



BREAD MAKER SBB 850 F2

(HU)

KENYÉRSÜTŐGÉP

Rövid útmutató

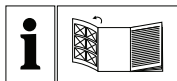
(DE) (AT) (CH)

BROTBACKAUTOMAT

Kurzanleitung

IAN 498961_2204

(HU)



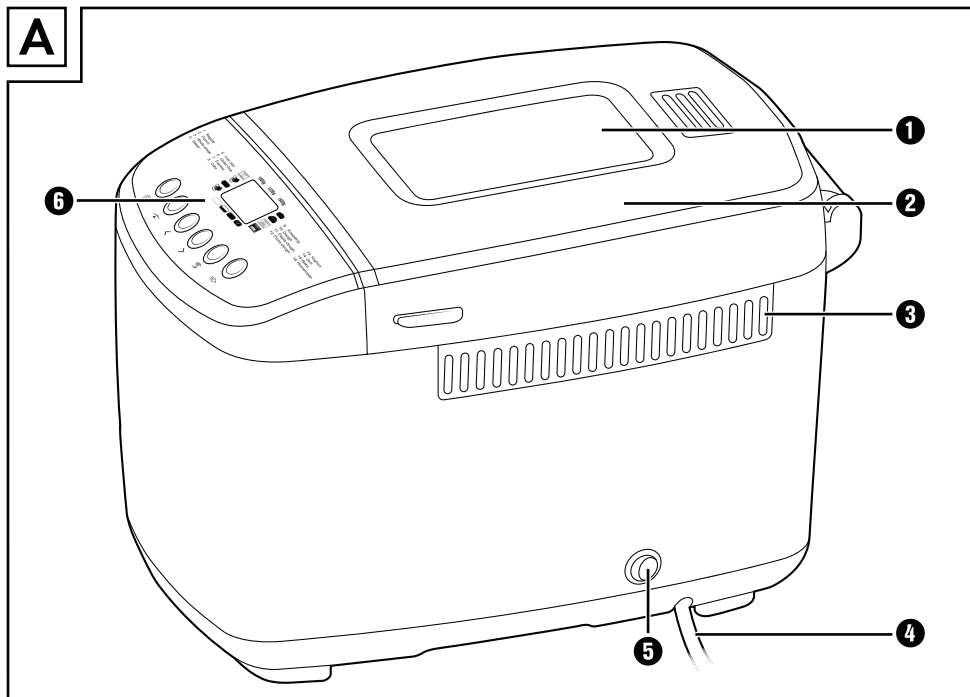
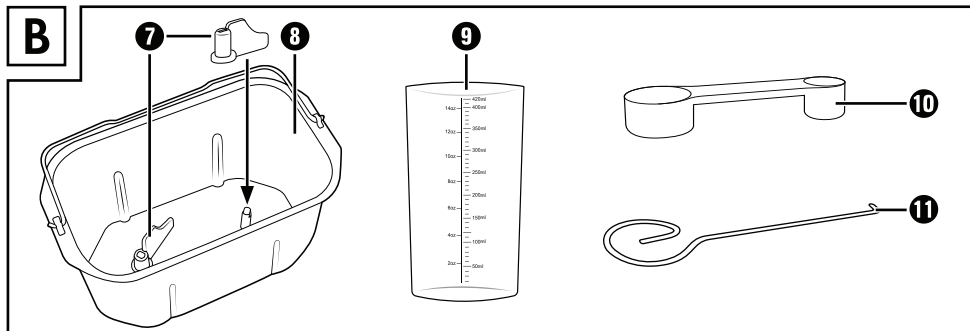
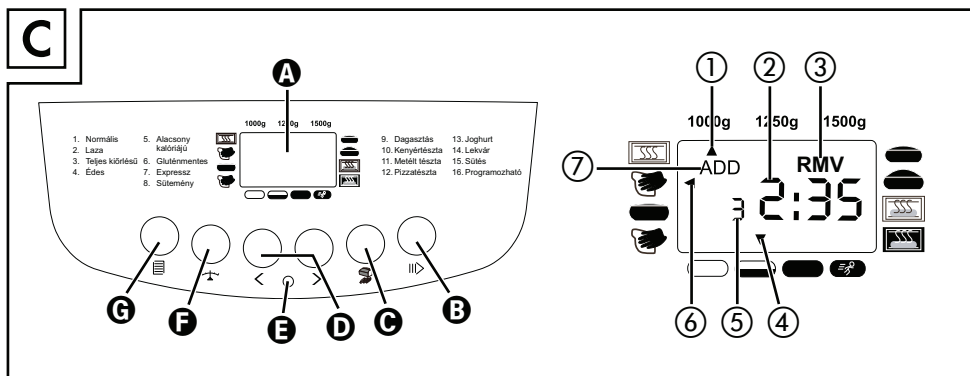
(HU)

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

(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.

HU	Rövid útmutató	Oldal	1
DE/AT/CH	Kurzanleitung	Seite	15

A**B****C**

Tartalomjegyzék

A rövid használati útmutatóra vonatkozó információk	2
Rendeltetésszerű használat	2
A csomag tartalma	2
Kicsomagolás	2
Műszaki adatok	2
Biztonsági utasítások	3
Kezelőelemek	6
Kezelőfelület	6
Az első használat előtt	7
Kenyérsütés	8
Hozzávalók	8
A készülék üzembe helyezése	8
Program beállítása és elindítása	8
Programok	8
Program megszakítása / befejezése	10
A kenyér kivétele	10
A készülék kikapcsolása	10
Tisztítás	11
Alkatrészek rendelése	12
Ártalmatlanítás	12
A készülék ártalmatlanítása	12
A csomagolás ártalmatlanítása	12
Szerviz	13
Gyártja	13

A rövid használati útmutatóra vonatkozó információk

Ez a dokumentum a teljes használati útmutató rövidített nyomtatott változata.



A QR-kód beolvasásával közvetlenül a Lidl-ügyfélszolgálati oldalra (www.lidl-service.com) kerül és a cikkszámot (IAN) 498961_2204 megadva megtekintheti és letöltheti a teljes használati útmutatót.

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

A személyi sérülések és anyagi károk megelőzése érdekében vegye figyelembe a teljes használati útmutatót és a biztonsági utasításokat.

A használati útmutató a termék része. A termék használata előtt ismerkedjen meg valamennyi használati és biztonsági utasítással. Gondosan őrizze meg a rövid használati útmutatót és a készülék harmadik személynek továbbadása esetén adja át a termékhez tartozó valamennyi leírást is.

Rendeltetésszerű használat

A készülék kizárólag kenyér, tészta, joghurt és lekvár száraz belső helyiségekben történő otthoni készítésére szolgál.

Ne használja a készüléket élelmiszerek vagy tárgyak szárítására.

Ne használja a készüléket ipari vagy kereskedelmi területeken.

Más vagy ezen túlmenő használat nem rendeltetésszerűnek minősül.

A csomag tartalma

A készüléket alapvetően az alábbi összetevőkkel szállítjuk:

- kenyérsütőgép
- sütőforma
- 2 dagasztókar
- mérőpohár
- mérőkanál
- dagasztókar-eltávolító
- rövid útmutató
- rövid tájékoztató
- receptfüzet

Kicsomagolás

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- A csomagolóanyag nem játékszer. Fulladásveszély áll fenn!

- 1) Csomagolja ki a készüléket és távolítsa el az összes csomagolóanyagot, valamint esetleges címkéket és védőfóliákat a készülékről.
- 2) Ellenőrizze a csomag tartalmát, hogy hiánytalan-e és nincs-e rajta látható sérülés. Hiányos szállítás, vagy a nem megfelelő csomagolásból eredő, illetve a szállítás során keletkezett károk esetén forduljon az ügyfélszolgálatához (lásd a „Szerviz” fejezetet).

Műszaki adatok

Névleges feszültség	220 - 240 V ~ (váltóáram), 50 Hz
Fűtőelem névleges teljesítménye	850 W
Motor névleges teljesítménye	100 W
	A készülék élelmiszerekkel érintkező részei élelmiszer-biztosak.

Biztonsági utasítások

A készülék biztonságos használata érdekében tartsa be az alábbi biztonsági utasításokat:

⚠ VESZÉLY - ÁRAMÜTÉS!

- ▶ Használat előtt mindig ellenőrizze a hálózati kábelt és a hálózati csatlakozódugót. A veszélyek elkerülése érdekében a sérült hálózati kábelt a gyártónak, a gyártó vevőszolgálatának vagy hasonló szakképzett személynek kell kicserélnie.
- ▶ Ne törje meg és ne nyomja össze, ne helyezze éles peremre vagy forró felület, illetve tárgy közelébe. Kár keletkezhet a kábel szigetelésében.
- ▶ Húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból, ha nem használja a készüléket és minden tisztítás előtt.
- ▶ Ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba. Áramütés veszélye áll fenn!
- ▶ Ne tegye ki a készüléket nedvességnek és ne használja szabadban. Ha mégis folyadék kerül a készülékházba, azonnal húzza ki a készülék hálózati csatlakozódugóját a csatlakozóaljzatból és javíttassa meg képzett szakemberrel.
- ▶ Soha ne fogja meg nedves kézzel a készüléket, a hálózati kábelt és a csatlakozódugót.
- ▶ Ne tisztítsa a készüléket karcoló tisztítószivaccsal. Áramütés veszélye áll fenn, ha a szivacs részecskéi leválnak és elektromos alkatrészekhez érnek.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ Gyermek nem játszhatnak a csomagolóanyagokkal. Fulladásveszély!
- ▶ Hagyja lehűlni a készüléket és húzza ki a hálózati csatlakozót, mielőtt a tartozék alkatrészeit kiveszi vagy behelyezi.
- ▶ Mindig húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból, ha nem használja a készüléket vagy tisztítás előtt. A hálózati kábelt mindig a hálózati csatlakozódugónál és soha ne a kábelnél fogva húzza ki a hálózati aljzatból.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ A készüléket 8 éves kor feletti gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű vagy tapasztalattal és/vagy tudással nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett használhatják, vagy ha felvilágosították őket a készülék biztonságos használatáról és megértették az ebből eredő veszélyeket.
- ▶ Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- ▶ Tisztítást és a felhasználói karbantartást 8 évesnél fiatalabb vagy felügyelet nélküli gyermekek nem végezhetnek.
- ▶ Ne engedjen 8 évesnél fiatalabb gyerekeket a készülék és a csatlakozóvezeték közelébe.
- ▶ Ez a készülék megfelel a vonatkozó biztonsági előírásoknak. A készüléken csak képzett szakkereskedő vagy ügyfélszolgálatunk végezhet ellenőrzést, javítást és műszaki karbantartást.
- ▶ Használat közben soha ne érjen a forgó dagasztókarokhoz.
- ▶ Ne mozgassa a készüléket, ha forró vagy folyékony anyag, például lekvár van a sütőformában. Égési sérülés veszélye áll fenn!



Figyelem! Forró felület! Égési sérülés veszélye!

A készülék részei működés közben felforrósodnak! Hagyja eléggé lehűlni a készüléket és a tartozékokat vagy használjon edényfogó kesztyűt vagy védőkesztyűt.

- ▶ A készüléket csak a jelen használati útmutatóban leírt célokra használja. A készülék nem megfelelő használata esetén sérülésveszély áll fenn!

⚠ FIGYELMEZTETÉS! TŰZVESZÉLY!

- ▶ Soha ne helyezze a készüléket gáz- vagy elektromos tűzhelyre, illetve gáz- vagy elektromos tűzhely, forró sütő vagy egyéb hőforrás közelébe. Ne tegye a készüléket gyúlékony anyagok, robbanékony és/vagy gyúlékony gázok alá vagy közelébe. Túlmelegedés és égés veszélye áll fenn.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! TŰZVESZÉLY!

- ▶ Ügyeljen arra, hogy a készülék szellőzőnyílásai ne legyenek letakarva. Soha ne takarja le a készüléket törölközővel vagy egyéb anyaggal. A hőnek és a gőznek szabadon kell tudni távozni. A megfelelő hőelvezetés biztosítása érdekében tartson minden oldalon legalább 10 cm távolságot a többi tárgytól. Túlmelegedés és égés veszélye áll fenn.
- ▶ Ne helyezzen semmilyen tárgyat a készülékre.
- ▶ Soha ne tegyen alufóliát vagy más fémes tárgyat a készülékbe. Ez rövidzárlatot okozhat.
- ▶ Sütés esetén ne lépje túl a 90 dkg lisztmennyiséget, illetve 90 dkg sütőkeveréket. Legfeljebb 2 dkg friss, illetve 1 dkg száraz élesztőt adjon hozzá. A tészta kifolyhat és tüzet okozhat! A gluténmentes kenyerek kivételt képeznek. Ezeknél legfeljebb 2 dkg friss, illetve 1,5 dkg száraz élesztő adható hozzá.
- ▶ Ne hagyja a készüléket 5 percnél hosszabb ideig üres sütőformával felmelegedni.
- ▶ Ne használjon külső időkapcsolót vagy külön távműködtető rendszert a készülék üzemeltetéséhez.

FIGYELEM – ANYAGI KÁR!

- ▶ Csak a gyártó által ajánlott tartozékokat használjon.
- ▶ Ne használja a készüléket ételek vagy konyhai felszerelés tárolására.
- ▶ Soha ne használja a készüléket sütőforma nélkül vagy 5 percnél hosszabb ideig üres sütőformával. Ez helyrehozhatatlan kárt tehet a készülékben.
- ▶ Soha ne távolítsa el a sütőformát a készülék működése közben.
- ▶ Kizárólag száraz, sima és hőálló felületre helyezze a készüléket.
- ▶ Üzemeltetés közben soha se hagyja a készüléket felügyelet nélkül.

Kezelőelemek

(képeket lásd a kihajtható oldalon)

„A” ábra:

- ❶ kémlelőablak
- ❷ fedél
- ❸ szellőzőnyílás
- ❹ hálózati kábel
- ❺ be-, és kikapcsoló (0/I)
- ❻ kezelőfelület

„B” ábra:

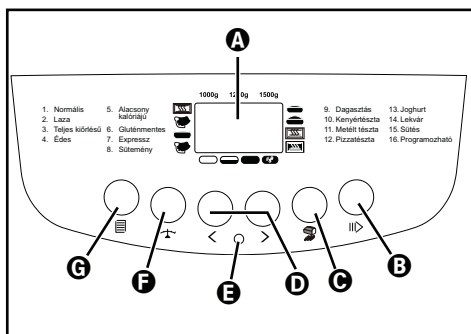
- ❼ 2 dagasztókar
- ❽ sütőforma
- ❾ mérőpohár
- ❿ mérőkanál
- ⓫ dagasztókar-eltávolító

„C” ábra:

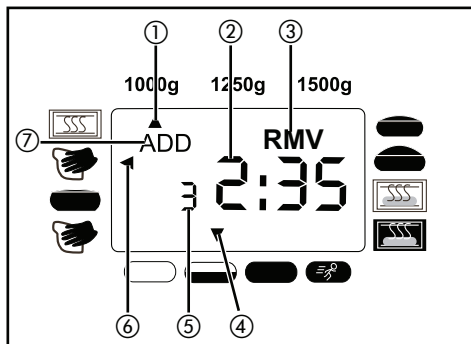
kezelőfelület / kijelző

Kezelőfelület

A kezelőfelület ❻ a következő elemekből áll:



A kijelző



- ❶ súly kiválasztás (1000 g / 1250 g / 1500 g)
- ❷ órában fennmaradó programidő / beprogramozott időzítő / beprogramozott fázisidő (program 16)
- ❸ Remove funkció – miközben „RMV” (= „Remove”) jelenik meg, eltávolíthatja a dagasztókarokat ❷.
- ❹ kiválasztott pirítási fokozat/gyorsmód (világos ☐, közepes ☐, sötét ☐, gyors ☐)
- ❺ aktív programszám
- ❻ aktív programfázis
- ❼ Add funkció – miközben „ADD” jelenik meg, további hozzávalókat adhat a tésztaához.

❸ Start/Stop gomb

Gomb egy program indításához, megszakításához vagy megállításához.

Egy program megszakításához nyomja meg röviden a Start/Stop gombot ❸, az időjelző ❷ villog. A Start/Stop gomb ❸ ismételt megnyomásával folytathatja a működtetést. Ellenkező esetben a program 10 perc elteltével automatikusan folytatódik.

Egy program korábbi befejezéséhez és a beállítások törléséhez tartsa lenyomva a Start/Stop gombot ❸, amíg egy hosszú hangjelzés hallható.

TUDNIVALÓ

- Ha csak a kenyér állapotát szeretné ellenőrizni, akkor ne nyomja meg a Start/Stop gombot ❸. A kémlelőablakon ❶ keresztül figyelheti a sütést.

Ⓔ Píritási fokozat/Gyorsmód kiválasztása

Gomb a píritási fokozat, illetve a gyorsmód kiválasztásához (világos/közepes/sötét/gyors). Nyomja meg annyiszor a gombot, amíg a nyíl ④ a kívánt píritási fokozat fölött jelenik meg. Vagy aktiválja a gyorsmódot a sütési folyamat lerövidítéséhez.

TUDNIVALÓ

- ▶ A 9 – 14 programokhoz nem lehet píritási fokozatot beállítani.
- ▶ A „gyors” funkció csak az 1 – 4 programokhoz áll rendelkezésre.

Ⓕ Időzítő beállítása <>

Gombok az időzítő beállításához késleltetett sütéshez (lásd az „**Időzítő funkció**” fejezetet).

TUDNIVALÓ

- ▶ A 9, 11 és 13 – 15 programokhoz az időzítő funkció nem áll rendelkezésre.

Ⓖ Működésjelző lámpa

A működésjelző lámpa ③ azt jelzi, hogy éppen aktív-e egy program.

Ha aktiválta az Időzítő funkciót, akkor a működésjelző lámpa ③ a késleltetési idő alatt villog. Amint elindul a program, a működésjelző lámpa ③ folyamatosan világít.

Ⓗ Kenyérsúly beállítása

Gomb a kenyérsúly kiválasztásához (1000 g/ 1250 g/ 1500 g). Nyomja meg annyiszor a gombot, amíg a nyíl ① a kívánt súly alatt jelenik meg. A súlyadatok a sütőformába ④ töltött hozzávalók mennyiségére vonatkoznak.

TUDNIVALÓ

- ▶ A 9 – 15 programokhoz nem lehet súlyt beállítani.

Ⓖ Program kiválasztása

Gomb a kívánt program kiválasztásához (1-16). A kijelzőn ① megjelenik a programszám ⑤ és a programidő ②.

Az első használat előtt

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ Ne hagyja a készüléket 5 percnél hosszabb ideig üres sütőformával ⑧ felmelegedni. Tűzveszély áll fenn!

TUDNIVALÓ

- ▶ A készülék első üzembe helyezése során előfordulhat, hogy a gyártásból visszamaradt anyagok miatt enyhe füst és szag képződik. Ez ártalmatlan és rövid idő után megszűnik. Gondoskodjon megfelelő szellőzésről, például nyisson ki egy ablakot.

- 1) Az első üzembehelyezés előtt törölje át a sütőformát ⑧, a dagasztókarokat ⑦ és a készülék külső felületét egy megnedvesített törülközővel. Ne használjon súrolószivacsot vagy súrolószert.
- 2) Kizárólag az első felmelegítéskor helyezze be az üres sütőformát ⑧, valamint a dagasztókarokat ⑦ a készülékbe, majd zárja be a fedelet ②.
- 3) Csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatba.
- 4) Állítsa a be-, és kikapcsolót (0/I) ⑤ „I” állásba. Hangjelzés hallható és a kijelzőn ① megjelenik az 1. programhoz tartozó programszám ⑤ és programidő ②.
- 5) Válassza ki a programválasztó gombbal ⑥ a 15. programot és a készülék felmelegítéséhez nyomja meg a Start/Stop gombot ③.
- 6) A program befejezéséhez 5 perc elteltével ismét nyomja meg a Start/Stop gombot ③, amíg hosszú hangjelzést nem hall.
- 7) Hagyja teljesen lehűlni a készüléket és még egyszer törölje át a sütőformát ⑧, a dagasztókarokat ⑦ és a készülék külső felületét egy megnedvesített törülközővel.

Kenyérsütés

Hozzávalók

Az optimális sütési eredményhez, kérjük vegye figyelembe az alábbi tudnivalókat:

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ Vegye ki a sütőformát **8** a készülékházból, mielőtt beletölti a hozzávalókat. Tűzveszély áll fenn, ha hozzávalók kerülnek a fűtőszálakra!
 - ▶ Semmiképpen ne használjon a megadottnál nagyobb mennyiségeket. Sütés esetén ne lépje túl a 90 dkg lisztmennyiséget, illetve 90 dkg sütőkeveréket. Tűzveszély áll fenn, ha a kifolyó tészta a fűtőszálakra kerül!
- Az élesztő optimális kelesztő hatásának biztosítása érdekében az összes hozzávalónak szobahőmérsékletűnek kell lenni.
 - Lehetőleg pontosan tartsa be a hozzávalók megadott mennyiségét. Már csekély eltérés is befolyásolhatja a sütés eredményét.
 - A hozzávalókat mindig a receptben megadott sorrendben tegye a sütőformába **8**. Általában először a folyadékokat, majd a cukrot, sőt és lisztet és végül az élesztőt kell beletölteni. Az élesztőnek nem szabad folyadékokhoz vagy sóhoz érnie.

A készülék üzembe helyezése

- 1) Húzza ki a sütőformát **8** felfelé a készülékből.
- 2) Dugja a dagasztókarokat **7** a sütőformában **8** lévő hajtótengelyre. Ügyeljen arra, hogy megfelelően illeszkedjenek.
- 3) Tegye a recept szerinti hozzávalókat a megadott sorrendben a sütőformába **8**.
- 4) Helyezze vissza a sütőformát **8** a készülékbe. Ügyeljen arra, hogy megfelelően bekattanjon.
- 5) Zárja le a fedelet **2**.
- 6) Csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatba.
- 7) Kapcsolja be a készüléket a be-, kikapcsolóval (0/I) **5**. Hangjelzés hallható és a kijelzőn **A** megjelenik az 1. programhoz tartozó programszám **5** és programidő **2**.

Program beállítása és elindítása

- 1) Válassza ki a kívánt programot a programválasztó gombbal **G**. A megfelelő programszám **5** és programidő **2** megjelenik a kijelzőn **A**.
- 2) Adott esetben válassza ki a kenyér súlyát **1** az **F** gombbal.
- 3) Adott esetben válassza ki a kívánt pirítási fokozatot **4** a **G** gombbal vagy válassza ki a „gyors” beállítást, a kelesztési idő lerövidítéséhez.
- 4) Állítsa be a nyílombokkal **D** az időzítőt vagy indítsa el a programot azonnal a Start/Stop gombbal **B**.
A program ekkor automatikusan végrehajtja a különböző programfázisokat **6**.

TUDNIVALÓ

- ▶ Néhány program előmelegítő fázissal indul, amely során a dagasztókarok **7** nem mozognak.
Ez szándékos és nem a készülék hibája.
- ▶ A fedelet **2** dagasztás közben ki lehet nyitni. Kelesztési vagy sütési fázisban viszont ne nyissa fel a fedelet **2**. Ebben az esetben a kenyér összeeshet.
- ▶ A program menetét a kémlelőablakon **1** át figyelheti.

Programok

Válassza ki a kívánt programot a programválasztó gombbal **G**. A kijelzőn **A** megjelenik a megfelelő programszám **5**. A programidő **2** a kiválasztott programkombinációtól függ.

1. program: Normális

Főként búza- vagy rozslisztből készült fehér- és barnakenyerek sütéséhez. A kenyérnek tömör állaga van.

2. program: Laza

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

3. program: Teljes kiőrlésű

Durvább őrlésű lisztfajtákból, pl. teljes kiőrlésű búzalisztból és rozslisztből készült kenyerek sütéséhez. A kenyér tömörebb és nehezebb.

4. program: Édes

Például gyümölcslével, kókuszreszelékkel, mazsolával, csokoládéval vagy hozzáadott cukorral készült édes kenyerek sütéséhez. Hosszabb kelesztési idő révén a kenyér könnyebb és levegősebb lesz.

5. program: Alacsony kalóriájú

Alacsony szénhidrát tartalmú kenyerek sütéséhez.

6. program: Gluténmentes

Gluténmentes lisztből és lisztkeverékből készült kenyerek sütéséhez. Ezeknek több időre van szükségük a folyadékok felvételéhez és máshogy kelnek meg.

7. program: Expressz

A dagasztási, kelesztési és sütési idő jelentősen csökken. Ehhez a programhoz csak olyan receptek alkalmasak, amelyek nem tartalmaznak durvábbra őrlött lisztfajtákat vagy egyéb nehéz hozzávalókat. Vegye figyelembe, hogy a kenyér ennél a programnál valószínűleg kevésbé könnyű és ízletes lesz.

8. program: Sütemény

Sütőkeverékből vagy saját recept alapján készült sütemények sütéséhez.

9. program: Dagasztás

Ennél a programnál csak tésztadagasztás történik. 10 és 45 perc közötti dagasztási időt lehet beállítani.

10. program: Kenyértészta

Zsömléhez, pizzához vagy hasonló péksüteményhez való élesztős tészta készítéséhez.

11. program: Metélt tészta

Metélt tészta készítéséhez.

12. program: Pizzatészta

Pizzatészta készítéséhez.

13. program: Joghurt

Joghurt készítéséhez tehéntejből vagy szójaitalból. A pontos eljárás a mellékelt receptfüzetben található.

Az előre beállított 8 órás programidőt a felhasznált mennyiségtől függően a következők szerint kell beállítani:

Max. 1000 ml	8 – 10 óra
1000 – 1500 ml	9 – 11 óra
több, mint 1500 ml	10 – 12 óra

14. program: Lekvár

Gyümölcskrémek, például lekvárok, dzsemek vagy zselék készítéséhez.

15. program: Sütés

Kész tészták sütéséhez, valamint túl világos vagy nem teljesen átsült kenyerek utánsütéséhez.

A program nem tartalmaz dagasztó vagy pihentető folyamatot. 5 és 60 perc közötti sütési idő állítható be 5 perces lépésekben.

16. program: Programozható

Ezzel a programmal legfeljebb 8 egyéni program minden fázisához saját időket állíthatók be.

Ehhez az alábbiak szerint kell eljárni:

- 1) Válassza ki a programválasztó gombbal **A** a 16. programot.
- 2) Válasszon ki a pirítási fokozat gombbal **C** egy program-memóriahelyet (1–8).
- 3) Válassza ki a kenyér súlya gombbal **F** a programfázist, amit szeretne beállítani.
- 4) Állítsa be a nyílombokkal **D** a kiválasztott programfázis idejét igényei szerint.
- 5) A következő programfázishoz váltáshoz nyomja meg ismét a kenyér súlya gombot **F**.
- 6) Miután beállította a kívánt programfázisokat, nyomja meg a Start/Stop gombot **B** a beállítások elmentéséhez és a program-memóriahely beállítómenüjéből történő kilépéshez.
- 7) Ha szeretne beállítani egy további egyéni programot, akkor válasszon ki a pirítási fokozat gombbal **C** egy másik program-memóriahelyet és folytassa a fent leírtak szerint.

- 8) Saját program elindításához válassza ki a programot adott esetben a piritási fokozat gombbal **C** és nyomja meg a Start/Stop gombot **B**.

TUDNIVALÓ

- ▶ A beállítások addig maradnak elmentve, amíg vissza nem állítja a visszaállítás (reset) funkcióval.
- ▶ Az idő alapértelmezett beállításokra történő visszaállításához válassza ki a piritási fokozat gombbal **C** a megfelelő egyéni programot és nyomja meg egyszerre a programválasztó gombot **C** és a kenyér súlya gombot **F**.

Program megszakítása / befejezése

- A program megszakításához nyomja meg röviden a Start/Stop gombot **B**, az időjelző **②** villog a kijelzőn **A**. A program folytatásához nyomja meg ismét a Start/Stop gombot **B**. Ellenkező esetben a program 10 perc elteltével automatikusan folytatódik.
- A program automatikus befejezése esetén több hangjelzés hallható és az időjelző **②** 0:00 időt mutat. A készülék 60 perces melegen tartó üzembe kapcsol.

TUDNIVALÓ

- ▶ A 9–14 program végén nincs melegen tartó üzem.
- ▶ A kenyeret legkésőbb a melegen tartó üzem vége után vegye ki a készülékből, ellenkező esetben nedves lehet.
- A program, illetve a melegen tartó üzem korábbi befejezéséhez tartsa lenyomva a Start/Stop gombot **B**, amíg egy hosszú hangjelzés hallható.

A kenyér kivétele

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ A sütőforma **8** a működtetés közben nagyon felforrósodhat. Használjon edényfogót vagy védőkesztyűt. Égési sérülés veszélye áll fenn!

FIGYELEM – ANYAGI KÁR!

- ▶ Ne használjon fém tárgyakat a kenyér kivételéhez a sütőformából **8**. Ezek megkarcolhatják a tapadásmentes bevonatot.

TUDNIVALÓ

- ▶ A kenyér általában könnyebben kivethető, ha a sütés után legalább 30 percig a sütőformában **8** hagyja. Ehhez használhatja a melegen tartó üzemet.

- 1) Hagyja megfelelően lehűlni a sütőformát **8** és a kenyeret vagy használjon edényfogót, illetve védőkesztyűt.
- 2) Tartsa a sütőformát **8** ferdén fejjel lefelé egy rács fölé és rázza meg kissé, amíg a kenyér ki nem csúszik.

TUDNIVALÓ

- ▶ Ha még nem vette ki korábban a dagasztókarokat **7** és nem lehet leválasztani róla a kenyeret, akkor távolítsa el óvatosan a mellékelt dagasztókar-eltávolítóval **11**.

A készülék kikapcsolása

Ha nem szeretné tovább használni a készüléket, akkor kapcsolja ki a be-, kikapcsolóval (0/I) **5** és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.

Tisztítás

⚠ VESZÉLY! ÁRAMÜTÉS!

- ▶ Minden tisztítás előtt húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.
- ▶ Soha ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

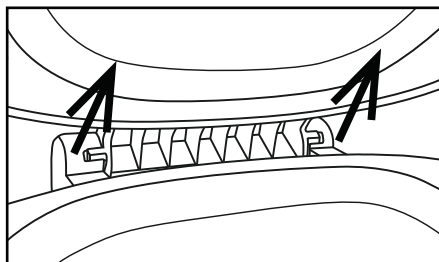
- ▶ Tisztítás előtt hagyja a készüléket megfelelően lehűlni. Égési sérülés veszélye áll fenn!

FIGYELEM! ANYAGI KÁROK!

- ▶ A készülék tisztításához ne használjon vegyi tisztítószereket vagy oldószereket.

Készülékház, fedél, sütőtér

- 1) Adott esetben távolítsa el a sütőformát **8** a készülékből.
- 2) A sütőtérben lerakódott maradványok egy meg nedvesített törölkendővel vagy puha szivaccsal távolíthatók el.
- 3) A készülékházat és a fedelet **2** szintén egy meg nedvesített törölkendővel vagy szivaccsal törölheti át.
A könnyebb tisztításhoz le lehet venni a fedelet **2** a készülékházzal:
 - Nyissa ki a fedelet **2** annyira, hogy a műanyag csapok a zsanérnyílásokba illeszkedjenek.
 - Húzza ki a fedelet **2** a zsanérokból:



- A fedél **2** visszaszereléséhez a tisztítás után, vezesse át a műanyag csapokat a zsanérnyílásokon.
- 4) Alaposan töröljön mindent szárazra.

Sütőforma, dagasztókarok és tartozékok

FIGYELEM! ANYAGI KÁROK!

- ▶ A sütőforma **8** és a dagasztókarok **7** felülete tapadásmentes bevonattal vannak ellátva. Ne használjon a tisztításhoz agresszív tisztító- vagy súrolószereket, illetve olyan tárgyakat, amelyek megkarcolhatják a felületet.

TUDNIVALÓ

- ▶ Hő és nedvesség hatására a felület kinézete idővel megváltozhat. Ez nem jelenti a minőség vagy a működőképesség romlását.
- ▶  A dagasztókarok **7** és a dagasztókar-eltávolító **11** mosogatógépben is tisztítható.

- 1) Adott esetben vegye ki a dagasztókarokat **7** és a sütőformát **8** a készülékből.
- 2) Adott esetben vegye ki a dagasztókarokat **7** a sütőformából **8**. Ha nem tudja kivenni a dagasztókarokat **7** a sütőformából **8**, akkor töltsön forró vizet a sütőformába **8** és hagyja ázni. A dagasztókarok **7** hamarosan kivehetők.
- 3) A dagasztókarokat **7** meleg, enyhén mosogatószeres vízben tisztítsa meg. Makacs lerakódások esetén hagyja ázni a dagasztókarokat **7** a mosogatóvízben mindaddig, amíg a lerakódásokat mosogatókefe segítségével el lehet távolítani.
Ha eltömődött a dagasztókarban **7** lévő betéttartó, akkor egy fapálcával tisztíthatja meg óvatosan.
- 4) A sütőforma **8** külsejét nedves törölkendővel törölje át.
- 5) A sütőforma **8** belsejét enyhén mosogatószeres meleg vízzel tisztítsa meg. Ha a sütőformában **8** lerakódások vannak, töltsön bele vizet és adjon hozzá enyhe hatású mosogatószert. Hagyja ázni mindaddig, amíg a lerakódások egy mosogatókefével eltávolíthatók. Ezután öblítse ki tiszta vízzel a sütőformát **8** a mosogatószer-maradványok eltávolításához.

- 6) A mérőpohár **9**, a mérőkanál **10** és a dagasztókar-eltávolító **11** meleg vízzel és enyhe hatású mosogatószerrel tisztítható meg. Ezután öblítse le tiszta vízzel az összes részt a mosogató-szer-maradványok eltávolításához.
- 7) A tisztítás után minden részt alaposan töröljön szárazra.

Alkatrészek rendelése

Az alábbi pótalkatrészek rendelhetők a termékhez:

- dagasztókar **7**
- sütőforma **8**
- mérőpohár **9**
- mérőkanál **10**
- dagasztókar-eltávolító **11**

Rendeljen pótalkatrészeket ügyfélszolgálatunkon keresztül (lásd a „Szervíz” fejezetet) vagy kényelmesen honlapunkon: www.kompernass.com.



TUDNIVALÓ

- ▶ A pótalkatrészek rendelése egyes országokban nem lehetséges interneten keresztül. Ebben az esetben keresse fel szervíz-ügyfélszolgálatunkat (lásd a „Szervíz” fejezetet).
- ▶ A rendeléshez tartsa készenlétben az IAN-számot, ami a jelen használati útmutató borítóján található.

Ártalmatlanítás

A készülék ártalmatlanítása



Az áthúzott kerekese szeméttároló itt látható szimbóluma azt jelzi, hogy ez a készülék a 2012/19/EU irányelv hatálya alá tartozik. Ez az irányelv azt mondja ki, hogy a készüléket életciklusa végén nem szabad a szokásos háztartási hulladékkal ártalmatlanítani, hanem külön létrehozott gyűjtőhelyen, újrahasznosító központokban vagy hulladékkezelő üzemben kell leadni.

Ez az ártalmatlanítás az Ön számára díjtalan. Kímélje a környezetet és ártalmatlanítson szakszerűen.

Ha hulladékká vált készüléke személyes adatokat tartalmaz, akkor az Ön felelőssége ezeket törölni, mielőtt a készüléket visszaadja.



Az elhasználadott termék ártalmatlanításának lehetőségeiről tájékozódjon települése vagy városa önkormányzatánál.

A csomagolás ártalmatlanítása



A csomagolóanyagokat környezetbarát és hulladék-ártalmatlanítási szempontok szerint választottuk ki és ezért újrahasznosíthatók. Ártalmatlanítása a feleslegessé vált csomagolóanyagokat a hatályos helyi előírásoknak megfelelően.



Ártalmatlanítsa a csomagolást környezetbarát módon. Vegye figyelembe a különböző csomagolóanyagokon lévő jelzéseket és adott esetben válassza külön azokat. A csomagolóanyagok rövidítésekkel (a) és számjegyekkel (b) vannak megjelölve, az alábbi jelentéssel: 1–7: műanyagok; 20–22: papír és karton; 80–98: kompozit anyagok.

Szerviz

HU Szerviz Magyarország
Tel.: 06800 21225
E-Mail: kompernass@lidl.hu

IAN 498961_2204

Gyártja

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
NÉMETORSZÁG

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:

⚠ 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.

Bedienelemente

(Abbildungen siehe Ausklappseite)

Abbildung A:

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

Abbildung B:

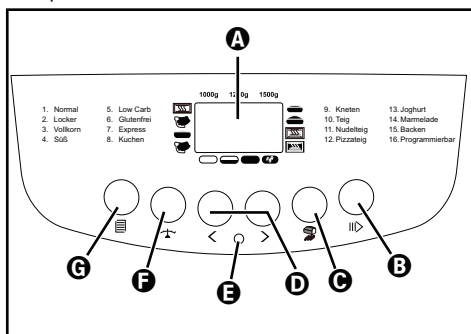
- ➐ 2 Knethaken
- ➑ Backform
- ➒ Messbecher
- ➓ Messlöffel
- ➔ Knethakenentferner

Abbildung C:

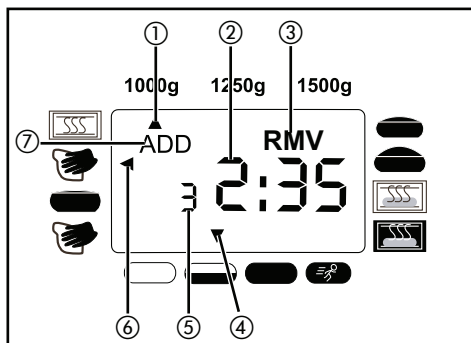
Bedienfeld / Display

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 II>

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 Mischbroten, 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!

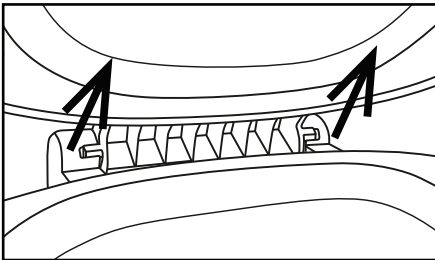
- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung ausreichend abkühlen. Es besteht Verbrennungsgefahr!

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.

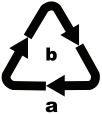


Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

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

Információk állása · Stand der Informationen:

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

IAN 498961_2204