



MACHINE À PAIN SBB 850 F2

FR BE

MACHINE À PAIN

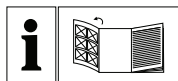
Guide abrégé

DE AT CH

BROTBACKAUTOMAT

Kurzanleitung

IAN 498961_2204



FR BE

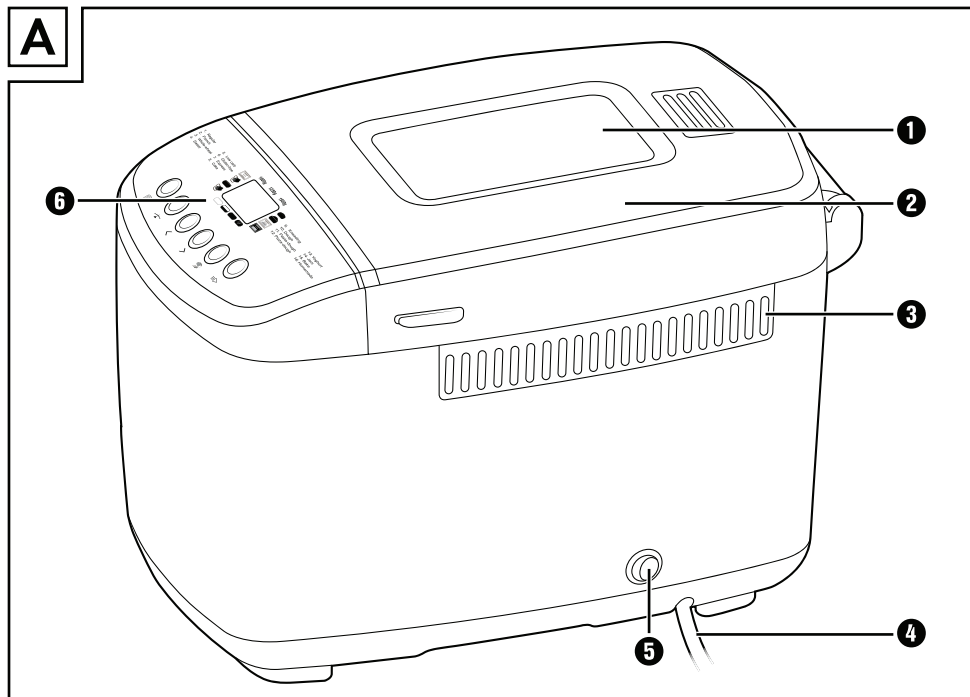
Avant de lire le mode d'emploi, ouvrez la page contenant les illustrations et familiarisez-vous ensuite avec toutes les fonctions de l'appareil.

DE AT CH

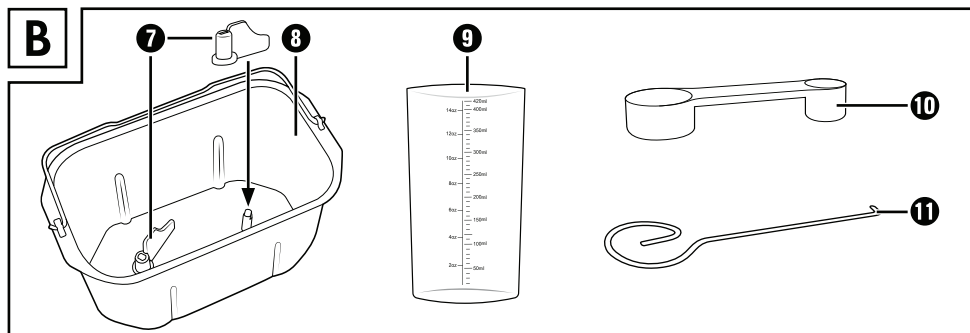
Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

FR/BE	Guide abrégé	Page	1
DE/AT/CH	Kurzanleitung	Seite	15

A



B



C

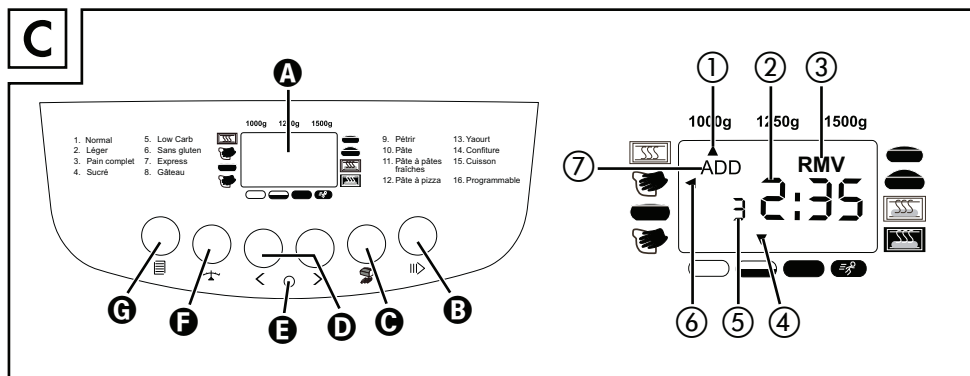


Table des matières

Informations relatives à ce guide abrégé	2
Utilisation conforme à l'usage prévu	2
Matériel livré	2
Déballage	2
Caractéristiques techniques	2
Avertissements de sécurité	3
Éléments de commande	6
Bandeau de commande	6
Avant la première utilisation	7
Faire cuire du pain	8
Ingrédients	8
Mise en service de l'appareil	8
Réglage et démarrage du programme	8
Programmes	9
Interrompre/terminer le programme	10
Sortir le pain	11
Éteindre l'appareil	11
Nettoyage	11
Commande des pièces de rechange	12
Recyclage	13
Recyclage de l'appareil	13
Recyclage de l'emballage	13
Service après-vente	14
Importateur	14

Informations relatives à ce guide abrégé

Ce document est une version papier abrégée du mode d'emploi intégral.



En scannant le code QR, vous accédez directement au site du service après-vente Lidl (www.lidl-service.com) et vous pouvez, en saisissant le numéro de référence de l'article (IAN) 498961_2204, consulter et télécharger son mode d'emploi complet.

⚠ AVERTISSEMENT !

Respectez le mode d'emploi intégral ainsi que les consignes de sécurité suivantes pour éviter tout dommage corporel et matériel.

Le guide abrégé fait partie intégrante de ce produit. Avant d'utiliser le produit, veuillez vous familiariser avec toutes les consignes d'utilisation et avertissements de sécurité. Conservez bien le guide abrégé. Si vous cédez le produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

Utilisation conforme à l'usage prévu

Cet appareil est uniquement destiné à la préparation de pain, de pâte, de yaourt ou de confiture dans des pièces intérieures sèches dans un cadre domestique.

N'utilisez en aucun cas l'appareil pour le séchage d'aliments ou d'objets.

N'utilisez pas l'appareil dans des domaines commerciaux ou industriels.

Toute usage autre ou dépassant ce cadre est réputé non conforme.

Matériel livré

L'appareil est livré équipé de série des composants suivants :

- Machine à pain
- Moule
- 2 crochets de pétrissage

- Verre doseur
- Cuillère doseuse
- Extracteur de crochets de pétrissage
- Guide abrégé
- Brève notice
- Livret de recettes

Déballage

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- Les matériaux d'emballage ne doivent pas être utilisés pour jouer. Il y a risque d'étouffement !

- 1) Déballiez l'appareil et retirez tout matériau d'emballage, ainsi que d'éventuels autocollants et films protecteurs.
- 2) Vérifiez si la livraison est complète et ne présente aucun dégât apparent. En cas de livraison incomplète ou de dommages résultant d'un emballage défectueux ou du transport, veuillez vous adresser à la hotline du service après-vente (voir le chapitre "**Service après-vente**").

Caractéristiques techniques

Tension nominale	220 - 240 V ~ (courant alternatif), 50 Hz
Puissance nominale élément chauffant	850 W
Puissance nominale moteur	100 W
	Toutes les parties de cet appareil en contact avec les aliments conviennent aux produits alimentaires.

Avertissements de sécurité

Veuillez vous conformer aux consignes de sécurité ci-dessous afin de garantir une utilisation en toute sécurité de l'appareil :

⚠ DANGER – RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

- ▶ Contrôlez le cordon d'alimentation et la fiche avant toute utilisation. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit impérativement être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter d'autres risques.
- ▶ Ne pas plier ni écraser le cordon d'alimentation, et ne pas le poser sur des arêtes vives ou à proximité de surfaces ou d'objets chauds. L'isolement du cordon peut être endommagé.
- ▶ Lorsque vous n'utilisez pas l'appareil et avant tout nettoyage, débranchez la fiche secteur de la prise.
- ▶ N'immergez jamais l'appareil dans de l'eau ou dans d'autres liquides. Il y a risque d'électrocution !
- ▶ N'exposez pas l'appareil à l'humidité et ne l'utilisez pas à l'extérieur. Si toutefois du liquide venait à pénétrer dans le boîtier de l'appareil, débranchez immédiatement la fiche de la prise secteur et confiez l'appareil à des professionnels spécialisés pour le réparer.
- ▶ Ne saisissez jamais l'appareil, le cordon et la fiche avec les mains humides.
- ▶ Ne nettoyez pas l'appareil avec des éponges récurantes. Si des particules de l'éponge se désagrègent et entrent en contact avec des pièces électriques, il y a risque d'électrocution.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Les matériaux d'emballage ne doivent pas être utilisés comme des jouets par les enfants. Risque d'étouffement !
- ▶ Laissez l'appareil refroidir et débranchez la fiche secteur avant de retirer ou de mettre en place les pièces accessoires.
- ▶ Lorsque vous n'utilisez pas l'appareil et avant le nettoyage, débranchez toujours la fiche secteur de la prise. Pour débrancher le cordon d'alimentation de la prise secteur, saisissez toujours la fiche et ne tirez pas sur le cordon.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et /ou de connaissances à condition qu'ils aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les dangers encourus.
- ▶ Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- ▶ Le nettoyage et la maintenance utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants, à moins qu'ils soient âgés de plus de 8 ans et surveillés.
- ▶ Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- ▶ Cet appareil satisfait aux dispositions de sécurité correspondantes. Les vérifications, les réparations et l'entretien technique doivent être exclusivement effectués par un revendeur spécialisé qualifié ou par notre service après-vente.
- ▶ Lors de l'utilisation, évitez à tout prix de toucher les crochets de pétrissage en rotation.
- ▶ Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il contient quelque chose de brûlant ou de liquide dans le moule tel que de la confiture par exemple. Il y a risque de brûlure !



Attention ! Surface brûlante ! Risque de brûlure !

Des parties de l'appareil deviennent brûlantes en cours d'utilisation ! Laissez suffisamment refroidir l'appareil et ses accessoires ou utilisez des maniques ou des gants de protection.

- ▶ N'utilisez pas abusivement l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce mode d'emploi. En cas d'usage abusif de l'appareil, il y a un risque de blessures !

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE D'INCENDIE !

- ▶ Ne placez jamais l'appareil au-dessus ou à côté d'une cuisinière à gaz ou électrique ou d'un four brûlant ou d'autres sources de chaleur. N'installez pas l'appareil sous ou à proximité de matériaux combustibles, explosifs et/ou de gaz combustibles. Il y a risque de surchauffe et d'incendie.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE D'INCENDIE !

- ▶ Assurez-vous que les fentes d'aération de l'appareil ne sont pas recouvertes. Ne recouvrez jamais l'appareil avec une serviette ou tout autre matériau. La chaleur et la vapeur doivent pouvoir s'échapper. Respectez un écart d'au moins 10 cm de tous côtés avec les autres objets pour garantir une évacuation suffisante de la chaleur. Il y a risque de surchauffe et d'incendie.
- ▶ Ne posez aucun objet sur l'appareil.
- ▶ Ne mettez jamais de papier d'aluminium ou d'autres objets métalliques dans l'appareil. Cela peut causer un court-circuit.
- ▶ Lors de la cuisson, ne dépassez jamais une quantité de 900 g de farine ou 900 g de préparation pour pain. Ajoutez tout au plus 20 g de levure fraîche ou 10 g de levure de boulangerie sèche. La pâte peut en effet déborder et provoquer un incendie ! Les pains sans gluten font ici exception. Vous pouvez ajouter tout au plus 20 g de levure fraîche ou 15 g de levure de boulangerie sèche.
- ▶ Ne laissez jamais l'appareil chauffer pendant plus de 5 minutes avec le moule vide.
- ▶ N'utilisez pas de minuterie externe ni de dispositif de commande à distance séparé pour utiliser l'appareil.

ATTENTION – DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ Utilisez exclusivement les accessoires recommandés par le fabricant.
- ▶ N'utilisez pas l'appareil pour conserver des aliments ou des ustensiles.
- ▶ N'utilisez jamais l'appareil sans moule ou pendant plus de 5 minutes avec le moule vide. Ceci risque d'endommager l'appareil de manière irréversible.
- ▶ Ne retirez jamais le moule lorsque l'appareil est en marche.
- ▶ Posez l'appareil uniquement sur une surface sèche, plane et ne craignant pas la chaleur.
- ▶ Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.

Éléments de commande

(Figures : voir le volet dépliant)

Figure A :

- ❶ Fenêtre de contrôle
- ❷ Couverture
- ❸ Fentes d'aération
- ❹ Cordon d'alimentation
- ❺ Interrupteur marche/arrêt (0/I)
- ❻ Bandeau de commande

Figure B :

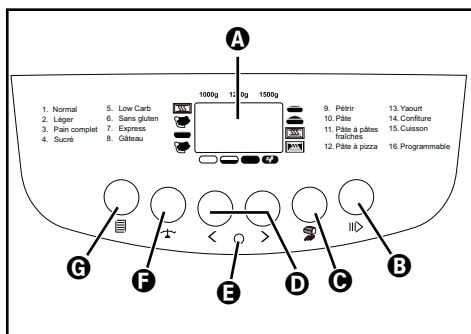
- ❷ 2 crochets de pétrissage
- ❸ Moule
- ❹ Verre doseur
- ❺ Cuillère doseuse
- ❻ Extracteur de crochets de pétrissage

Figure C :

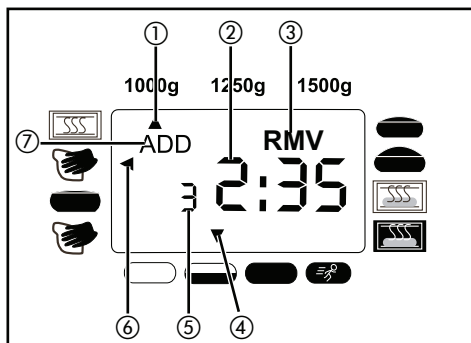
Bandeau de commande / affichage

Bandeau de commande

Le bandeau de commande ❻ présente les composants suivants :



A Affichage



- ❶ Sélection du poids (1000 g / 1250 g / 1500 g)
- ❷ Temps de programme restant en heures / minuterie programmée / temps de phase programmée (programme 16)
- ❸ Fonction Remove – pendant que "RMV" (= "Remove") s'affiche, les crochets de pétrissage ❷ peuvent être retirés.
- ❹ Degré de dorage / mode rapide sélectionné (clair , moyen , foncé , rapide )
- ❺ Numéro de programme actif
- ❻ Phase de programme active
- ❼ Fonction Add – pendant que "ADD" s'affiche, d'autres ingrédients peuvent être ajoutés à la pâte.

B Touche marche/arrêt |||>

Touche pour démarrer, interrompre ou arrêter un programme.

Pour interrompre un programme, appuyez brièvement sur la touche marche/arrêt **B**, l'indicateur de temps ❷ clignote. En appuyant à nouveau sur la touche marche/arrêt **B**, le fonctionnement peut reprendre. Sinon le programme reprend automatiquement après 10 minutes.

Pour arrêter un programme avant terme et pour effacer les réglages, maintenez la touche marche/arrêt **B** appuyée jusqu'à ce qu'un long signal sonore retentisse.

REMARQUE

- N'appuyez pas sur la touche marche/arrêt **B** si vous souhaitez uniquement contrôler l'état du pain. Observez la cuisson par la fenêtre de contrôle **1**.

Ⓒ Sélection du degré de dorage/mode rapide

Touche de sélection du degré de dorage ou du mode rapide (clair/ moyen / foncé /, rapide). Appuyez sur la touche jusqu'à ce que la flèche **4** apparaisse au-dessus du degré de dorage souhaité. Ou bien activez le mode rapide pour raccourcir le temps de cuisson.

REMARQUE

- Le degré de dorage ne peut pas être réglé pour les programmes 9 - 14.
- La fonction "Rapide" est uniquement possible pour les programmes 1 - 4.

Ⓓ Réglage de la minuterie <>

Touches de réglage de la minuterie pour une cuisson différée (voir chapitre "**Fonction minuterie**").

REMARQUE

- La fonction de minuterie n'est pas disponible pour les programmes 9, 11 et 13 - 15.

Ⓔ Témoin de fonctionnement

Le témoin de fonctionnement **B** indique si un programme est actuellement activé. Si vous avez activé la fonction de minuterie, le témoin de fonctionnement **B** clignote pendant la temporisation. Dès que le programme démarre, le témoin de fonctionnement **B** reste allumé.

Ⓕ Réglage du poids du pain

Touche de sélection du poids du pain (1000 g / 1250 g / 1500 g). Appuyez sur cette touche jusqu'à ce que la flèche **1** apparaisse sous le poids souhaité. Les indications de poids se rapportent à la quantité d'ingrédients versés dans le moule **8**.

REMARQUE

- Le poids ne peut pas être réglé pour les programmes 9 - 15.

Ⓖ Sélection du programme

Touche de sélection du programme souhaité (1 - 16). Le numéro de programme **A** et le temps du programme **2** apparaissent sur l'affichage **1**.

Avant la première utilisation

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- Ne laissez jamais l'appareil chauffer pendant plus de 5 minutes avec le moule **8** vide. Risque d'incendie !

REMARQUE

- En raison de résidus liés à la fabrication, la première mise en service peut entraîner l'apparition d'une odeur et d'une fumée légère. Cela n'est pas dangereux et se dissipe rapidement. Assurez une aération suffisante, en ouvrant une fenêtre par exemple.

- 1) Essuyez le moule **8**, les crochets de pétrissage **7** et la face extérieure de l'appareil à l'aide d'un chiffon propre et humide avant sa mise en service. N'utilisez pas d'éponges récurantes ou de produits à récurer.
- 2) La première fois que vous faites chauffer l'appareil uniquement, placez le moule **8** vide ainsi que les crochets de pétrissage **7** dans l'appareil et fermez le couvercle **2**.
- 3) Insérez la fiche secteur dans la prise de courant.
- 4) Placez l'interrupteur marche/arrêt (0/I) **5** sur la position "I". Un signal sonore retentit et l'affichage **A** affiche le numéro de programme **5** et le temps **2** du programme 1.
- 5) À l'aide de la touche de sélection du programme **G**, sélectionnez le programme 15 et appuyez sur la touche marche/arrêt **B** pour faire chauffer l'appareil.

- 6) Après 5 minutes, appuyez à nouveau sur la touche marche/arrêt **B** jusqu'à ce qu'un long signal sonore retentisse, pour terminer le programme.
- 7) Attendez que l'appareil ait complètement refroidi et essuyez à nouveau le moule **8**, les crochets de pétrissage **7** et la face extérieure de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide.

Faire cuire du pain

Ingrédients

Veuillez observer les remarques suivantes pour obtenir un résultat de cuisson optimal :

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- Retirez le moule **8** du corps de l'appareil avant de verser les ingrédients. Il y a risque d'incendie si des ingrédients arrivent sur les serpentins chauffants !
 - N'utilisez en aucun cas des quantités plus importantes que celles indiquées. Lors de la cuisson, ne dépassez jamais une quantité de 900 g de farine ou 900 g de préparation pour pain. Il y a risque d'incendie si de la pâte qui déborde entre en contact avec les serpentins chauffants !
- Tous les ingrédients doivent être à température ambiante afin de garantir une fermentation optimale de la levure.
 - Respectez à la lettre les quantités d'ingrédients indiquées. De légères divergences peuvent déjà influencer le résultat de cuisson.
 - Mettez toujours les ingrédients dans l'ordre indiqué dans la recette dans le moule **8**. En règle générale, on verse les liquides en premier, puis on ajoute sucre, sel et farine et la levure de boulangerie en dernier. La levure de boulangerie ne doit pas entrer en contact avec des liquides ni avec le sel.

Mise en service de l'appareil

- 1) Retirez le moule **8** de l'appareil par le haut.
- 2) Insérez les crochets de pétrissage **7** sur les arbres d'entraînement dans le moule **8**. Veillez à ce qu'ils soient bien fixés.
- 3) Mettez les ingrédients de votre recette dans l'ordre indiqué dans le moule **8**.
- 4) Remettez le moule **8** en place. Veillez à ce qu'il s'enclenche correctement.
- 5) Fermez le couvercle **2**.
- 6) Insérez la fiche secteur dans la prise de courant.
- 7) Allumez l'appareil avec l'interrupteur marche/arrêt (0/I) **5**. Un signal sonore retentit et l'affichage **A** indique le numéro de programme **5** et le temps **2** du programme 1.

Réglage et démarrage du programme

- 1) La touche de sélection de programme **G** vous permet de sélectionner le programme souhaité. Le numéro de programme **5** correspondant et le temps du programme **2** apparaissent sur l'affichage **A**.
- 2) Sélectionnez le cas échéant le poids du pain **1** avec la touche **F**.
- 3) Sélectionnez le cas échéant le degré de dorage **4** souhaité avec la touche **C** ou sélectionnez le réglage "rapide" pour raccourcir les temps de levée.
- 4) À l'aide des touches fléchées **D**, réglez la minuterie ou bien démarrez immédiatement le programme avec la touche marche/arrêt **B**. Le programme exécute automatiquement les différentes phases de programme **6**.

REMARQUE

- Certains programmes débutent par une phase de préchauffage durant laquelle les crochets de pétrissage ⑦ ne bougent pas. Ceci est voulu et il ne s'agit pas d'un défaut de l'appareil.
- Pendant la phase de pétrissage, vous pouvez ouvrir le couvercle ②. N'ouvrez cependant pas le couvercle ② au cours de la phase de levée ou de cuisson. Le pain pourrait alors s'affaisser.
- La fenêtre de contrôle ① vous permet d'observer le déroulement du programme.

Programmes

La touche de sélection de programme ⑥ vous permet de sélectionner le programme souhaité. Le numéro de programme ⑤ correspondant apparaît sur l'affichage ④. Les temps de programme ② dépendent des combinaisons de programme sélectionnées.

Programme 1 : Normal

Pour la cuisson de pains mixtes et blancs essentiellement composés de farine de blé ou de seigle. Le pain est d'une consistance compacte.

Programme 2 : Léger

Pour la cuisson de pains légers composés de farine bien fine. En règle générale, le pain est léger et présente une croûte croustillante.

Programme 3 : Pain complet

Pour la cuisson de pains à base de sortes de farines complète, par ex. de la farine de blé complète et de la farine de seigle. Le pain est plus compact et plus lourd.

Programme 4 : Sucré

Pour la cuisson de pains avec des ingrédients comme par exemple des jus de fruits, de flocons de noix de coco, des raisins secs, du chocolat ou du sucre supplémentaire. Le pain sera plus léger et plus aéré à l'issue d'une phase de levée plus longue.

Programme 5 : Low Carb

Pour la cuisson de pain à teneur réduite en glucides.

Programme 6 : Sans gluten

Pour la cuisson de pains composés de farines et de mélanges de pâte sans gluten. Ils ont besoin d'un temps de cuisson plus long pour absorber des liquides et disposent de propriétés de gonflement différentes.

Programme 7 : Express

Les temps de pétrissage, de levée de la pâte et de cuisson sont fortement réduits. Ce programme n'est indiqué que pour les recettes ne contenant pas d'ingrédients lourds ou de sortes de farine complète. Notez bien qu'avec ce programme, le pain peut devenir moins moelleux et pas aussi savoureux.

Programme 8 : Gâteau

Pour la cuisson de gâteaux avec des mélanges à pâte ou avec vos propres recettes.

Programme 9 : Pétrir

La pâte est simplement pétrie avec ce programme. Vous devez régler une durée de pétrissage de 10 à 45 minutes.

Programme 10 : Pâte

Pour la préparation de pâtes levées pour les petits pains, les pâtes à pizza ou autres brioches.

Programme 11 : Pâte à pâtes fraîches

Pour la préparation de pâte à pâtes fraîches.

Programme 12 : Pâte à pizza

Pour la préparation de pâte à pizza.

Programme 13 : Yaourt

Pour la préparation de yaourt à base de lait de vache ou de soja. Consulter le livret de recettes joints pour des instructions précises. Le temps du programme préréglée de 8 heures doit être adaptée comme suit en fonction de la quantité utilisée :

Jusqu'à 1000 ml	8 - 10 heures
1000 - 1500 ml	9 - 11 heures
plus de 1500 ml	10 - 12 heures

Programme 14 : Confiture

Pour la préparation de pâtes à tartiner fruitées, comme des marmelades, confitures ou gelées.

Programme 15 : Cuisson

Pour la cuisson de pâtes toutes prêtes ainsi que pour la cuisson de pains qui sont trop clairs ou pas entièrement cuits. Le programme ne comprend pas de pétrissage ni de levée. Vous pouvez régler un temps de cuisson de 5 à 60 minutes par incrément de 5 minutes.

Programme 16 : Programmable

Ce programme vous permet de régler vos propres temps de phases pour jusqu'à 8 programmes individuels.

Procédez pour cela comme suit :

- 1) À l'aide de la touche Sélection du programme **G**, sélectionnez le programme 16.
- 2) À l'aide de la touche Degré de dorage **C**, sélectionnez un emplacement mémoire programme (1 - 8).
- 3) À l'aide de la touche Poids du pain **F**, sélectionnez la phase de programme que vous souhaitez régler.
- 4) À l'aide des touches fléchées **D**, adaptez le temps de la phase de programme sélectionnée à vos besoins.
- 5) Appuyez à nouveau sur la touche Poids du pain **F**, pour passer à la phase de programme suivante.
- 6) Une fois toutes les phases de programme souhaitées réglées, appuyez sur la touche marche/arrêt **B** pour enregistrer les réglages et pour quitter le menu de réglage de cet emplacement mémoire de programme.
- 7) Si vous souhaitez régler un autre programme individuel, sélectionnez un autre emplacement mémoire de programme avec la touche Degré de dorage **C** et poursuivez comme décrit ci-dessus.

- 8) Pour démarrer un programme individuel, sélectionnez-le si nécessaire avec la touche Degré de dorage **C** et appuyez sur la touche marche/arrêt **B**.

REMARQUE

- Les réglages restent enregistrés jusqu'à ce qu'ils soient réinitialisés avec la fonction Reset.
- Pour réinitialiser les réglages standards pour les heures, sélectionnez à l'aide de la touche Degré de dorage **C** le programme individuel correspondant et appuyez sur les touches Sélection du programme **G** et Poids du pain **F** en même temps.

Interrompre/terminer le programme

- Pour interrompre le programme, appuyez brièvement sur la touche marche/arrêt **B**, l'indicateur de temps ② clignote à l'affichage **A**. Appuyez à nouveau sur la touche marche/arrêt **B** pour poursuivre le programme. Sinon le programme reprend automatiquement après 10 minutes.
- À la fin automatique du programme, plusieurs signaux sonores retentissent et l'indicateur de temps ② indique 0:00. L'appareil passe en mode maintien au chaud de 60 minutes.

REMARQUE

- Aucun mode de maintien au chaud ne suit la fin des programmes 9 - 14.
- Retirez le pain de l'appareil au plus tard à la fin du mode de maintien au chaud, il risquerait sinon de devenir humide.
- Pour arrêter le programme ou le mode de maintien au chaud avant terme, maintenez la touche marche/arrêt **B** appuyée jusqu'à ce qu'un long signal sonore retentisse.

Sortir le pain

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- Le moule ⑧ risque de chauffer fortement durant le fonctionnement. Utilisez des maniques ou des gants de protection. Il y a risque de brûlure !

ATTENTION – DÉGÂTS MATÉRIELS !

- N'utilisez pas d'objets métalliques pour détacher le pain du moule ⑧. Ils risqueraient de rayer le revêtement antiadhésif.

REMARQUE

- En règle générale, le pain se retire aisément si vous le laissez encore au moins 30 minutes dans le moule ⑧ après la cuisson. Vous pouvez utiliser le mode de maintien au chaud dans ce but.

- 1) Laissez le moule ⑧ et le pain refroidir suffisamment ou utilisez des maniques ou des gants.
- 2) Maintenez le moule ⑧ penché au-dessus d'une grille et secouez-le légèrement jusqu'à ce que le pain se détache.

REMARQUE

- Si vous n'avez pas retiré préalablement les crochets de pétrissage ⑦ et si le pain ne se détache maintenant plus des crochets, retirez-les avec précaution à l'aide de l'extracteur de crochets de pétrissage ⑪.

Éteindre l'appareil

Si vous ne souhaitez plus utiliser l'appareil, éteignez-le en appuyant sur l'interrupteur marche/arrêt (0/I) ⑤ et débranchez la fiche secteur de la prise secteur.

Nettoyage

⚠ DANGER ! RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

- Avant chaque nettoyage, retirez la fiche secteur de la prise secteur.
- N'immergez jamais l'appareil dans de l'eau ou dans d'autres liquides.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

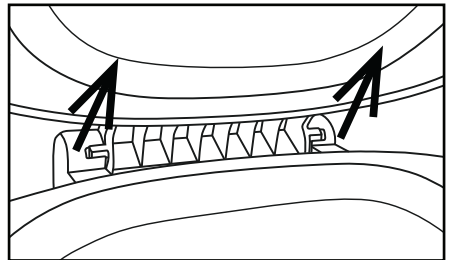
- Laisser l'appareil refroidir suffisamment avant le nettoyage. Il y a risque de brûlure !

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- N'utilisez pas de produits de nettoyage chimiques ou de solvants pour nettoyer l'appareil.

Corps de l'appareil, couvercle, cuve

- 1) Retirez si nécessaire le moule ⑧ de l'appareil.
- 2) Éliminez tous les résidus de la cuve avec un chiffon humide ou une éponge souple.
- 3) Essuyez également le corps de l'appareil et le couvercle ② avec un chiffon ou une éponge humide.
Pour faciliter le nettoyage, le couvercle ② se retire du corps de l'appareil :
 - Ouvrez le couvercle ② jusqu'à ce que les tenons en plastique puissent sortir par les ouvertures des charnières.
 - Retirez le couvercle ② des charnières :



- Pour remonter le couvercle ② après le nettoyage, rentrez les tenons en plastique par les ouvertures des charnières.

- 4) Séchez soigneusement le tout.

Moule, crochets de pétrissage et accessoires

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- Les surfaces du moule ⑧ et des crochets de pétrissage ⑦ sont recouvertes d'un revêtement antiadhésif. Lors du nettoyage, n'utilisez pas de produits nettoyants agressifs ou récupérateurs, ou d'objets qui pourraient provoquer des rayures sur les surfaces.

REMARQUE

- La chaleur et l'humidité peuvent modifier l'apparence des surfaces au fil du temps. Cet état ne gêne pas le fonctionnement ou n'entraîne pas une réduction de la qualité.
-  Les crochets de pétrissage ⑦ et l'extracteur de crochets de pétrissage ⑪ peuvent être lavés également au lave-vaisselle.

- 1) Retirez si nécessaire les crochets de pétrissage ⑦ et le moule ⑧ de l'appareil.
- 2) Retirez si nécessaire les crochets de pétrissage ⑦ du moule ⑧. Si les crochets de pétrissage ⑦ ne se détachent pas du moule ⑧, remplissez le moule ⑧ d'eau chaude et laissez-le tremper. Les crochets de pétrissage ⑦ devraient bientôt pouvoir être détachés.
- 3) Nettoyez les crochets de pétrissage ⑦ à l'eau chaude et ajoutez un peu de liquide de vaisselle doux. En cas d'incrustations coriaces, laissez les crochets de pétrissage ⑦ tremper dans l'eau de vaisselle jusqu'à ce que les incrustations puissent être éliminées avec une brosse. Si le support de fixation à l'intérieur des crochets de pétrissage ⑦ est bouché, vous pouvez le nettoyer prudemment à l'aide d'une baguette de bois.
- 4) Essuyez l'extérieur du moule ⑧ à l'aide d'un chiffon humide.
- 5) Nettoyez l'intérieur du moule ⑧ à l'eau chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle. En cas d'incrustations dans le moule ⑧, remplissez-le d'eau chaude et ajoutez un peu de liquide vaisselle doux. Laissez tremper jusqu'à ce que les incrustations puissent être éliminées avec une brosse. Rincez ensuite le moule ⑧ à l'eau claire pour éliminer les résidus de liquide de vaisselle.
- 6) Nettoyez le verre doseur ⑨, la cuillère doseuse ⑩ et l'extracteur de crochets de pétrissage ⑪ à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle doux. Rincez ensuite les pièces à l'eau claire pour éliminer les résidus de liquide de vaisselle.
- 7) Veillez à bien sécher toutes les pièces après le nettoyage.

Commande des pièces de rechange

Vous pouvez commander les pièces de rechange suivantes pour ce produit :

- Crochets de pétrissage ⑦
- Moule ⑧
- Verre doseur ⑨
- Cuillère doseuse ⑩
- Extracteur de crochets de pétrissage ⑪

Commandez les pièces de rechange via notre ligne téléphonique de service après-vente (Voir chapitre "Service après-vente") ou tout simplement sur notre site web www.kompernass.com.



REMARQUE

- ▶ Dans certains pays, la commande de pièces détachées ne peut pas être réalisée en ligne. Utilisez dans ce cas la hotline du service après-vente (voir le chapitre "**Service après-vente**").
- ▶ Tenez le numéro IAN, que vous trouverez sur la couverture de ce mode d'emploi, prêt pour passer votre commande.



FR



Le produit et l'emballage sont recyclables, soumis à une responsabilité élargie du fabricant, et sont collectés séparément.

Recyclage

Recyclage de l'appareil



Le symbole ci-contre, d'une poubelle barrée sur roues, indique que cet appareil doit respecter la directive 2012/19/EU. Cette directive stipule que vous ne devez pas éliminer cet appareil en fin de vie avec les ordures ménagères, mais le rapporter aux points de collecte, aux centres de recyclage ou aux entreprises de gestion des déchets spécialement équipés à cet effet.

Ce recyclage est gratuit. Respectez l'environnement et recyclez en bonne et due forme.

Si votre appareil usagé contient des données à caractère personnel, vous assumez la responsabilité personnelle de les effacer avant de le rapporter.



Renseignez-vous auprès de votre commune ou des services administratifs de votre ville pour connaître les possibilités de recyclage du produit usagé.

Recyclage de l'emballage



Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés selon des critères de respect de l'environnement, de technique d'élimination et sont de ce fait recyclables. Veuillez recycler les matériaux d'emballage qui ne servent plus en respectant la réglementation locale.



Recyclez l'emballage d'une manière respectueuse de l'environnement.

Observez le marquage sur les différents matériaux d'emballage et trie-les séparément si nécessaire. Les matériaux d'emballage sont repérés par des abréviations (a) et des numéros (b) qui ont la signification suivante : 1-7 : plastiques, 20-22 : papier et carton, 80-98 : matériaux composites.

Service après-vente

FR Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompernass@lidl.fr

BE Service Belgique

Tel.: 0800 12089

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 498961_2204

Importateur

Veillez tenir compte du fait que l'adresse suivante n'est pas une adresse de service après-vente. Veuillez d'abord contacter le service mentionné.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALLEMAGNE

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Informationen zu dieser Kurzanleitung	16
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	16
Lieferumfang	16
Auspacken	16
Technische Daten	16
Sicherheitshinweise	17
Bedienelemente	20
Bedienfeld	20
Vor dem ersten Gebrauch	21
Brot backen	22
Zutaten	22
Gerät in Betrieb nehmen	22
Programm einstellen und starten	22
Programme	22
Programm unterbrechen / beenden	24
Brot entnehmen	24
Gerät ausschalten	24
Reinigen	25
Ersatzteile bestellen	26
Entsorgung	26
Gerät entsorgen	26
Verpackung entsorgen	27
Service	27
Importeur	27

Informationen zu dieser Kurzanleitung

Bei diesem Dokument handelt es sich um eine verkürzte Druckausgabe der vollständigen Bedienungsanleitung.



Durch das Scannen des QR-Codes gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 498961_2204 die vollständige Bedienungsanleitung einsehen und herunterladen.

⚠ WARNUNG!

Beachten Sie die vollständige Bedienungsanleitung und die Sicherheitshinweise, um Personen- und Sachschäden zu vermeiden.

Die Kurzanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Bewahren Sie die Kurzanleitung gut auf und 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 Knethaken
- Messbecher
- Messlöffel
- Knethakenentferner
- Kurzanleitung
- 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:

⚠ GEFÄHR - 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.

Bedienelemente

(Abbildungen siehe Ausklappseite)

Abbildung A:

- ➊ Sichtfenster
- ➋ Deckel
- ➌ Belüftungsschlitze
- ➍ Netzkabel
- ➎ Ein-/Ausschalter (0/I)
- ➏ Bedienfeld

Abbildung B:

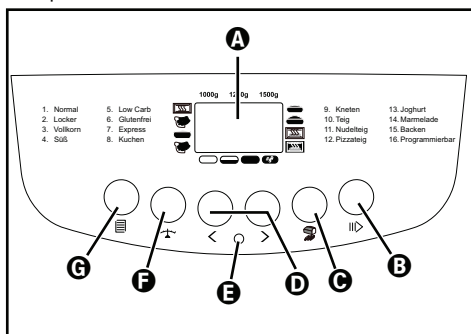
- ➐ 2 Knethaken
- ➑ Backform
- ➒ Messbecher
- ➓ Messlöffel
- ➔ Knethakenentferner

Abbildung C:

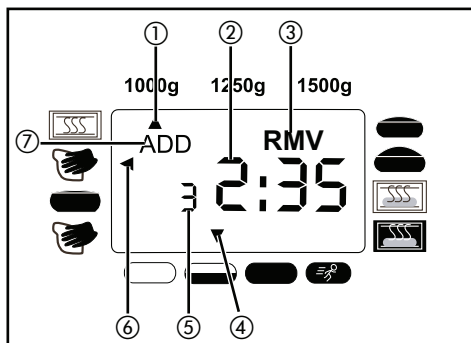
Bedienfeld / Display

Bedienfeld

Das Bedienfeld ➏ besteht aus den folgenden Komponenten:



A Display



- ➊ Gewichtsauswahl (1000 g / 1250 g / 1500 g)
- ➋ verbleibende Programmzeit in Stunden / programmierter Timer / programmierte Phasenzeit (Programm 16)
- ➌ Remove-Funktion – während „RMV“ (= „Remove“) angezeigt wird, können die Knethaken ➐ entfernt werden.
- ➍ gewählter Bräunungsgrad/Schnellmodus (hell , mittel , dunkel , schnell )
- ➎ aktive Programmnummer
- ➏ aktive Programmphase
- ➐ Add-Funktion – während „ADD“ angezeigt wird, können weitere Zutaten zum Teig gegeben werden.

B Start-/Stopp-Taste

Taste zum Starten, Unterbrechen oder Stoppen eines Programms.

Um ein Programm zu unterbrechen, drücken Sie kurz die Start-/Stopp-Taste **B**, die Zeitanzeige ➋ blinkt. Durch erneutes Drücken der Start-/Stopp-Taste **B** 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 **B** gedrückt, bis ein langer Signalton ertönt.

HINWEIS

- Drücken Sie die Start-/Stopp-Taste **B** 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 **4** 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 **B** zeigt an, ob gerade ein Programm aktiv ist.

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

Ⓕ Brotgewicht einstellen

Taste zur Wahl des Brotgewichtes (1000 g/1250 g/1500 g). Drücken Sie die Taste so oft, bis der Pfeil **1** unter dem gewünschten Gewicht erscheint. Die Gewichtsangaben beziehen sich auf die ungefähre Menge der in die Backform **8** 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 **5** und -zeit **2**.

Vor dem ersten Gebrauch

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Lassen Sie das Gerät nicht länger als 5 Minuten mit leerer Backform **8** 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 **8**, 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 **8** 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 **5** und -zeit **2** für das Programm 1.
- 5) Wählen Sie mit der Taste Programmwahl **6** 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**, Knethaken **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 Knethaken **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 (0/1) **5** ein. Es ertönt ein Signalton und im Display **A** erscheinen Programmnummer **5** und -zeit **2** für das Programm 1.

Programm einstellen und starten

- 1) Wählen Sie das gewünschte Programm mit der Taste Programmwahl **G**. Die entsprechende Programmnummer **5** und -zeit **2** wird im Display **A** angezeigt.
- 2) Wählen Sie ggf. das Brotgewicht **1** mit der Taste **F**.
- 3) Wählen Sie ggf. den gewünschten Bräunungsgrad **4** 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 **6** durch.

HINWEIS

- ▶ Manche Programme starten mit einer Vorheizphase, bei der sich die Knethaken **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 **5** wird im Display **A** angezeigt. Die Programmzeiten **2** sind abhängig von den gewählten Programmkombinationen.

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 gemahle-
nem 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, Schokola-
de 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
Triebeigenschaften.

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 Marmela-
den, Konfitüren oder Gelees.

Programm 15: Backen

Zum Backen von Fertigteigen sowie zum Nachba-
cken 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.
- 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 **②** 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 **②** 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.

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!

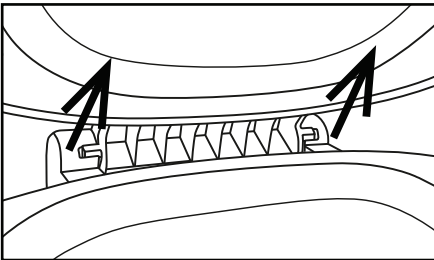
- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung ausreichend abkühlen. Es besteht Verbrennungsgefahr!

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.

Entsorgung

Gerät entsorgen



Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EU unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen.

Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht.

Für den deutschen Markt gilt:

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, das entsprechende Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 qm sowie Lebensmittelhändler mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800 qm, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind außerdem verpflichtet, bis zu drei Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer sind als 25 cm.

LIDL bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Informieren Sie sich auch bei Ihrem Händler über die Rücknahmemöglichkeiten vor Ort.

Sofern Ihr Altgerät personenbezogene Daten enthält, sind Sie selbst für deren Löschung verantwortlich, bevor Sie es zurückgeben.



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

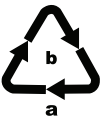


Das Produkt und die Verpackung sind recycelbar, unterliegen einer erweiterten Herstellerverantwortung und werden getrennt gesammelt.

Verpackung entsorgen



Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar. 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.

Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (kostenfrei
aus dem dt. Festnetz/ Mobilfunknetz)
E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0800 447 744
E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 498961_2204

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

Version des informations - Stand der Informationen:

06 / 2022 · Ident.-No.: SBB850F2-062022-1

IAN 498961_2204