние.
- За да не се овлажни, извадете хляба от уреда най-късно след края на режима на поддържане в топло състояние.
- За преждевременно прекратяване на програмата респ. режима на поддържане в топло състояние задръжте бутона Старт/Стоп **B** натиснат, докато прозвучи дълъг звуков сигнал.

Изваждане на хляба

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- По време на работа формата за печене **8** може да се загрее силно. Използвайте кърпи за хващане на горещи съдове или защитни ръкавици. Съществува опасност от изгаряне!

ВНИМАНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- Не използвайте метални предмети, за да отделите хляба от формата за печене **8**. Те могат да причинят драскотини по незащипаното покритие.

УКАЗАНИЕ

- Обикновено хлябът може да се извади по-лесно, ако след печенето го оставите още минимум 30 минути във формата за печене **8**. За целта можете да използвате режима на поддържане в топло състояние.

- 1) Оставете формата за печене **8** и хляба да се охладят достатъчно или използвайте кърпи за хващане на горещи съдове или защитни ръкавици.
- 2) Дръжте формата за печене **8** с дъното нагоре под наклон над скара и тръскайте леко, докато хлябът се изплъзне.

УКАЗАНИЕ

- Ако не сте извадили предварително куките за месене **7** и сега хлябът не може да се отдели от тях, ги отстранете внимателно с приложеното приспособление за отстраняване на куките за месене **11**.

Изключване на уреда

Ако не желаете да използвате повече уреда, го изключете с превключвателя за включване/изключване (0/I) **5** и издърпайте щепсела от контакта.

Функция таймер

Функцията таймер ви дава възможност за използване на програмата с отложен старт. Можете да определите момент, в който уредът трябва да завърши желаната програма. Максималното време за отложен старт е 15 часа.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- Използвайте функцията таймер само за рецепти, които вече сте изпробвали. Тогава е гарантирано, че ще бъде постигнат желаният резултат от печенето и преди всичко, че количеството тесто не е твърде голямо и евентуално няма да прелее. При преливащо тесто съществува опасност от пожар!

УКАЗАНИЕ

- Функцията таймер не е на разположение за програмите 9, 11 и 13 – 15.
- Не използвайте функцията таймер, когато използвате бързоразвалящи се хранителни продукти, като яйца, мляко, сметана или сирене.

- 1) Първо изберете желаната програма.
- 2) След това с бутоните със стрелки **D** изберете желаната обща продължителност на времето на програмата и забавянето. С всяко натискане на бутона край на програмата се измества с 10 минути. Задръжте бутоните със стрелки **D** натиснати, за да ускорите превъртането на цифрите.
- 3) Потвърдете настройката на таймера с бутона Старт/Стоп **B**. Индикаторът за работа **E** мига и програмираното време **b** започва да тече, програмата стартира автоматично в подходящото време.
След стартиране на програмата индикаторът за работа **E** свети постоянно.

Пример:

Часът е 12 и вие желаете да разполагате с пресен хляб след 6 часа, т.е. в 18 часа. Първо приемете желаните настройки на програмата. След това натиснете бутоните със стрелки **D**, докато на дисплея **A** се появи показанието за времето **b** 6:00, тъй като времето до пълното приготвяне е общо 6 часа. Имайте предвид, че хлябът трябва леко да се охлади, преди да можете да го консумирате.

Функция Add/Прибавяне на продукти

При програмите 1 – 6, 10 и 16 по време на 2-рата фаза на месене прозвучават няколко звукови сигнала и на дисплея **A** се появява „ADD“ **g**. Сега по време на работа можете да прибавите допълнителни продукти, напр. плодове или ядки. По този начин тези продукти не се раздробяват от куките за месене **7**. Следва допълнителна кратка фаза на месене, при която прибавените продукти се смесват с тестото.

УКАЗАНИЕ

- ▶ Ако не желаете да прибавяте продукти, не трябва да предприемате нищо. Програмата продължава автоматично.
- ▶ Функцията Add не е на разположение за програмите 7 – 9 и 11 – 15.

Функция Remove/Отстраняване на куките за месене

При програмите 1 – 6, 10 и 16 сред 2-рата фаза на втасване прозвучават 10 звукови сигнала и на дисплея **A** мига „RMV“ **c**. Сега имате възможност да извадите куките за месене **7** преди започване на фазата на печене, за да избегнете големи дупки в готовия хляб.

За целта постъпете както следва:

- 1) Когато „RMV“ мига на дисплея **A**, натиснете бутона Старт/Стоп **B**. Сега изпълняващата се програма се прекъсва за 10 минути, оставащото време на програмата **b** мига на дисплея **A**.

- 2) Отворете капака **2** и извадете формата за печене **8**.
- 3) С набрашнени ръце избутайте леко тестото настрани и издърпайте куките за месене **7** от двата задвижващи вала.
- 4) След това разстелете равномерно тестото във формата за печене **8**.
- 5) Поставете отново формата за печене **8** в уреда и затворете капака **2**.
- 6) Натиснете бутона Старт/Стоп **B**, за да продължите програмата. Ако не натиснете бутона, програмата продължава автоматично след 10 минути.

УКАЗАНИЕ

- ▶ Ако не желаете да извадите куките за месене **7**, не трябва да предприемате нищо. Програмата продължава автоматично.
- ▶ Функцията Remove не е на разположение за програмите 7 – 9 и 11 – 15.

Функция Memory

В случай че по време на работа уредът е бил изключен от електрическата мрежа (напр. поради спиране на електричеството), той продължава с последно активната програма от същото място, ако се захрани отново с ток в рамките на 10 минути.

Това не важи при прекратяване на програмата чрез натискане на бутона Старт/Стоп **B**, докато прозвучи дълъг звуков сигнал.

Почистване

⚠ ОПАСНОСТ! ТОКОВ УДАР!

- ▶ Преди всяко почистване изключвайте щепсела от контакта.
- ▶ Никога не потапяйте уреда във вода или други течности.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

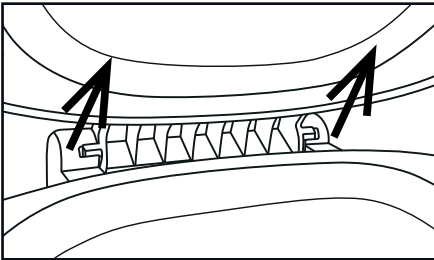
- ▶ Преди почистване оставете уреда да се охлади достатъчно. Съществува опасност от изгаряне!

ВНИМАНИЕ! МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- За почистване на уреда не използвайте химически почистващи препарати или разтворители.

Корпус на уреда, капак, камера за печене

- 1) При необходимост извадете формата за печене **8** от уреда.
- 2) С навлажнена кърпа или мека гъба отстранете всички остатъци в камерата за печене.
- 3) Избършете корпуса на уреда и капака **2** също само с навлажнена кърпа или гъба. За по-лесно почистване капакът **2** може да се отстрани от корпуса:
 - Отворете капака **2** така, че пластмасовите зъби да влязат в отворите на шарнирите.
 - Издърпайте капака **2** от шарнирите:



- За да монтирате отново капака **2** след почистването, вкарайте пластмасовите зъби в отворите на шарнирите.
- 4) Подсушете всичко старателно.

Форма за печене, куки за месене и принадлежности

ВНИМАНИЕ! МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- Повърхностите на формата за печене **8** и куките за месене **7** имат незалепващо покритие. При почистването не използвайте агресивни почистващи или абразивни препарати или предмети, които могат да причинят драскотини по повърхностите.

УКАЗАНИЕ

- Вследствие на топлина и влага външният вид на повърхностите може да се промени с течение на времето. Това не влошава качеството или функционирането.

-  Куките за месене **7** и приспособлението за отстраняване на куките за месене **11** са годни за миене в съдомиялна машина.

- 1) При необходимост извадете куките за месене **7** и формата за печене **8** от уреда.
- 2) При необходимост извадете куките за месене **7** от формата за печене **8**. В случай че куките за месене **7** не се отделят от формата за печене **8**, напълнете формата за печене **8** с гореща вода и я оставете да се наксисе. Скоро след това трябва да е възможно изваждане на куките за месене **7**.
- 3) Измийте куките за месене **7** в топла вода, в която е прибавен мек миеш препарат. При упорити загаряния куките за месене **7** трябва да киснат в разтвор за миене, докато загарянията могат да се отделят с помощта на четка за миене. В случай че държат в куката за месене **7** е запушен, можете да го почистите внимателно с дървена пръчица.
- 4) Избършете външната страна на формата за печене **8** с влажна кърпа.
- 5) Почистете вътрешността на формата за печене **8** с топла вода и малко миеш препарат. При загаряния напълнете формата за печене **8** с вода и прибавете мек миеш препарат. Кисненето трябва да продължи, докато загарянията могат да се отделят с четка за миене. След това изплакнете формата за печене **8** с чиста вода, за да отстраните остатъци от миешия препарат.
- 6) Измийте мерителната чаша **9**, мерителната лъжица **10** и приспособлението за отстраняване на куките за месене **11** с топла вода и мек миеш препарат. След това изплакнете частите с чиста вода, за да отстраните остатъци от миешия препарат.
- 7) След почистването подсушете старателно всички части.

Поръчка на резервни части

Към този продукт можете да поръчате следните резервни части:

- куки за месене **7**
- форма за печене **8**
- мерителна чаша **9**
- мерителна лъжица **10**
- приспособление за отстраняване на куките за месене **11**

Поръчайте резервните части чрез горещата линия на нашия сервиз (вж. глава „Сервиз“) или удобно на нашия уебсайт www.kompernass.com.



УКАЗАНИЕ

- ▶ В някои страни поръчката на резервни части не може да се извърши онлайн. В такъв случай използвайте горещата линия на нашия сервиз (вж. глава „Сервиз“).
- ▶ За поръчката имайте готовност да съобщите IAN номера, който е посочен на обложката на това ръководство за потребителя.

Предаване за отпадъци



В никакъв случай не изхвърляйте уреда с обикновените битови отпадъци. Този продукт подлежи на европейската директива 2012/19/EU.

Предайте уреда за отпадъци чрез лицензирана фирма за управление на отпадъци или общинската служба за управление на отпадъци. Спазвайте действащите в момента разпоредби. В случай на съмнение се обърнете към местния пункт за събиране на отпадъци.



Информация относно възможностите за предаване за отпадъци на излезлия от употреба продукт можете да получите от вашата общинска или градска управа.



Връщането на опаковката в системата за циркулация на материалите спестява суровини и намалява количеството отпадъци. Предайте ненужните ви вече опаковъчни материали за отпадъци съгласно действащите местни разпоредби.



Предайте опаковката за отпадъци в съответствие с екологичните изисквания. Вземете под внимание обозначението върху различните опаковъчни материали и при необходимост ги събирайте разделно. Опаковъчните материали са обозначени със съкращения (a) и цифри (b) със следното значение:

1 – 7: пластмаси,
20 – 22: хартия и картон,
80 – 98: композитни материали.

Изпълнение на програмите

Програма	1. Обикновен						2. Пухкав					
Степен на изпичане/Бърз режим	слабо средно силно			бързо			слабо средно силно			бързо		
Тегло (грамове)	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500
Време (часове)	3:00	3:05	3:15	2:15	2:20	2:25	3:10	3:15	3:25	2:20	2:25	2:30
Предварително загреване (минути) 	15	15	20	—	—	—	10	10	15	—	—	—
Месене 1 (минути) 	13	13	13	13	13	13	12	12	12	13	13	13
Втасване 1 (минути) 	25	25	25	10	10	10	20	20	20	10	10	10
Месене 2 (минути) 	2 5A* 5	2 5A* 5	2 5A* 5	2 2A* 5	2 2A* 5	2 2A* 5	2 5A* 8	2 5A* 8	2 5A* 8	2 2A* 5	2 2A* 5	2 2A* 5
Втасване 2 (минути) 	30	30	30	18	18	18	38	38	38	18	18	18
Втасване 3 (минути) 	30	30	30	30	30	30	35	35	35	30	30	30
Печене (минути) 	55	60	65	55	60	65	60	65	70	60	65	70
Поддържане в топло състояние (минути) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Макс. предварителна настройка на времето (часове)	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15

* По време на тази фаза на програмата могат да се добавят допълнителни продукти към тестото. Пример: 7/ADD/5 означава, че след 7-минутна фаза на месене прозвучават няколко звукови сигнала и на дисплея **A** се появява „ADD“ g. Сега можете да добавите допълнителни продукти. След това следва още една 5-минутна фаза на месене, преди да започне следващата фаза на програмата.

** По време на тази фаза на програмата е възможно отстраняване на куките за месене **7**. Пример: 27,5/RMV/2,5 означава, че след 27,5-минутна фаза на втасване прозвучават няколко звукови сигнала и на дисплея **A** се появява „RMV“ c. Сега можете да отстраните куките за месене **7**. След това следва още една 2,5-минутна фаза на втасване, преди да започне следващата фаза на програмата.

Програма	3. Пълнозърнест						4. Сладък					
Степен на изпичане/Бърз режим	слабо средно силно			бързо			слабо средно силно			бързо		
Тегло (грамове)	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500
Време (часове)	3:20	3:25	3:35	2:25	2:30	2:35	2:55	3:00	3:10	2:10	2:15	2:20
Предварително загряване (минути) 	15	15	20	—	—	—	10	10	15	—	—	—
Месене 1 (минути) 	12	12	12	13	13	13	12	12	12	12	12	12
Втасване 1 (минути) 	30	30	30	10	10	10	25	25	25	10	10	10
Месене 2 (минути) 	7 ADD 8*	7 ADD 8*	7 ADD 8*	4 ADD 5*	4 ADD 5*	4 ADD 5*	7 ADD 6*	7 ADD 6*	7 ADD 6*	4 ADD 6*	4 ADD 6*	4 ADD 6*
Втасване 2 (минути) 	35,5 RMV 2,5**	35,5 RMV 2,5**	35,5 RMV 2,5**	20,5 RMV 2,5**	20,5 RMV 2,5**	20,5 RMV 2,5**	32,5 RMV 2,5**	32,5 RMV 2,5**	32,5 RMV 2,5**	15,5 RMV 2,5**	15,5 RMV 2,5**	15,5 RMV 2,5**
Втасване 3 (минути) 	35	35	35	35	35	35	30	30	30	30	30	30
Печене (минути) 	55	60	65	55	60	65	50	55	60	50	55	60
Поддържане в топло състояние (минути) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Макс. предварителна настройка на времето (часове)	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15

* По време на тази фаза на програмата могат да се добавят допълнителни продукти към тестото. Пример: 7/ADD/5 означава, че след 7-минутна фаза на месене прозвучават няколко звукови сигнала и на дисплея **A** се появява „ADD“ g. Сега можете да добавите допълнителни продукти. След това следва още една 5-минутна фаза на месене, преди да започне следващата фаза на програмата.

** По време на тази фаза на програмата е възможно отстраняване на куките за месене **7**. Пример: 27,5/RMV/2,5 означава, че след 27,5-минутна фаза на втасване прозвучават няколко звукови сигнала и на дисплея **A** се появява „RMV“ c. Сега можете да отстраните куките за месене **7**. След това следва още една 2,5-минутна фаза на втасване, преди да започне следващата фаза на програмата.

Програма	5. Нискокало-ричен			6. Безглуте-нов			7. Експресен			8. Сладкиш		
Степен на изпичане/Бърз режим	слабо средно силно			слабо средно силно			слабо средно силно			слабо средно силно		
Тегло (грамове)	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500
Време (часове)	3:09	3:21	3:33	3:40	3:45	3:55	1:15	1:18	1:20	1:30	1:35	1:40
Предварително загряване (минути) 	15	15	15	15	15	20	–	–	–	–	–	–
Месене 1 (минути) 	20	21	22	12	12	12	8	8	8	25 RMV **	25 RMV **	25 RMV **
Втасване 1 (минути) 	15	15	15	20	20	20	–	–	–	–	–	–
Месене 2 (минути) 	15 ADD 7*	15 ADD 9*	15 ADD 11*	5 ADD 8*	5 ADD 8*	5 ADD 8*	7	7	7	–	–	–
Втасване 2 (минути) 	12,5 RMV 2,5**	14,5 RMV 2,5**	16,5 RMV 2,5**	47,5 RMV 2,5**	47,5 RMV 2,5**	47,5 RMV 2,5**	–	–	–	–	–	–
Втасване 3 (минути) 	22	24	26	50	50	50	20	20	20	–	–	–
Печене (минути) 	80	85	90	60	65	70	40	43	45	65	70	75
Поддържане в топло състояние (минути) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Макс. предвари-телна настройка на времето (часове)	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15

* По време на тази фаза на програмата могат да се добавят допълнителни продукти към тестото. Пример: 7/ADD/5 означава, че след 7-минутна фаза на месене прозвучават няколко звукови сигнала и на дисплея **A** се появява „ADD“ g. Сега можете да добавите допълнителни продукти. След това следва още една 5-минутна фаза на месене, преди да започне следващата фаза на програмата.

** По време на тази фаза на програмата е възможно отстраняване на куките за месене **7**. Пример: 27,5/RMV/2,5 означава, че след 27,5-минутна фаза на втасване прозвучават няколко звукови сигнала и на дисплея **A** се появява „RMV“ c. Сега можете да отстраните куките за месене **7**. След това следва още една 2,5-минутна фаза на втасване, преди да започне следващата фаза на програмата.

Програма	9. Месене	10. Тесто	11. Тесто за макарони	12. Тесто за пица
Степен на изпичане/Бърз режим	—	—	—	—
Тегло (грамове)	—	—	—	—
Време (часове)	0:10–0:45	1:40	0:15	0:45
Предварително загряване (минути) 	—	—	—	—
Месене 1 (минути) 	10–45	12	15	15
Втасване 1 (минути) 	—	10	—	10
Месене 2 (минути) 	—	3 ADD 5*	—	10
Втасване 2 (минути) 	—	25	—	10
Втасване 3 (минути) 	—	45	—	—
Печене (минути) 	—	—	—	—
Поддържане в топло състояние (минути) 	—	—	—	—
Макс. предварителна настройка на времето (часове)	—	15	—	15

* По време на тази фаза на програмата могат да се добавят допълнителни продукти към тестото. Пример: 7/ADD/5 означава, че след 7-минутна фаза на месене прозвучават няколко звукови сигнала и на дисплея **A** се появява „ADD“ g. Сега можете да добавите допълнителни продукти. След това следва още една 5-минутна фаза на месене, преди да започне следващата фаза на програмата.

Програма	13. Кисело мляко	14. Мармалад	15. Печене
Степен на изпичане/ Бърз режим	—	—	слабо средно силно
Тегло (грамове)	—	—	—
Време (часове)	8:00–12:00	1:20	0:05–1:00
Предварително загряване (минути) 	—	—	—
Месене 1 (минути) 	—	—	—
Втасване 1 (минути) 	—	15	—
Месене 2 (минути) 	—	—	—
Втасване 2 (минути) 	—	—	—
Втасване 3 (минути) 	—	20	—
Печене (минути) 	—	60	5–60
Поддържане в топло състояние (минути) 	—	—	60
Макс. предварителна настройка на времето (часове)	—	—	—

Програма	16. Възможност за програмиране	
Степен на изпичане/Бърз режим	Предварителна настройка	Индивидуален диапазон за настройка
Тегло (грамове)	—	—
Време (часове)	3:05	—
Предварително загаряване (минути) 	15	0-20
Месене 1 (минути) 	13	0-30
Втасване 1 (минути) 	25	0-30
Месене 2 (минути) 	7 ADD 5*	0-30
Втасване 2 (минути) 	30 RMV **	0-60 RMV **
Втасване 3 (минути) 	30	0-60
Печене (минути) 	60	0-80
Поддържане в топло състояние (минути) 	60	0-60
Макс. предварителна настройка на времето (часове)	15	15

* По време на тази фаза на програмата могат да се добавят допълнителни продукти към тестото. Пример: 7/ADD/5 означава, че след 7-минутна фаза на месене прозвучават няколко звукови сигнала и на дисплея **A** се появява „ADD“ g . Сега можете да добавите допълнителни продукти. След това следва още една 5-минутна фаза на месене, преди да започне следващата фаза на програмата.

** По време на тази фаза на програмата е възможно отстраняване на куките за месене **7**. Пример: 27,5/RMV/2,5 означава, че след 27,5-минутна фаза на втасване прозвучават няколко звукови сигнала и на дисплея **A** се появява „RMV“ c . Сега можете да отстраните куките за месене **7**. След това следва още една 2,5-минутна фаза на втасване, преди да започне следващата фаза на програмата.

Отстраняване на неизправности

Неизправност	Възможни решения
Уредът не работи след натискане на бутона Старт/Стоп B .	Някои фази на програмата f, като напр. „Предварително загряване“ или „Втасване“, се разпознават трудно, тъй като куките за месене 7 не се въртят. С помощта на таблицата „Изпълнение на програмите“ проверете коя част от програмата се изпълнява в момента. Проверете дали уредът работи, като установите дали свети индикаторът за работа B. Проверете дали щепселът е включен към електрическата мрежа.
След стартиране на програма дисплей A показва „H:HH“.	След последното печене уредът все още не се е охладил достатъчно. Спрете текущата програма и изключете уреда. Отворете капака на уреда 2 и оставете уреда да се охлади за около 20 минути, преди да го използвате отново.
Не може да се стартира нова програма. Показанието на дисплея преминава към основното положение (програма 1).	След последното печене уредът все още не се е охладил достатъчно. Изключете уреда, отворете капака 2 и оставете уреда да се охлади за около 20 минути, преди да го използвате отново.
След стартиране на програма дисплей A показва „E:EO“.	Изключете уреда и издърпайте щепсела от контакта. Поставете отново щепсела в контакта и включете уреда. В случай че съобщението за неизправност все още е налице, се обърнете към нашия сервиз.
Двигателят работи, но куките за месене 7 не се въртят.	Проверете дали куките за месене 7 и формата за печене 8 са фиксирани правилно.
По време на работа уредът е бил изключен от електрическата мрежа или е имало спиране на електричеството.	Ако прекъсването на електрозахранването продължи по-малко от 10 минути, уредът продължава автоматично с последно изпълняваната програма.
Уредът раздробява прибавени продукти, като плодове или ядки.	За да избегнете раздробяване, прибавете продукти като плодове или ядки към тестото едва след като прозвучат няколко звукови сигнала и на дисплея A се появи „ADD“ g.

Ако неизправностите не могат да се отстранят с посочените по-горе решения или ако установите други видове неизправности, се обърнете към нашия сервиз.

Гаранция

Уважаеми клиенти,

за този уред получавате 3 години гаранция от датата на покупката. В случай на несъответствие на продукта с договора за продажба Вие имате законно право да предявите рекламация пред продавача на продукта при условията и в сроковете, определени в чл.112-115* от Закона за защита на потребителите. Вашите права, произтичащи от посочените разпоредби, не се ограничават от нашата по-долу представена търговска гаранция и независимо от нея продавачът на продукта отговаря за липсата на съответствие на потребителската стока с договора за продажба съгласно Закона за защита на потребителите.

Гаранционни условия

Гаранционният срок започва да тече от датата на покупката. Пазете добре оригиналната касова бележка. Този документ е необходим като доказателство за покупката. Ако в рамките на три години от датата на закупуване на този продукт се появи дефект на материала или производствен дефект, продуктът ще бъде безплатно ремонтиран или заменен – по наш избор. Гаранцията предполага в рамките на тригодишния гаранционен срок да се представят дефектният уред и касовата бележка (касовият бон) и писмено да се обясни в какво се състои дефектът и кога е възникнал. Ако дефектът е покрит от нашата гаранция, Вие ще получите обратно ремонтирания или нов продукт. С ремонта или смяната на продукта не започва да тече нов гаранционен срок.

Гаранционен срок и законови претенции при дефекти

Гаранционната услуга не удължава гаранционния срок. Това важи също и за сменените и ремонтирани части. За евентуално наличните повреди и дефекти още при покупката трябва да се съобщи веднага след разопаковането. Евентуалните ремонти след изтичане на гаранционния срок са срещу заплащане.

Обхват на гаранцията

Уредът е произведен грижливо според строгите изисквания за качество и добросъвестно изпитан преди доставка. Гаранцията важи за дефекти на материала или производствени дефекти. Гаранцията не обхваща частите на продукта, които подлежат на нормално износване, поради което могат да бъдат разглеждани като бързо износващи се части (например филтри или приставки) или повредите на чупливи части (например прекъсвачи, батерии или такива произведени от стъкло). Гаранцията отпада, ако уредът е повреден поради неправилно използване или в резултат на неосъществяване на техническа поддръжка. За правилната употреба на продукта трябва точно да се спазват всички указания в упътването за обслужване.

Предназначение и действия, които не се препоръчват от упътването за експлоатация или за които то предупреждава, трябва задължително да се избягват. Продуктът е предназначен само за частна, а не за стопанска употреба. При злоупотреба и неправилно третиране, употреба на сила и при интервенции, които не са извършени от клона на нашия оторизиран сервис, гаранцията отпада.

Процедура при гаранционен случай

За да се гарантира бърза обработка на Вашия случай, следвайте следните указания:

- За всички запитвания подгответе касовата бележка и идентификационния номер (IAN 337874_1910) като доказателство за покупката.
- Вземете артикулния номер от фабричната табелка.
- При възникване на функционални или други дефекти първо се свържете по телефона или чрез имейл с долупосочения сервизен отдел. След това ще получите допълнителна информация за уреждането на Вашата reclamaция.
- След съгласуване с нашия сервиз можете да изпратите дефектния продукт на посочения Ви адрес на сервиза безплатно за Вас, като приложите касовата бележка (касовия бон) и посочите в какво се състои дефектът и кога е възникнал. За да се избегнат проблеми с приемането и допълнителни разходи, задължително използвайте само адреса, който Ви е посочен. Осигурете изпращането да не е като експресен товар или като друг специален товар. Изпратете уреда заедно с всички принадлежности, доставени при покупката, и осигурете достатъчно сигурна транспортна опаковка.

Ремонтен сервиз/извънгаранционно обслужване

Ремонти извън гаранцията можете да възложите на клона на нашия сервиз срещу заплащане. Той с удоволствие ще Ви направи предварителна калкулация. Можем да обработваме само уреди, които са достатъчно опаковани и изпратени с платени транспортни разходи.

Внимание: Изпратете Вашия уред на клон на нашия сервиз почистен и с указание за дефекта. Уредите, изпратени с неплатени транспортни разходи – с наложен платеж, като експресен или друг специален товар – не се приемат.

Ние ще извършим безплатно изхвърлянето на изпратените от Вас дефектни уреди.

Сервизно обслужване

BG България

Тел.: 00800 111 4920

Е-мейл: kompennass@lidl.bg

IAN 337874_1910

Вносител

Моля, обърнете внимание, че следващият адрес не е адрес на сервиза.

Първо се свържете с горепосочения сервизен център.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ГЕРМАНИЯ

www.kompennass.com

* Чл. 112.

- (1) При несъответствие на потребителската стока с договора за продажба потребителите имат право да предявят reclamaция, като поиска от продавача да приведе стоката в съответствие с договора за продажба. В този случай потребителят може да избира между извършване на ремонт на стоката или замяната ѝ с нова, освен ако това е невъзможно или избраният от него начин за обезщетение е непропорционален в сравнение с другия.
- (2) Смята се, че даден начин за обезщетяване на потребителя е непропорционален, ако неговото използване налага разходи на продавача, които в сравнение с другия начин на обезщетяване са неразумни, като се вземат предвид:
 1. стойността на потребителската стока, ако нямаше липса на несъответствие;
 2. значимостта на несъответствието;
 3. възможността да се предложи на потребителя друг начин на обезщетяване, който не е свързан със значителни неудобства за него.

Чл. 113.

- (1) Когато потребителската стока не съответства на договора за продажба, продавачът е длъжен да я приведе в съответствие с договора за продажба.
- (2) Привеждането на потребителската стока в съответствие с договора за продажба трябва да се извърши в рамките на един месец, считано от предявяването на рекламацията от потребителя.
- (3) След изтичането на срока по ал. 2 потребителят има право да развали договора и да му бъде възстановена заплатената сума или да иска намаляване на цената на потребителската стока съгласно чл. 114.
- (4) Привеждането на потребителската стока в съответствие с договора за продажба е безплатно за потребителя. Той не дължи разходи за експедиране на потребителската стока или за материали и труд, свързани с ремонта ѝ, и не трябва да понася значителни неудобства.
- (5) Потребителят може да иска и обезщетение за претърпените вследствие на несъответствието вреди.

Чл. 114.

- (1) При несъответствие на потребителската стока с договора за продажба и когато потребителят не е удовлетворен от решаването на рекламацията по чл. 113, той има право на избор между една от следните възможности: 1. разваляне на договора и възстановяване на заплатената от него сума; 2. намаляване на цената.
- (2) Потребителят не може да претендира за възстановяване на заплатената сума или за намаляване цената на стоката, когато търговецът се съгласи да бъде извършена замяна на потребителската стока с нова или да се поправи стоката в рамките на един месец от предявяване на рекламацията от потребителя.

- (3) Търговецът е длъжен да удовлетвори искане за разваляне на договора и да възстанови заплатената от потребителя сума, когато след като е удовлетворил три рекламации на потребителя чрез извършване на ремонт на една и съща стока, в рамките на срока на гаранцията по чл. 115, е налице следваща поява на несъответствие на стоката с договора за продажба.
- (4) (Предишна ал. 3 - ДВ, бр. 61 от 2014 г., в сила от 25.07.2014 г.) Потребителят не може да претендира за разваляне на договора, ако несъответствието на потребителската стока с договора е незначително.

Чл. 115.

- (1) Потребителят може да упражни правото си по този раздел в срок до две години, считано от доставянето на потребителската стока.
- (2) Срокът по ал. 1 спира да тече през времето, необходимо за поправката или замяната на потребителската стока или за постигане на споразумение между продавача и потребителя за решаване на спора.
- (3) Упражняването на правото на потребителя по ал. 1 не е обвързано с никакъв друг срок за предявяване на иск, различен от срока по ал. 1.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	98
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	98
Lieferumfang	98
Auspacken	98
Technische Daten	98
Sicherheitshinweise	99
Leistungsübersicht	102
Bedienelemente	102
Bedienfeld	102
Vor dem ersten Gebrauch	103
Brot backen	104
Zutaten	104
Gerät in Betrieb nehmen	104
Programm einstellen und starten	104
Programme	105
Programm unterbrechen / beenden	106
Brot entnehmen	106
Gerät ausschalten	107
Timer-Funktion	107
Add-Funktion / Zutaten zugeben	107
Remove-Funktion / Knethaken entfernen	107
Memory-Funktion	108
Reinigen	108
Ersatzteile bestellen	109
Entsorgen	110
Programmablauf	111
Fehlerbehebung	117
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	118
Service	119
Importeur	119

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

Dieses Gerät ist ausschließlich zur Herstellung von Brot, Teig, Joghurt oder Marmelade in trockenen Innenräumen privater Haushalte vorgesehen.

Verwenden Sie das Gerät nicht zum Trocknen von Lebensmitteln oder Gegenständen. Benutzen Sie das Gerät nicht in gewerblichen oder industriellen Bereichen.

Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Brotbackautomat
- Backform
- 2 Kneithaken
- Messbecher
- Messlöffel
- Kneithakenentferner
- Bedienungsanleitung
- Kurzinformation
- Rezeptheft

Auspacken

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr!

- 1) Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie jegliches Verpackungsmaterial sowie eventuelle Aufkleber und Schutzfolien vom Gerät.
- 2) Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden. Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport, wenden Sie sich an die Service-Hotline (siehe Kapitel „Service“).

Technische Daten

Nennspannung	220 - 240 V ~ (Wechselstrom), 50 Hz
Nennleistung Heizelement	850 W
Nennleistung Motor	100 W
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

Sicherheitshinweise

Beachten Sie für einen sicheren Umgang mit dem Gerät die folgenden Sicherheitshinweise:

⚠ GEFAHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!

- ▶ Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch Netzkabel und -stecker. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht und verlegen Sie es nicht über scharfe Kanten oder in der Nähe von heißen Flächen oder Gegenständen. Die Isolierung des Kabels kann beschädigt werden.
- ▶ Ziehen Sie bei Nichtgebrauch und vor jeder Reinigung des Gerätes den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- ▶ Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Es besteht Stromschlaggefahr!
- ▶ Setzen Sie das Gerät keiner Feuchtigkeit aus und benutzen Sie es nicht im Freien. Falls doch einmal Flüssigkeit in das Gerätegehäuse gelangen sollte, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Netzsteckdose und lassen Sie es von qualifiziertem Fachpersonal reparieren.
- ▶ Fassen Sie Gerät, Netzkabel und -stecker nie mit nassen Händen an.
- ▶ 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!

- ▶ Verpackungsmaterialien dürfen nicht von Kindern zum Spielen verwendet werden. Erstickungsgefahr!
- ▶ Lassen Sie das Gerät abkühlen und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie Teile des Zubehörs herausnehmen oder einsetzen.
- ▶ Ziehen Sie bei Nichtgebrauch und vor dem Reinigen immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose. Ziehen Sie das Netzkabel immer am Stecker aus der Netzsteckdose, ziehen Sie nicht am Kabel selbst.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ 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 oder unserem Kundenservice durchgeführt werden.
- ▶ Kommen Sie nie während der Benutzung mit den rotierenden Knethaken in Berührung.
- ▶ Versetzen Sie das Gerät nicht, wenn sich heißer oder flüssiger Inhalt, z. B. Konfitüre, in der Backform befindet. Es besteht Verbrennungsgefahr!



Achtung! Heiße Oberfläche! Verbrennungsgefahr!

Teile des Gerätes werden während des Betriebs sehr heiß!

Lassen Sie das Gerät und sein Zubehör ausreichend abkühlen oder benutzen Sie Topflappen oder Schutzhandschuhe.

- ▶ Missbrauchen Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als in dieser Anleitung beschrieben. Bei Missbrauch des Gerätes besteht Verletzungsgefahr!

⚠️ WARNUNG! BRANDGEFAHR!

- ▶ Stellen Sie das Gerät nie auf oder neben einen Gas- oder Elektroherd, einen heißen Backofen oder sonstige Hitzequellen. Stellen Sie das Gerät nicht unter oder in der Nähe von brennbaren Materialien, explosiven und/oder brennbaren Gasen auf. Es besteht Überhitzungs- und Brandgefahr.

⚠️ WARNUNG! BRANDGEFAHR!

- Achten Sie darauf, dass die Belüftungsschlitze des Gerätes nicht verdeckt werden. Decken Sie das Gerät niemals mit einem Handtuch oder anderen Materialien ab. Hitze und Dampf müssen entweichen können. Halten Sie an allen Seiten einen Mindestabstand von 10 cm zu anderen Gegenständen ein, um eine ausreichende Hitzeabfuhr zu gewährleisten. Es besteht Überhitzungs- und Brandgefahr.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
- Legen Sie nie Alufolie oder andere metallische Gegenstände in das Gerät. Dies kann zu einem Kurzschluss führen.
- Überschreiten Sie beim Backen niemals eine Menge von 900 g Mehl bzw. 900 g Backmischung. Geben Sie maximal 20 g frische bzw. 10 g Trockenhefe dazu. Der Teig kann überlaufen und einen Brand verursachen! Ausgenommen hiervon sind glutenfreie Brote. Hierbei dürfen bis maximal 20 g frische bzw. 15 g Trockenhefe hinzugegeben werden.
- Lassen Sie das Gerät nicht länger als 5 Minuten mit leerer Backform aufheizen.
- Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirsystem, um das Gerät zu betreiben.

ACHTUNG – SACHSCHADEN!

- Verwenden Sie ausschließlich vom Hersteller empfohlenes Zubehör.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, um darin Speisen oder Utensilien aufzubewahren.
- Benutzen Sie das Gerät nie ohne oder länger als 5 Minuten mit leerer Backform. Das führt zu irreparablen Schäden am Gerät.
- Entfernen Sie nie die Backform während des laufenden Betriebs.
- Stellen Sie das Gerät ausschließlich auf eine trockene, ebene und hitzeunempfindliche Oberfläche.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nie unbeaufsichtigt.

Leistungsübersicht

- Sie können zwischen 16 verschiedenen Programmen wählen.
- Sie können eigene Rezepte anwenden oder fertige Backmischungen verarbeiten.*
- Mit dem Programm „Glutenfrei“ können Sie glutenfreie Backmischungen und Rezepte mit glutenfreien Mehlen, wie z. B. Maismehl, Buchweizenmehl und Kartoffelmehl, backen.
- Sie können verschiedene Teige wie Brötchen- oder Pizzateig kneten lassen.
- Sie können Marmelade oder Joghurt herstellen.
- Sie können bis zu 8 individuelle Programme nach Ihren eigenen Bedürfnissen programmieren (Programm 16).

*Eine Auswahl an leckeren Backmischungen sowie Zutaten für eigene Rezepte finden Sie in Ihrem Lidl-Markt vor Ort.

Bedienelemente

(Abbildungen siehe Ausklappseite)

Abbildung A:

- ❶ Sichtfenster
- ❷ Deckel
- ❸ Belüftungsschlitze
- ❹ Netzkabel
- ❺ Ein-/Ausschalter (0/I)
- ❻ Bedienfeld

Abbildung B:

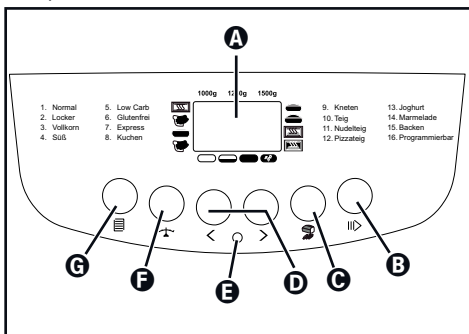
- ❶ 2 Knethaken
- ❷ Backform
- ❸ Messbecher
- ❹ Messlöffel
- ❺ Knethakenentferner

Abbildung C:

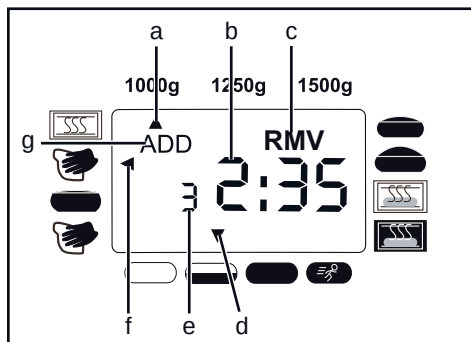
Bedienfeld / Display

Bedienfeld

Das Bedienfeld **❻** besteht aus den folgenden Komponenten:



A Display



- a Gewichtsauswahl (1000 g / 1250 g / 1500 g)
- b verbleibende Programmzeit in Stunden / programmierter Timer / programmierte Phasenzeit (Programm 16)
- c Remove-Funktion – während „RMV“ (= „Remove“) angezeigt wird, können die Knethaken **❶** entfernt werden.
- d gewählter Bräunungsgrad/Schnellmodus (hell , mittel , dunkel , schnell)
- e aktive Programmnummer
- f aktive Programmphase
- g Add-Funktion – während „ADD“ angezeigt wird, können weitere Zutaten zum Teig gegeben werden.

Ⓑ Start-/Stopp-Taste |||▷

Taste zum Starten, Unterbrechen oder Stoppen eines Programms.

Um ein Programm zu unterbrechen, drücken Sie kurz die Start-/Stopp-Taste Ⓑ, die Zeitanzeige **b** blinkt. Durch erneutes Drücken der Start-/Stopp-Taste Ⓑ kann der Betrieb wieder fortgesetzt werden. Ansonsten wird das Programm nach 10 Minuten automatisch fortgesetzt.

Um ein Programm vorzeitig zu beenden und die Einstellungen zu löschen, halten Sie die Start-/Stopp-Taste Ⓑ gedrückt, bis ein langer Signalton ertönt.

HINWEIS

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

Ⓒ Bräunungsgrad/Schnellmodus wählen

Taste zur Wahl des Bräunungsgrades bzw. Schnellmodus (hell/mittel/dunkel/schnell).

Drücken Sie die Taste so oft, bis der Pfeil **d** über dem gewünschten Bräunungsgrad erscheint.

Oder aktivieren Sie den Schnellmodus, um den Backvorgang zu verkürzen.

HINWEIS

- ▶ Für die Programme 9 – 14 kann kein Bräunungsgrad eingestellt werden.
- ▶ Die Funktion „schnell“ steht nur für die Programme 1 – 4 zur Verfügung.

Ⓓ Timer einstellen <▷

Tasten zur Einstellung des Timers für zeitverzögertes Backen (siehe Kapitel „**Timer-Funktion**“).

HINWEIS

- ▶ Für die Programme 9, 11 und 13 – 15 steht die Timer-Funktion nicht zur Verfügung.

Ⓔ Betriebsleuchte

Die Betriebsleuchte Ⓔ zeigt an, ob gerade ein Programm aktiv ist.

Wenn Sie die Timer-Funktion aktiviert haben, blinkt die Betriebsleuchte Ⓔ während der Verzögerungszeit. Sobald das Programm startet, leuchtet die Betriebsleuchte Ⓔ dauerhaft.

Ⓕ Brotgewicht einstellen

Taste zur Wahl des Brotgewichtes (1000 g/1250 g/1500 g). Drücken Sie die Taste so oft, bis der Pfeil **a** unter dem gewünschten Gewicht erscheint. Die Gewichtsangaben beziehen sich auf die ungefähre Menge der in die Backform Ⓒ eingefüllten Zutaten.

HINWEIS

- ▶ Für die Programme 9 – 15 kann kein Gewicht eingestellt werden.

Ⓖ Programm wählen

Taste zur Wahl des gewünschten Programms (1 – 16). Im Display **A** erscheinen Programmnummer **e** und -zeit **b**.

Vor dem ersten Gebrauch

WARNING! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Lassen Sie das Gerät nicht länger als 5 Minuten mit leerer Backform Ⓒ aufheizen. Es besteht Brandgefahr!

HINWEIS

- ▶ Durch fertigungsbedingte Rückstände kann es bei der ersten Inbetriebnahme zu leichter Geruchs- und Rauchbildung kommen. Dies ist unschädlich und hört nach kurzer Zeit auf. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, öffnen Sie z. B. ein Fenster.

- 1) Wischen Sie Backform Ⓒ, Knethaken ⑦ und die Außenfläche des Gerätes vor der ersten Inbetriebnahme mit einem angefeuchteten Tuch ab. Verwenden Sie keine kratzenden Putzschwämme oder Scheuermittel.
- 2) Setzen Sie **ausschließlich beim erstmaligen Aufheizen** die leere Backform Ⓒ sowie die Knethaken ⑦ in das Gerät ein und schließen Sie den Deckel ②.

- 3) Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
- 4) Stellen Sie den Ein-/Ausschalter (0/I) **5** auf die Position „I“. Es ertönt ein Signalton und im Display **A** erscheinen Programmnummer **e** und -zeit **b** für das Programm 1.
- 5) Wählen Sie mit der Taste Programmwahl **G** das Programm 15 und drücken Sie die Start-/Stopp-Taste **B**, um das Gerät aufzuheizen.
- 6) Drücken Sie nach **5 Minuten** erneut die Start-/Stopp-Taste **B**, bis ein langer Signalton ertönt, um das Programm zu beenden.
- 7) Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen und wischen Sie noch einmal Backform **8**, Kneithaken **7** und die Außenfläche des Gerätes mit einem angefeuchteten Tuch ab.

Brot backen

Zutaten

Für ein optimales Backergebnis berücksichtigen Sie bitte folgende Hinweise:

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Nehmen Sie die Backform **8** aus dem Gehäuse, bevor Sie die Zutaten einfüllen. Wenn Zutaten auf die Heizschlangen gelangen, besteht Brandgefahr!
 - ▶ Verwenden Sie auf keinen Fall größere Mengen als angegeben. Überschreiten Sie beim Backen niemals eine Menge von 900 g Mehl bzw. 900 g Backmischung. Gelangt überlaufender Teig an die Heizschlangen, besteht Brandgefahr!
- Alle Zutaten sollten auf Zimmertemperatur erwärmt sein, um einen optimalen Gärvorgang der Hefe sicherzustellen.
 - Halten Sie sich möglichst genau an die vorgegebenen Zutatenmengen. Bereits geringe Abweichungen können das Backergebnis beeinflussen.
 - Geben Sie die Zutaten immer in der im Rezept angegebenen Reihenfolge in die Backform **8**. In der Regel werden zuerst die Flüssigkeiten, danach Zucker, Salz und Mehl und zuletzt die Hefe eingefüllt. Die Hefe sollte nicht mit Flüssigkeiten oder Salz in Berührung kommen.

Gerät in Betrieb nehmen

- 1) Ziehen Sie die Backform **8** nach oben aus dem Gerät heraus.
- 2) Stecken Sie die Kneithaken **7** auf die Antriebswellen in der Backform **8**. Achten Sie darauf, dass sie fest sitzen.
- 3) Geben Sie die Zutaten Ihres Rezeptes in der angegebenen Reihenfolge in die Backform **8**.
- 4) Setzen Sie die Backform **8** wieder ein. Achten Sie darauf, dass sie richtig einrastet.
- 5) Schließen Sie den Deckel **2**.
- 6) Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
- 7) Schalten Sie das Gerät am Ein-/Ausschalter (0/I) **5** ein. Es ertönt ein Signalton und im Display **A** erscheinen Programmnummer **e** und -zeit **b** für das Programm 1.

Programm einstellen und starten

- 1) Wählen Sie das gewünschte Programm mit der Taste Programmwahl **G**. Die entsprechende Programmnummer **e** und -zeit **b** wird im Display **A** angezeigt.
- 2) Wählen Sie ggf. das Brotgewicht **a** mit der Taste **F**.
- 3) Wählen Sie ggf. den gewünschten Bräunungsgrad **d** mit der Taste **C** oder wählen Sie die Einstellung „schnell“, um die Gehzeiten zu verkürzen.
- 4) Stellen Sie mit den Pfeiltasten **D** den Timer ein oder starten Sie das Programm mit der Start-/Stopp-Taste **B** sofort.
Das Programm führt nun automatisch die verschiedenen Programmphasen **f** durch.

HINWEIS

- ▶ Manche Programme starten mit einer Vorheizphase (siehe Kapitel „**Programmablauf**“), bei der sich die Kneithaken **7** nicht bewegen. Dies ist gewollt und kein Fehler des Gerätes.
- ▶ Der Deckel **2** kann während der Knetphase geöffnet werden. Öffnen Sie den Deckel **2** jedoch nicht während der Geh- oder Backphase. Das Brot könnte dann in sich zusammenfallen.
- ▶ Sie können den Programmablauf über das Sichtfenster **1** beobachten.

Programme

Mit der Taste Programmwahl **G** wählen Sie das gewünschte Programm aus. Die entsprechende Programmnummer **e** wird im Display **A** angezeigt. Die Programmzeiten **b** sind abhängig von den gewählten Programmkombinationen (siehe Kapitel „**Programmablauf**“).

Programm 1: Normal

Zum Backen von Weiß- und Mischbrot, die hauptsächlich aus Weizen- oder Roggenmehl bestehen. Das Brot hat eine kompakte Konsistenz.

Programm 2: Locker

Zum Backen von leichten Broten aus gut gemahlenem Mehl. Das Brot ist in der Regel locker und hat eine knusprige Kruste.

Programm 3: Vollkorn

Zum Backen von Broten mit kräftigeren Mehlsorten, z. B. Weizenvollkornmehl und Roggenmehl. Das Brot wird kompakter und schwerer.

Programm 4: Süß

Zum Backen von süßen Broten mit Zutaten wie z. B. Fruchtsäften, Kokosnussflocken, Rosinen, Schokolade oder zusätzlichem Zucker. Durch eine längere Aufgehphase wird das Brot leichter und luftiger.

Programm 5: Low Carb

Zum Backen von kohlenhydratreduzierten Broten.

Programm 6: Glutenfrei

Zum Backen von Broten aus glutenfreien Mehlen und Backmischungen. Diese benötigen länger für die Aufnahme von Flüssigkeiten und haben andere Triebeeigenschaften.

Programm 7: Express

Die Zeiten für das Kneten, Teig gehen lassen und Backen sind stark reduziert. Für dieses Programm sind nur Rezepte geeignet, die keine kräftigen Mehlsorten oder sonstige schweren Zutaten enthalten. Beachten Sie, dass das Brot bei diesem Programm möglicherweise weniger luftig und nicht ganz so schmackhaft wird.

Programm 8: Kuchen

Zum Backen von Kuchen mit Backmischungen oder nach eigenen Rezepten.

Programm 9: Kneten

Bei diesem Programm wird der Teig nur geknetet. Sie können eine Knetzeit zwischen 10 und 45 Minuten einstellen.

Programm 10: Teig

Zur Herstellung von Hefeteig für Brötchen, Pizza oder ähnliches Gebäck.

Programm 11: Nudelteig

Zur Herstellung von Nudelteig.

Programm 12: Pizzateig

Zur Herstellung von Pizzateig.

Programm 13: Joghurt

Zur Herstellung von Joghurt aus Kuhmilch oder Sojadrink. Zur genauen Vorgehensweise siehe beiliegendes Rezeptheft. Die voreingestellte Programmzeit von 8 Stunden sollte, abhängig von der verwendeten Menge, wie folgt angepasst werden:

Bis 1000 ml	8 – 10 Stunden
1000 – 1500 ml	9 – 11 Stunden
über 1500 ml	10 – 12 Stunden

Programm 14: Marmelade

Zur Herstellung von Fruchtaufstrichen wie Marmeladen, Konfitüren oder Gelees.

Programm 15: Backen

Zum Backen von Fertigteigen sowie zum Nachbacken von Broten, die zu hell oder nicht ganz durch gebacken sind. Das Programm enthält keine Knet- oder Ruhevorgänge. Sie können eine Backzeit von 5 bis 60 Minuten in 5-Minuten-Schritten einstellen.

Programm 16: Programmierbar

Mit diesem Programm können Sie für jede Phase von bis zu 8 individuellen Programmen eigene Zeiten einstellen.

Gehen Sie dazu wie folgt vor:

- 1) Wählen Sie mit der Taste Programmwahl **G** Programm 16.
- 2) Wählen Sie mit der Taste Bräunungsgrad **C** einen Programmspeicherplatz (1 – 8).

- 3) Wählen Sie mit der Taste Brotgewicht **F** die Programmphase aus, die Sie einstellen wollen.
- 4) Passen Sie mit den Pfeiltasten **D** die Zeit der gewählten Programmphase an Ihre Bedürfnisse an (zum möglichen Einstellbereich siehe Kapitel „**Programmablauf**“).
- 5) Drücken Sie erneut die Taste Brotgewicht **F**, um zur nächsten Programmphase zu wechseln.
- 6) Wenn Sie alle gewünschten Programmphasen eingestellt haben, drücken Sie die Start-/Stopp-Taste **B**, um die Einstellungen zu speichern und das Einstellungs Menü dieses Programmspeicherplatzes zu verlassen.
- 7) Wenn Sie ein weiteres individuelles Programm einstellen wollen, wählen Sie mit der Taste Bräunungsgrad **C** einen anderen Programmspeicherplatz aus und fahren Sie fort, wie oben beschrieben.
- 8) Um ein individuelles Programm zu starten, wählen Sie dieses ggf. mit der Taste Bräunungsgrad **C** aus und drücken Sie die Start-/Stopp-Taste **B**.

HINWEIS

- Die Einstellungen bleiben so lange gespeichert, bis Sie durch die Reset-Funktion zurückgesetzt werden.
- Um die Zeiten auf die Standardeinstellungen zurückzusetzen, wählen Sie mit der Taste Bräunungsgrad **C** das entsprechende individuelle Programm aus und drücken Sie die Tasten Programmwahl **G** und Brotgewicht **F** gleichzeitig.

Programm unterbrechen / beenden

- Um das Programm zu unterbrechen, drücken Sie kurz die Start-/Stopp-Taste **B**, die Zeitanzeige **b** im Display **A** blinkt. Drücken Sie erneut die Start-/Stopp-Taste **B**, um das Programm fortzusetzen. Ansonsten wird das Programm nach 10 Minuten automatisch fortgesetzt.
- Bei automatischem Programmende ertönen mehrere Signaltöne und die Zeitanzeige **b** zeigt 0:00 an. Das Gerät schaltet in einen 60-minütigen Warmhaltebetrieb.

HINWEIS

- Am Ende der Programme 9 – 14 erfolgt kein Warmhaltebetrieb.
- Nehmen Sie das Brot spätestens zum Ende des Warmhaltebetriebs aus dem Gerät, es könnte sonst feucht werden.

- Um das Programm bzw. den Warmhaltebetrieb vorzeitig zu beenden, halten Sie die Start-/Stopp-Taste **B** gedrückt, bis ein langer Signalton ertönt.

Brot entnehmen

! WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Die Backform **8** kann sich während des Betriebs stark erhitzen. Verwenden Sie Topflappen oder Schutzhandschuhe. Es besteht Verbrennungsgefahr!

ACHTUNG – SACHSCHADEN!

- Benutzen Sie keine Metallgegenstände, um das Brot aus der Backform **8** zu lösen. Diese können zu Kratzern auf der Antihafbeschichtung führen.

HINWEIS

- Brot lässt sich in der Regel leichter entnehmen, wenn Sie es nach dem Backen noch mindestens 30 Minuten in der Backform **8** belassen. Sie können hierfür den Warmhaltebetrieb nutzen.

- 1) Lassen Sie die Backform **8** und das Brot ausreichend abkühlen oder verwenden Sie Topflappen bzw. Schutzhandschuhe.
- 2) Halten Sie die Backform **8** schräg kopfüber über einen Rost und schütteln Sie leicht, bis das Brot herausrutscht.

HINWEIS

- Falls Sie die Knethaken **7** nicht schon vorher entnommen haben und sich das Brot nun nicht von diesen lösen lässt, entfernen Sie sie vorsichtig mit dem beiliegenden Knethakenentferner **11**.

Gerät ausschalten

Wenn Sie das Gerät nicht mehr verwenden möchten, schalten Sie es am Ein-/Ausschalter (0/I) **5** aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

Timer-Funktion

Die Timer-Funktion ermöglicht Ihnen, ein Programm zeitverzögert zu starten. Sie können einen Zeitpunkt bestimmen, zu dem das Gerät das gewünschte Programm beendet haben soll. Die maximale Zeitverzögerung beträgt 15 Stunden.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Nutzen Sie die Timer-Funktion nur für Rezepte, die Sie bereits ausprobiert haben. So ist sichergestellt, dass das gewünschte Backresultat erreicht wird und vor allem, dass die Teigmenge nicht zu groß ist und dann evtl. überläuft. Bei überlaufendem Teig besteht Brandgefahr!

HINWEIS

- Die Timer-Funktion steht für die Programme 9, 11 und 13–15 nicht zur Verfügung.
- Verwenden Sie die Timer-Funktion nicht, wenn Sie schnell verderbliche Lebensmittel wie Eier, Milch, Sahne oder Käse verarbeiten.

- 1) Wählen Sie zunächst das gewünschte Programm.
- 2) Wählen Sie nun mit den Pfeiltasten **D** die gewünschte Gesamtdauer von Programm- und Verzögerungszeit. Die Programmendzeit verschiebt sich pro Tastendruck um 10 Minuten. Halten Sie die Pfeiltasten **D** gedrückt, um das Durchlaufen der Ziffern zu beschleunigen.
- 3) Bestätigen Sie die Einstellung des Timers mit der Start-/Stopp-Taste **B**.
Die Betriebsleuchte **E** blinkt und die programmierte Zeit **b** beginnt abzulaufen, das Programm startet zur passenden Zeit automatisch. Sobald das Programm startet, leuchtet die Betriebsleuchte **E** dauerhaft.

Beispiel:

Es ist 12 Uhr und Sie möchten in 6 Stunden, also um 18 Uhr, frisches Brot haben. Nehmen Sie zunächst die gewünschten Programmeinstellungen vor. Drücken Sie dann die Pfeiltasten **D** so lange, bis die Zeitanzeige **b** im Display **A** 6:00 anzeigt, da die Zeit bis zur Fertigstellung insgesamt 6 Stunden beträgt. Bedenken Sie, dass das Brot noch etwas abkühlen muss, bevor Sie es verzehren können.

Add-Funktion / Zutaten zugeben

Bei den Programmen 1–6, 10 und 16 ertönen während der 2. Knetphase mehrere Signaltöne und „ADD“ **g** erscheint im Display **A**. Sie können nun während des Betriebs weitere Zutaten wie Früchte oder Nüsse hinzufügen. Auf diese Weise werden diese Zutaten nicht von den Kneithaken **7** zerkleinert.

Es erfolgt noch eine weitere, kurze Knetphase, bei der die hinzugegebenen Zutaten unter den Teig gemischt werden.

HINWEIS

- Wenn Sie keine Zutaten hinzufügen wollen, müssen Sie nichts unternehmen. Das Programm läuft automatisch weiter.
- Die Add-Funktion steht für die Programme 7–9 und 11–15 nicht zur Verfügung.

Remove-Funktion / Kneithaken entfernen

Bei den Programmen 1–6, 10 und 16 ertönen nach der 2. Gehphase 10 Signaltöne und „RMV“ **c** blinkt im Display **A**.

Sie haben nun die Möglichkeit, die Kneithaken **7** vor Beginn der Backphase zu entnehmen, um große Löcher im fertigen Brot zu vermeiden.

Gehen Sie dazu wie folgt vor:

- 1) Wenn „RMV“ im Display **A** blinkt, drücken Sie die Start-/Stopp-Taste **B**. Das laufende Programm wird nun für 10 Minuten unterbrochen, die noch verbleibende Programmzeit **b** blinkt im Display **A**.
- 2) Öffnen Sie den Deckel **2** und entnehmen Sie die Backform **8**.

- 3) Schieben Sie den Teig mit bemehlten Händen etwas zur Seite und ziehen Sie die Knethaken **7** von den beiden Antriebswellen ab.
- 4) Verteilen Sie den Teig anschließend gleichmäßig in der Backform **8**.
- 5) Setzen Sie die Backform **8** wieder in das Gerät ein und schließen Sie den Deckel **2**.
- 6) Drücken Sie die Start-/Stopp-Taste **B**, um das Programm fortzusetzen. Drücken Sie die Taste nicht, wird das Programm nach 10 Minuten automatisch fortgesetzt.

HINWEIS

- Wenn Sie die Knethaken **7** nicht entfernen wollen, müssen Sie nichts unternehmen. Das Programm läuft automatisch weiter.
- Die Remove-Funktion steht für die Programme 7 – 9 und 11 – 15 nicht zur Verfügung.

Memory-Funktion

Wurde das Gerät während des Betriebs vom Stromnetz getrennt (z. B. durch einen Stromausfall), fährt es mit dem zuletzt aktiven Programm an gleicher Stelle fort, wenn es innerhalb von 10 Minuten wieder mit Strom versorgt wird.

Dies gilt nicht bei Beendigung des Programms durch Drücken der Start-/Stopp-Taste **B**, bis ein langer Signalton ertönt.

Reinigen

⚠ GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

- Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung ausreichend abkühlen. Es besteht Verbrennungsgefahr!

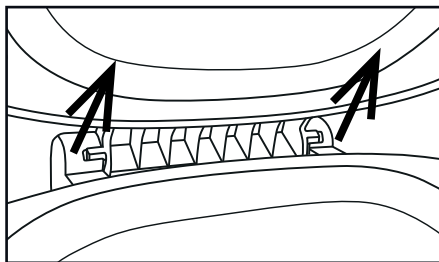
ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Benutzen Sie zum Reinigen des Gerätes keine chemischen Reinigungs- oder Lösungsmittel.

Gerätegehäuse, Deckel, Backraum

- 1) Entnehmen Sie ggf. die Backform **8** aus dem Gerät.
 - 2) Entfernen Sie mit einem angefeuchteten Tuch oder weichem Schwamm alle Rückstände im Backraum.
 - 3) Wischen Sie das Gerätegehäuse und den Deckel **2** ebenfalls nur mit einem angefeuchteten Tuch oder Schwamm ab.
- Zur leichteren Reinigung kann der Deckel **2** vom Gehäuse entfernt werden:

- Öffnen Sie den Deckel **2** so weit, bis die Kunststoffzapfen durch die Öffnungen der Scharniere passen.
- Ziehen Sie den Deckel **2** aus den Scharnieren heraus:



- Um den Deckel **2** nach der Reinigung wieder zu montieren, führen Sie die Kunststoffzapfen wieder durch die Öffnung der Scharniere.

- 4) Trocknen Sie alles gründlich ab.

Backform, Knethaken und Zubehör

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Die Oberflächen der Backform **8** und der Knethaken **7** sind mit einer Antihafbeschichtung versehen. Benutzen Sie bei der Reinigung keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel oder Gegenstände, die zu Kratzern auf den Oberflächen führen können.

HINWEIS

- Durch Hitze und Feuchtigkeit kann sich das Aussehen der Oberflächen im Laufe der Zeit verändern. Dies ist keine Beeinträchtigung der Qualität oder Funktionsfähigkeit.
-  Die Knethaken **7** und der Knethakenentferner **11** sind für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.

- 1) Entnehmen Sie ggf. Knethaken **7** und Backform **8** aus dem Gerät.
- 2) Entnehmen Sie ggf. die Knethaken **7** aus der Backform **8**. Sollten sich die Knethaken **7** nicht aus der Backform **8** lösen, füllen Sie heißes Wasser in die Backform **8** und lassen Sie dieses einweichen. Die Knethaken **7** sollten sich bald entnehmen lassen.
- 3) Reinigen Sie die Knethaken **7** in warmem Wasser und geben Sie ein mildes Spülmittel hinzu. Bei hartnäckigen Verkrustungen lassen Sie die Knethaken **7** so lange in dem Spülwasser einweichen, bis sich die Verkrustungen mit Hilfe einer Spülbürste lösen lassen.
Ist die Einsatzhalterung im Knethaken **7** verstopft, können Sie diese vorsichtig mit einem Holzstäbchen reinigen.
- 4) Wischen Sie die Außenseite der Backform **8** mit einem feuchten Tuch ab.
- 5) Reinigen Sie den Innenraum der Backform **8** mit warmem Wasser und etwas Spülmittel. Bei Verkrustungen in der Backform **8** befüllen Sie diese mit Wasser und geben Sie ein mildes Spülmittel hinzu. Lassen Sie es so lange einweichen, bis sich die Verkrustungen mit einer Spülbürste lösen lassen. Spülen Sie die Backform **8** danach mit klarem Wasser aus, um Spülmittelreste zu entfernen.
- 6) Reinigen Sie den Messbecher **9**, den Messlöffel **10** und den Knethakenentferner **11** mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel. Spülen Sie die Teile danach mit klarem Wasser ab, um Spülmittelreste zu entfernen.
- 7) Trocknen Sie alle Teile nach der Reinigung gründlich ab.

Ersatzteile bestellen

Folgende Ersatzteile können Sie zu diesem Produkt bestellen:

- Knethaken **7**
- Backform **8**
- Messbecher **9**
- Messlöffel **10**
- Knethakenentferner **11**

Bestellen Sie die Ersatzteile über unsere Service-Hotline (siehe Kapitel „**Service**“) oder bequem auf unserer Webseite unter www.kompernass.com.



HINWEIS

- In einigen Ländern kann die Bestellung von Ersatzteilen nicht online vorgenommen werden. Nutzen Sie in diesem Fall unsere Service-Hotline (siehe Kapitel „**Service**“).
- Halten Sie die IAN-Nummer, die Sie auf dem Umschlag dieser Bedienungsanleitung finden, für Ihre Bestellung bereit.

Entsorgen



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.



Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.



Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht. Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert. Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung:

1 – 7: Kunststoffe,
20 – 22: Papier und Pappe,
80 – 98: Verbundstoffe.

Programmablauf

Programm	1. Normal						2. Locker					
Bräunungsgrad / Schnellmodus	hell mittel dunkel			schnell			hell mittel dunkel			schnell		
Gewicht (Gramm)	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500
Zeit (Stunden)	3:00	3:05	3:15	2:15	2:20	2:25	3:10	3:15	3:25	2:20	2:25	2:30
Vorheizen (Min.) 	15	15	20	–	–	–	10	10	15	–	–	–
Kneten 1 (Min.) 	13	13	13	13	13	13	12	12	12	13	13	13
Gehen 1 (Min.) 	25	25	25	10	10	10	20	20	20	10	10	10
Kneten 2 (Min.) 	7 ADD 5*	7 ADD 5*	7 ADD 5*	4 ADD 5*	4 ADD 5*	4 ADD 5*	7 ADD 8*	7 ADD 8*	7 ADD 8*	4 ADD 5*	4 ADD 5*	4 ADD 5*
Gehen 2 (Min.) 	27,5 RMV 2,5**	27,5 RMV 2,5**	27,5 RMV 2,5**	15,5 RMV 2,5**	15,5 RMV 2,5**	15,5 RMV 2,5**	35,5 RMV 2,5**	35,5 RMV 2,5**	35,5 RMV 2,5**	15,5 RMV 2,5**	15,5 RMV 2,5**	15,5 RMV 2,5**
Gehen 3 (Min.) 	30	30	30	30	30	30	35	35	35	30	30	30
Backen (Min.) 	55	60	65	55	60	65	60	65	70	60	65	70
Warmhalten (Min.) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Max. Voreinstellung der Zeit (Stunden)	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15

* Während dieser Programmphase können weitere Zutaten zum Teig hinzugegeben werden. Beispiel: 7/ADD/5 bedeutet, dass nach 7-minütiger Knetphase mehrere Signaltöne erklingen und „ADD“ g im Display  erscheint. Sie können nun weitere Zutaten hinzugeben. Im Anschluss folgt noch eine 5-minütige Knetphase, bevor die nächste Programmphase beginnt.

** Während dieser Programmphase können die Knezhaken  entfernt werden. Beispiel: 27,5/RMV/2,5 bedeutet, dass nach 27,5-minütiger Gehphase mehrere Signaltöne erklingen und „RMV“ c im Display  erscheint. Sie können nun die Knezhaken  entfernen. Im Anschluss folgt noch eine 2,5-minütige Gehphase, bevor die nächste Programmphase beginnt.

Programm	3. Vollkorn						4. Süß					
Bräunungsgrad/ Schnellmodus	hell mittel dunkel			schnell			hell mittel dunkel			schnell		
Gewicht (Gramm)	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500
Zeit (Stunden)	3:20	3:25	3:35	2:25	2:30	2:35	2:55	3:00	3:10	2:10	2:15	2:20
Vorheizen (Min.) 	15	15	20	–	–	–	10	10	15	–	–	–
Kneten 1 (Min.) 	12	12	12	13	13	13	12	12	12	12	12	12
Gehen 1 (Min.) 	30	30	30	10	10	10	25	25	25	10	10	10
Kneten 2 (Min.) 	7 ADD 8*	7 ADD 8*	7 ADD 8*	4 ADD 5*	4 ADD 5*	4 ADD 5*	7 ADD 6*	7 ADD 6*	7 ADD 6*	4 ADD 6*	4 ADD 6*	4 ADD 6*
Gehen 2 (Min.) 	35,5 RMV 2,5**	35,5 RMV 2,5**	35,5 RMV 2,5**	20,5 RMV 2,5**	20,5 RMV 2,5**	20,5 RMV 2,5**	32,5 RMV 2,5**	32,5 RMV 2,5**	32,5 RMV 2,5**	15,5 RMV 2,5**	15,5 RMV 2,5**	15,5 RMV 2,5**
Gehen 3 (Min.) 	35	35	35	35	35	35	30	30	30	30	30	30
Backen (Min.) 	55	60	65	55	60	65	50	55	60	50	55	60
Warmhalten (Min.) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Max. Vorein- stellung der Zeit (Stunden)	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15

* Während dieser Programmphase können weitere Zutaten zum Teig hinzugegeben werden. Beispiel: 7/ADD/5 bedeutet, dass nach 7-minütiger Knetphase mehrere Signaltöne erklingen und „ADD“ g im Display **A** erscheint. Sie können nun weitere Zutaten hinzugeben. Im Anschluss folgt noch eine 5-minütige Knetphase, bevor die nächste Programmphase beginnt.

** Während dieser Programmphase können die Knehtaken **7** entfernt werden. Beispiel: 27,5/RMV/2,5 bedeutet, dass nach 27,5-minütiger Gehphase mehrere Signaltöne erklingen und „RMV“ c im Display **A** erscheint. Sie können nun die Knehtaken **7** entfernen. Im Anschluss folgt noch eine 2,5-minütige Gehphase, bevor die nächste Programmphase beginnt.

Programm	5. Low Carb			6. Glutenfrei			7. Express			8. Kuchen		
Bräunungsgrad/ Schnellmodus	hell mittel dunkel			hell mittel dunkel			hell mittel dunkel			hell mittel dunkel		
Gewicht (Gramm)	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500
Zeit (Stunden)	3:09	3:21	3:33	3:40	3:45	3:55	1:15	1:18	1:20	1:30	1:35	1:40
Vorheizen (Min.) 	15	15	15	15	15	20	—	—	—	—	—	—
Kneten 1 (Min.) 	20	21	22	12	12	12	8	8	8	25 RMV **	25 RMV **	25 RMV **
Gehen 1 (Min.) 	15	15	15	20	20	20	—	—	—	—	—	—
Kneten 2 (Min.) 	15 ADD 7*	15 ADD 9*	15 ADD 11*	5 ADD 8*	5 ADD 8*	5 ADD 8*	7	7	7	—	—	—
Gehen 2 (Min.) 	12,5 RMV 2,5**	14,5 RMV 2,5**	16,5 RMV 2,5**	47,5 RMV 2,5**	47,5 RMV 2,5**	47,5 RMV 2,5**	—	—	—	—	—	—
Gehen 3 (Min.) 	22	24	26	50	50	50	20	20	20	—	—	—
Backen (Min.) 	80	85	90	60	65	70	40	43	45	65	70	75
Warmhalten (Min.) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Max. Vorein- stellung der Zeit (Stunden)	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15

* Während dieser Programmphase können weitere Zutaten zum Teig hinzugegeben werden. Beispiel: 7/ADD/5 bedeutet, dass nach 7-minütiger Knetphase mehrere Signaltöne erklingen und „ADD“ g im Display **A** erscheint. Sie können nun weitere Zutaten hinzugeben. Im Anschluss folgt noch eine 5-minütige Knetphase, bevor die nächste Programmphase beginnt.

** Während dieser Programmphase können die Knethaken **7** entfernt werden. Beispiel: 27,5/RMV/2,5 bedeutet, dass nach 27,5-minütiger Gehphase mehrere Signaltöne erklingen und „RMV“ c im Display **A** erscheint. Sie können nun die Knethaken **7** entfernen. Im Anschluss folgt noch eine 2,5-minütige Gehphase, bevor die nächste Programmphase beginnt.

Programm	9. Kneten	10. Teig	11. Nudelteig	12. Pizzateig
Bräunungsgrad/ Schnellmodus	—	—	—	—
Gewicht (Gramm)	—	—	—	—
Zeit (Stunden)	0:10-0:45	1:40	0:15	0:45
Vorheizen (Min.) 	—	—	—	—
Kneten 1 (Min.) 	10-45	12	15	15
Gehen 1 (Min.) 	—	10	—	10
Kneten 2 (Min.) 	—	3 ADD 5*	—	10
Gehen 2 (Min.) 	—	25	—	10
Gehen 3 (Min.) 	—	45	—	—
Backen (Min.) 	—	—	—	—
Warmhalten (Min.) 	—	—	—	—
Max. Vorein- stellung der Zeit (Stunden)	—	15	—	15

* Während dieser Programmphase können weitere Zutaten zum Teig hinzugegeben werden. Beispiel: 7/ADD/5 bedeutet, dass nach 7-minütiger Knetphase mehrere Signaltöne erklingen und „ADD“ g im Display  erscheint. Sie können nun weitere Zutaten hinzugeben. Im Anschluss folgt noch eine 5-minütige Knetphase, bevor die nächste Programmphase beginnt.

Programm	13. Joghurt	14. Marmelade	15. Backen
Bräunungsgrad/ Schnellmodus	–	–	hell mittel dunkel
Gewicht (Gramm)	–	–	–
Zeit (Stunden)	8:00–12:00	1:20	0:05–1:00
Vorheizen (Min.) 	–	–	–
Kneten 1 (Min.) 	–	–	–
Gehen 1 (Min.) 	–	15	–
Kneten 2 (Min.) 	–	–	–
Gehen 2 (Min.) 	–	–	–
Gehen 3 (Min.) 	–	20	–
Backen (Min.) 	–	60	5–60
Warmhalten (Min.) 	–	–	60
Max. Vorein- stellung der Zeit (Stunden)	–	–	–

Programm	16. Programmierbar	
Bräunungsgrad/ Schnellmodus	Voreinstellung	individueller Einstellbereich
Gewicht (Gramm)	—	—
Zeit (Stunden)	3:05	—
Vorheizen (Min.) 	15	0-20
Kneten 1 (Min.) 	13	0-30
Gehen 1 (Min.) 	25	0-30
Kneten 2 (Min.) 	7 ADD 5*	0-30
Gehen 2 (Min.) 	30 RMV **	0-60 RMV **
Gehen 3 (Min.) 	30	0-60
Backen (Min.) 	60	0-80
Warmhalten (Min.) 	60	0-60
Max. Voreinstellung der Zeit (Stunden)	15	15

* Während dieser Programmphase können weitere Zutaten zum Teig hinzugegeben werden. Beispiel: 7/ADD/5 bedeutet, dass nach 7-minütiger Knetphase mehrere Signaltöne erklingen und „ADD“ g im Display **A** erscheint. Sie können nun weitere Zutaten hinzugeben. Im Anschluss folgt noch eine 5-minütige Knetphase, bevor die nächste Programmphase beginnt.

** Während dieser Programmphase können die Kneithaken **7** entfernt werden. Beispiel: 27,5/RMV/2,5 bedeutet, dass nach 27,5-minütiger Gehphase mehrere Signaltöne erklingen und „RMV“ c im Display **A** erscheint. Sie können nun die Kneithaken **7** entfernen. Im Anschluss folgt noch eine 2,5-minütige Gehphase, bevor die nächste Programmphase beginnt.

Fehlerbehebung

Fehler	Mögliche Lösungen
Das Gerät arbeitet nicht, nachdem die Start-/Stopp-Taste B gedrückt wurde.	Einige Programmphasen f wie z. B. „Vorheizen“ oder „Gehen“ sind schwer zu erkennen, da sich die Knethaken 7 nicht drehen. Kontrollieren Sie anhand der Tabelle „Programmablauf“, welcher Programmabschnitt gerade läuft. Kontrollieren Sie, ob das Gerät arbeitet, indem Sie prüfen, ob die Betriebsleuchte B leuchtet. Kontrollieren Sie, ob der Netzstecker an das Stromnetz angeschlossen ist.
Das Display A zeigt nach Programmstart „H:HH“ an.	Das Gerät ist nach dem letzten Backvorgang noch nicht ausreichend abgekühlt. Stoppen Sie das aktuelle Programm und schalten Sie das Gerät aus. Öffnen Sie den Deckel 2 und lassen Sie das Gerät ca. 20 Minuten lang abkühlen, bevor Sie es weiter benutzen.
Es lässt sich kein neues Programm starten. Die Displayanzeige springt auf die Grundeinstellung (Programm 1).	Das Gerät ist nach dem letzten Backvorgang noch nicht ausreichend abgekühlt. Schalten Sie das Gerät aus, öffnen Sie den Deckel 2 und lassen Sie das Gerät ca. 20 Minuten abkühlen, bevor Sie es weiter benutzen.
Das Display A zeigt nach Programmstart „E:EO“ an.	Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker. Stecken Sie den Netzstecker wieder in die Steckdose und schalten Sie das Gerät wieder ein. Sollte die Fehlermeldung weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice.
Der Motor läuft, aber die Knethaken 7 drehen sich nicht.	Überprüfen Sie, ob die Knethaken 7 und die Backform 8 richtig eingerastet sind.
Das Gerät wurde während des Betriebs vom Stromnetz getrennt oder es gab einen Stromausfall.	Dauert die Unterbrechung der Stromzufuhr nicht länger als 10 Minuten, fährt das Gerät automatisch mit dem zuletzt ausgeführten Programm fort.
Das Gerät zerhackt beigegebene Zutaten wie Früchte oder Nüsse.	Um das Zerkleinern von Zutaten wie Früchten oder Nüssen zu vermeiden, geben Sie diese erst zum Teig, wenn mehrere Signaltöne ertönen und „ADD“ g im Display A erscheint.

Sollten sich die Störungen mit oben stehenden Lösungen nicht beheben lassen, oder wenn Sie andere Arten von Störungen feststellen, wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice.

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 Kassenbon gut auf. Dieser 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, ersetzt oder der Kaufpreis erstattet. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist 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, Knethaken 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 Servicenederlassung 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 123456) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- 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 Serviceanschrift übersenden.



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

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) 123456 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

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 337874_1910

Importeur

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

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Stanje informacija · Stanje informacija

Versiunea informațiilor · Актуалност на информацията

Stand der Informationen: 02/2020 · Ident.-No.: SBB850F2-122019-2

IAN 337874_1910