



BREAD MAKER SBB 850 F2

PL

AUTOMAT DO PIECZENIA CHLEBA

Skrócona instrukcja obsługi

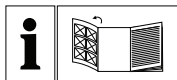
DE AT CH

BROTBACKAUTOMAT

Kurzanleitung

IAN 498961_2204

PL



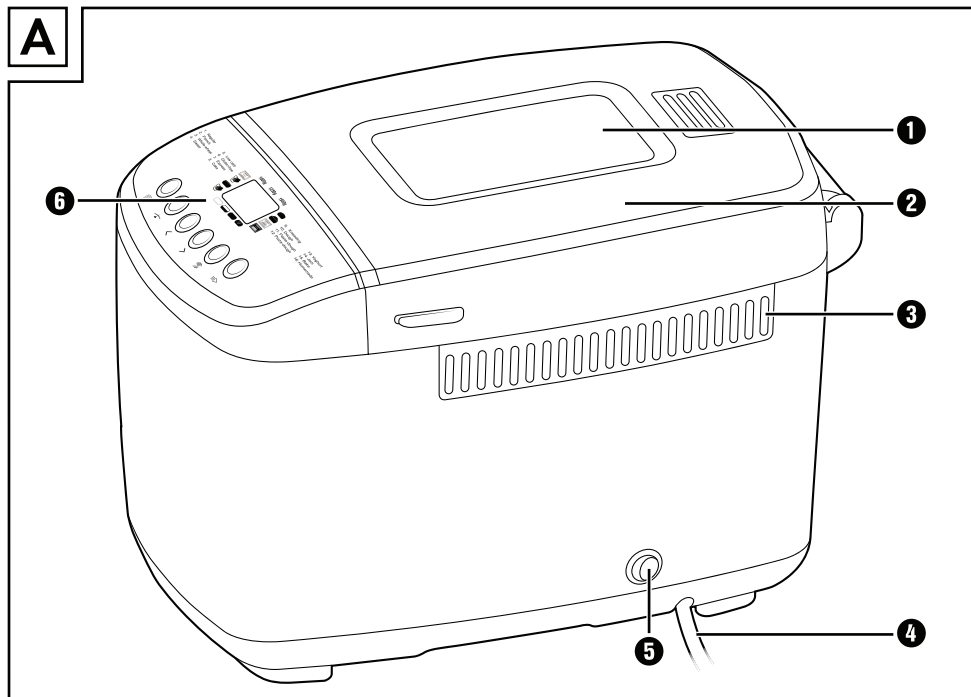
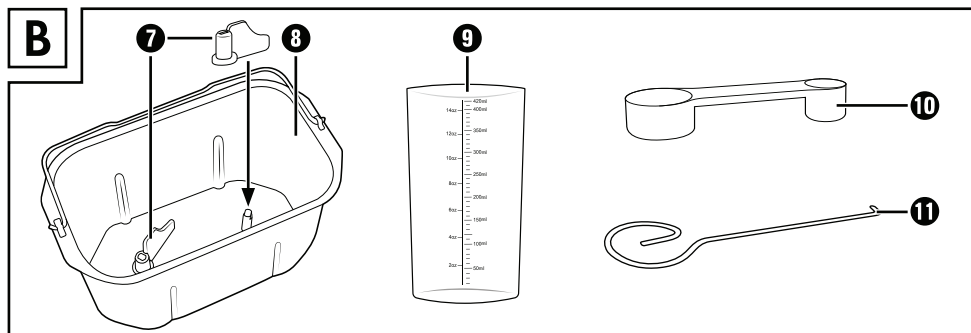
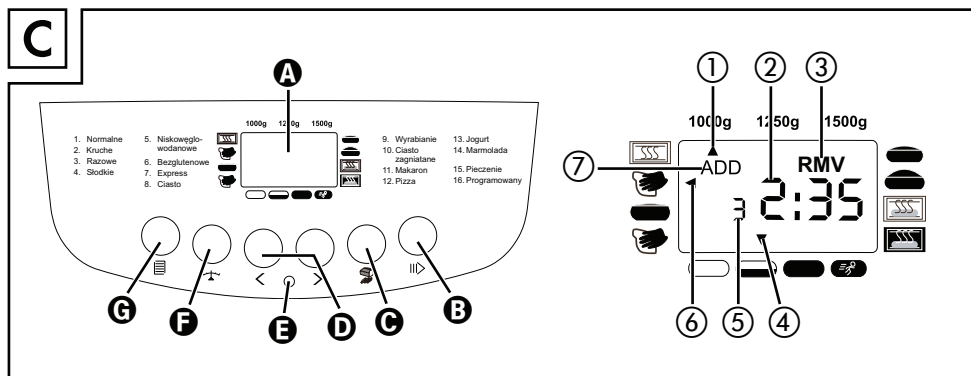
PL

Przed przeczytaniem proszę rozłożyć stronę z ilustracjami, a następnie proszę zapoznać się z wszystkimi funkcjami urządzenia.

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.

PL	Skrócona instrukcja obsługi	Strona	1
DE/AT/CH	Kurzanleitung	Seite	15

A**B****C**

Spis treści

Informacje dotyczące skróconej instrukcji obsługi	2
Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	2
Zakres dostawy	2
Rozpakowanie	2
Dane techniczne	2
Wskazówki bezpieczeństwa	3
Elementy obsługowe	6
Panel obsługowy	6
Przed pierwszym użyciem	7
Pieczenie chleba	8
Składniki	8
Uruchamianie urządzenia	8
Ustawianie i uruchamianie programu	8
Programy	8
Przerwanie / zakończenie programu	10
Wyjmowanie chleba	10
Wyłączanie urządzenia	11
Czyszczenie	11
Zamawianie części zamiennych	12
Utylizacja	13
Utylizacja urządzenia	13
Utylizacja opakowania	13
Serwis	13
Importer	13

Informacje dotyczące skróconej instrukcji obsługi

Niniejszy dokument stanowi skróconą wersję drukowaną kompletnej instrukcji obsługi.



Zeskanowanie kodu QR przeniesie Cię bezpośrednio na stronę serwisu Lidl (www.lidl-service.com) i po wpisaniu numeru artykułu (IAN) 498961_2204 możesz wyświetlić i pobrać kompletną instrukcję obsługi.

⚠ OSTRZEŻENIE!

Przeznaczaj kompletnej instrukcji obsługi i wskazówek bezpieczeństwa, aby uniknąć obrażeń ciała i szkód materialnych.

Skrócona instrukcja obsługi jest częścią składową tego produktu. Przed rozpoczęciem użytkowania produktu należy zapoznać się ze wszystkimi wskazówkami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Zachowaj tę skróconą instrukcję obsługi, a w przypadku przekazania urządzenia osobie trzeciej dotychczas do niego również całą dokumentację.

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Urządzenie to jest przeznaczone wyłącznie do wytwarzania chleba, ciasta, jogurtu lub dżemu w suchych pomieszczeniach prywatnych gospodarstw domowych.

Nie używaj urządzenia do suszenia artykułów spożywczych lub innych przedmiotów. Nie używaj urządzenia do celów komercyjnych lub przemysłowych.

Inny sposób użycia lub użycie wykraczające poza powyższy zakres uznaje się za niezgodne z przeznaczeniem.

Zakres dostawy

Urządzenie dostarczane jest standardowo z następującymi elementami:

- Automat do pieczenia chleba
- Forma do pieczenia
- 2 haki do wyrabiania ciasta
- Kubek miarowy
- Łyżka z miarką
- Uchwyt do usuwania haków do wyrabiania ciasta
- Skrócona instrukcja obsługi
- Informacje w skrócie
- Zeszyt z przepisami

Rozpakowanie

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAZEŃ!

- Elementów opakowania nie udostępniaj dzieciom do zabawy. Niebezpieczeństwo uduszenia się!

- 1) Rozpakuj urządzenie i wyjmij wszystkie materiały opakowaniowe, a także ewentualne folie i naklejki z urządzenia.
- 2) Sprawdź dostarczony produkt pod kątem kompletności elementów i widocznych uszkodzeń. W przypadku niekompletnej dostawy bądź wystąpienia uszkodzeń wskutek wadliwego opakowania lub transportu, skontaktuj się z infolinią serwisową (patrz rozdział „Serwis”).

Dane techniczne

Napięcie znamionowe	220 - 240 V ~ (prąd przemienny), 50 Hz
Moc znamionowa grzałki	850 W
Moc znamionowa silnika	100 W
	Wszystkie części tego urządzenia mające kontakt z żywnością są do tego odpowiednio dopuszczone.

Wskazówki bezpieczeństwa

Aby zapewnić bezpieczne użytkowanie urządzenia, przestrzegaj następujących wskazówek bezpieczeństwa:

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- ▶ Przed każdym użyciem sprawdź kabel sieciowy i wtyk sieciowy. W przypadku uszkodzenia kabla sieciowego należy zlecić jego wymianę producentowi, w punkcie serwisowym lub osobie posiadającej odpowiednie kwalifikacje. Dzięki temu zapobiega się poważnym zagrożeniom.
- ▶ Nie zginaj ani nie przygniataj kabla sieciowego, nie prowadź kabla sieciowego w pobliżu ostrych krawędzi ani gorących powierzchni bądź przedmiotów. Mogłoby dojść do uszkodzenia izolacji kabla.
- ▶ Gdy urządzenie jest nieużywane i przed każdym czyszczeniem wyjmuj wtyk sieciowy z gniazda zasilania.
- ▶ Urządzenia nie wolno zanurzać w wodzie ani w innej cieczy. Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!
- ▶ Nie dopuść do przedostania się wilgoci do środka urządzenia. Nie używaj urządzenia w warunkach podwyższonej wilgotności ani na wolnym powietrzu. Jeśli ciecz dostanie się jednak do wnętrza obudowy urządzenia, należy natychmiast wyciągnąć wtyk sieciowy z gniazda zasilania i oddać urządzenie do naprawy przez wykwalifikowanego specjalistę.
- ▶ Nigdy nie chwytać ani nie dotykać urządzenia, kabla sieciowego ani wtyku wilgotnymi rękoma.
- ▶ Nie czyść urządzenia ostrymi gąbkami. W razie oderwania fragmentów gąbki i zetknięcia się ich z częściami elektrycznymi zachodzi niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym.

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- ▶ Elementów opakowania nie wolno udostępniać dzieciom do zabawy. Niebezpieczeństwo uduszenia!
- ▶ Przed wyjmowaniem lub wkładaniem akcesoriów odczekaj na schłodzenie się urządzenia i wyjmij wtyk kabla sieciowego z gniazda.

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- ▶ Gdy urządzenie jest nieużywane i przed każdym czyszczeniem wyjmuj wtyk sieciowy z gniazda zasilania. Zawsze odłączaj kabel sieciowy od gniazda zasilania ciągnąc za wtyk sieciowy, a nie za sam kabel.
- ▶ To urządzenie może być używane przez dzieci poniżej 8. roku życia oraz przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych bądź umysłowych lub też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz potencjalnych zagrożeń.
- ▶ Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- ▶ Czyszczenia ani konserwacji nie mogą wykonywać dzieci, chyba że ukończyły one 8 rok życia i są pod nadzorem.
- ▶ Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z dala od urządzenia i kabla zasilającego.
- ▶ Urządzenie spełnia wymagania odpowiednich norm bezpieczeństwa. Kontrole, naprawy i konserwacje techniczne wolno wykonywać wyłącznie wykwalifikowanemu sprzedawcy lub naszemu serwisowi.
- ▶ W trakcie pracy nigdy nie dotykaj obracającego się haka do wyrabiania ciasta.
- ▶ Nie przenoś urządzenia, gdy znajduje się w nim gorąca lub płynna zawartość, np. marmolada. Istnieje niebezpieczeństwo poparzenia!



Uwaga! Gorąca powierzchnia! Niebezpieczeństwo poparzenia! Elementy urządzenia bardzo nagrzewają się podczas pracy! Pozostaw urządzenie i jego akcesoria do wystarczającego schłodzenia lub użyj łapki do garnków bądź rękawic ochronnych.

- ▶ Nie używaj urządzenia do innych celów niż opisane w tej instrukcji. Nieprawidłowe użycie urządzenia powoduje ryzyko powstania obrażeń!

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU!

- ▶ Urządzenia nie wolno stawiać na kuchence gazowej lub elektrycznej, na gorącym piekarniku czy innym źródle ciepła ani obok nich. Nie umieszczaj urządzenia pod lub w pobliżu materiałów palnych, wybuchowych i/lub palnych gazów. Istnieje niebezpieczeństwo przegrzania i pożaru.
- ▶ Należy dopilnować, by szczeliny wentylacyjne urządzenia nie były zakryte. Nigdy nie przykrywaj urządzenia ścierką ani innymi materiałami. Gorące powietrze i para wodna muszą się ulatniać. Utrzymuj minimalną odległość 10 cm ze wszystkich stron od innych przedmiotów, aby zapewnić wystarczające odprowadzanie ciepła. Istnieje niebezpieczeństwo przegrzania i pożaru.
- ▶ Nie stawiaj żadnych przedmiotów na urządzeniu.
- ▶ Nigdy nie wkładaj do urządzenia folii aluminiowej ani innych metalowych przedmiotów. Może to doprowadzić do zwarcia.
- ▶ Podczas pieczenia nigdy nie przekraczaj ilości 900 g mąki lub 900 g mieszanki do pieczenia. Dodaj maksymalnie 20 g świeżych lub 10 g suchych drożdży. Ciasto mogłoby się wylać i spowodować pożar! Wyjątkiem są chleby bezglutenowe. W tym przypadku można dodać maksymalnie 20 g świeżych lub 15 g suchych drożdży.
- ▶ W żadnym przypadku nie należy rozgrzewać urządzenia dłużej niż 5 minut z pustą formą do pieczenia.
- ▶ Do sterowania pracą urządzenia nie używaj żadnych zewnętrznych zegarów sterujących ani innego systemu zdalnego sterowania.

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Stosuj wyłącznie akcesoria zalecane przez producenta urządzenia.
- ▶ Nie używaj urządzenia do przechowywania w nim potraw ani przyborów.
- ▶ Nigdy nie używaj urządzenia dłużej niż 5 minut z pustą formą do pieczenia lub bez niej. Spowoduje to nieodwracalne uszkodzenie urządzenia.
- ▶ Nigdy nie wyjmuj formy do pieczenia w trakcie pracy.
- ▶ Ustaw urządzenie na równym i stabilnym podłożu, odpornym na wysoką temperaturę.
- ▶ Nigdy nie pozostawiaj działającego urządzenia bez nadzoru.

Elementy obsługowe

(Ilustracje - patrz rozkładana okładka)

Rysunek A:

- ❶ Okienko
- ❷ Pokrywa
- ❸ Szczeliny wentylacyjne
- ❹ Kabel sieciowy
- ❺ Włłącznik/wyłącznik (0/I)
- ❻ Panel obsługowy

Rysunek B:

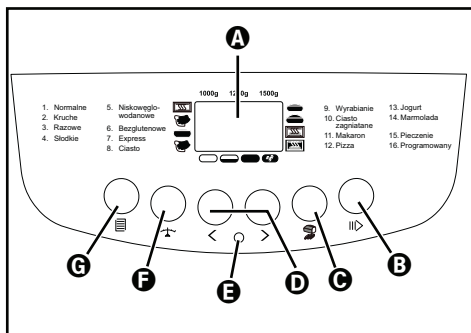
- ❶ 2 haki do wyrabiania ciasta
- ❷ Forma do pieczenia
- ❸ Kubek miarowy
- ❹ Łyżka z miarką
- ❺ Uchwyt do usuwania haków do wyrabiania ciasta

Rysunek C:

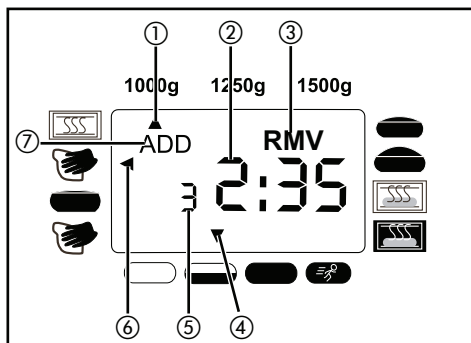
Panel obsługowy / wyświetlacz

Panel obsługowy

Panel obsługowy ❶ składa się z następujących elementów:



A Wyświetlacz



- ❶ Wybór wagi (1000 g / 1250 g / 1500 g)
- ❷ Pozostały czas programu w godzinach / zaprogramowany timer / zaprogramowany czas fazy (Program 16)
- ❸ Funkcja usuwania -, gdy wyświetlane jest „RMV” (= „Remove” - Usuń), która pozwala na usunięcie haków do wyrabiania ciasta ❶.
- ❹ wybrany stopień zarumienienia/tryb szybki (jasny ☐, średni ◻, ciemny ◻, szybki ☐)
- ❺ numer aktywnego programu
- ❻ aktywna faza programu
- ❼ Funkcja dodawania - gdy wyświetlane jest „ADD” - dodaj, można dodawać kolejne składniki do ciasta.

B Przycisk Start/Stop

Przycisk służący do uruchomienia, przerwania lub zatrzymania programu.

Aby przerwać program, naciśnij krótko przycisk Start/Stop B, a wskaźnik czasu ❷ zacznie migać. Poprzez ponowne naciśnięcie przycisku Start/Stop B możesz wznowić pracę urządzenia.

W przeciwnym razie po upływie 10 minut program zostanie automatycznie wznowiony.

Aby wcześniej zakończyć program i usunąć ustawienia, wciśnij i przytrzymaj przycisk Start/Stop B, aż usłyszysz długi sygnał dźwiękowy.

WSKAZÓWKA

- ▶ Nie naciskaj przycisku Start/Stop **B**, jeśli chcesz tylko sprawdzić stan chleba. Obserwuj proces pieczenia przez okienko **1**.

G Wybieranie stopnia zarumienienia/trybu szybkiego

Przycisk do wyboru stopnia zarumienienia lub trybu szybkiego (jasny/średni/ciemny/szybki). Naciskaj przycisk tak długo, aż nad żądanym wskazaniem stopnia zrumienienia pojawi się strzałka **4**.
Lub włącz tryb szybki, aby skrócić proces pieczenia.

WSKAZÓWKA

- ▶ W programach 9 – 14 można ustawić stopień zarumienienia.
- ▶ Funkcja „szybko” jest dostępna tylko w programach 1–4.

D Ustawianie programatora zegarowego <>

Przyciski do ustawiania programatora zegarowego w celu opóźnienia pieczenia (patrz rozdział „Funkcja timera”).

WSKAZÓWKA

- ▶ W programach 9, 11 i 13 – 15 funkcja timera nie jest dostępna.

E Kontrolka pracy urządzenia

Kontrolka pracy urządzenia **E** wskazuje, czy aktualnie jest aktywny program. Jeśli aktywna jest funkcja timera, kontrolka pracy urządzenia **E** miga w czasie opóźnienia. Po uruchomieniu programu kontrolka pracy urządzenia **E** świeci się stale.

F Ustawianie wagi chleba

Przycisk wyboru wagi chleba (1000 g / 1250 g / 1500 g). Naciskaj przycisk tyle razy, by strzałka **1** znalazła się pod żądaną wagą. Dane wagowe odnoszą się do wagi składników dodanych do formy do pieczenia **3**.

WSKAZÓWKA

- ▶ W programach 9 – 15 nie można ustawić wagi.

G Wybór programu

Przycisk do wyboru żądanego programu (1–16). Na wyświetlaczu **A** pojawia się numer programu **5** i czas programu **2**.

Przed pierwszym użyciem

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- ▶ Nie wolno rozgrzewać urządzenia dłużej niż 5 minut z pustą formą do pieczenia **3**. Niebezpieczeństwo pożaru!

WSKAZÓWKA

- ▶ Pozostałości związane z produkcją mogą podczas pierwszego uruchomienia powodować niewielkie wydzielanie się zapachu i dymu. Jest on nieszkodliwy i z czasem ustąpi. Zadbaj o odpowiednią wentylację w pomieszczeniu, np. przez otwarcie okna.

- 1) Przed pierwszym uruchomieniem wytrzyj czystą wilgotną szmatką formę do pieczenia **3**, haki do wyrabiania ciasta **7** oraz powierzchnię zewnętrzną urządzenia. Nie używaj żadnych pozostawiających zadrapania gąbek czyszczących ani środków o właściwościach ściernych.
- 2) Wyłącznie przy pierwszym rozgrzaniu włóż do urządzenia pustą formę do pieczenia **3** oraz haki do wyrabiania ciasta **7** i zamknij pokrywę **2**.
- 3) Włóż wtyk sieciowy do gniazda zasilania.
- 4) Ustaw włącznik/wyłącznik (0/I) **5** w położeniu „I”. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu **A** pojawia się numer programu **5** i czas programu **2** w programie 1.
- 5) Wybierz przyciskiem wyboru programu **G** program 15 i naciśnij przycisk Start/Stop **B**, aby rozgrzać urządzenie.
- 6) Aby zakończyć program, naciśnij po 5 minutach ponownie przycisk Start/Stop **B**, aż rozlegnie się długi sygnał dźwiękowy.
- 7) Odczekaj na pełne schłodzenie się urządzenia i wyczyść jeszcze raz formę do pieczenia **3**, haki do wyrabiania ciasta **7** oraz powierzchnię zewnętrzną urządzenia wilgotną ściereczką.

Pieczenie chleba

Składniki

Dla uzyskania optymalnego efektu pieczenia należy uwzględnić poniższe wskazówki:

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŹEŃ!

- ▶ Przed umieszczeniem składników wyjmij formę do pieczenia **8** z obudowy. Jeśli składniki przedostaną się na grzałki, istnieje ryzyko pożaru!
 - ▶ W żadnym wypadku nie stosować większych ilości niż zostały wymienione. Podczas pieczenia nigdy nie przekraczaj ilości 900 g mąki lub 900 g mieszanki do pieczenia. Jeśli przelewające się ciasto dostanie się na grzałki, istnieje ryzyko pożaru!
- Wszystkie składniki powinny być ogrzane do temperatury pokojowej, by zapewnić optymalną pracę drożdży.
 - Przestrzegaj możliwie jak najdokładniej określonych ilości składników. Nawet niewielkie odchylenia mogą mieć negatywny wpływ na wynik pieczenia.
 - Dodawaj składniki do formy do pieczenia **8** zawsze w podanej w przepisie kolejności. Z reguły najpierw dodaje się płyny, potem cukier, sól i mąkę, a na końcu drożdże. Drożdże nie powinny mieć kontaktu z płynami lub solą.

Uruchamianie urządzenia

- 1) Wyjmij formę do pieczenia **8** do góry z urządzenia.
- 2) Włóż haki do wyrabiania ciasta **7** do wałków napędowych w formie do pieczenia **8**. Upewnij się, że są one poprawnie włożone.
- 3) Dodawaj składniki z przepisu w odpowiedniej kolejności do formy do pieczenia **8**.
- 4) Włóż formę do pieczenia **8** z powrotem do urządzenia. Zwróć uwagę, aby się prawidłowo zatrzasnęła w urządzeniu.
- 5) Zamknij pokrywę **2**.

- 6) Włóż wtyk sieciowy do gniazda zasilania.
- 7) Włącz urządzenie z pomocą włącznika/wyłącznika (0/I) **5**. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu **A** pojawi się numer programu **5** i czas programu **2** w programie 1.

Ustawianie i uruchamianie programu

- 1) Przyciskiem wyboru programu **6** wybierz żądany program. Odpowiedni numer programu **5** i czas programu **2** jest wyświetlany na wyświetlaczu **A**.
- 2) Wybierz ewentualnie wagę chleba **1** przyciskiem **F**.
- 3) Wybierz w razie potrzeby żądany stopień zarumienienia **4** przyciskiem **C** lub wybierz ustawienie „szybko”, aby skrócić czasy wyrastania.
- 4) Za pomocą przycisków strzałek **D** ustaw timer lub uruchom od razu program przyciskiem Start/Stop **B**.
Program wykonuje teraz automatycznie różne fazy programu **6**.

WSKAZÓWKA

- ▶ Niektóre programy rozpoczynają się od fazy rozgrzewania, podczas której haki do wyrabiania ciasta **7** nie poruszają się. Jest to zamierzone i nie jest to błąd urządzenia.
- ▶ Pokrywa urządzenia **2** w czasie wyrabiania ciasta może być otwarta. Nie otwieraj jednak pokrywy urządzenia **2** w trakcie fazy wyrastania i pieczenia. W chlebie mógłby powstać zakalec.
- ▶ Przebieg programu można obserwować przez okienko **1**.

Programy

Przyciskiem wyboru programu **6** wybierasz żądany program. Odpowiedni numer programu **5** jest wyświetlany na wyświetlaczu **A**. Czasy programów **2** są zależne od wybranych kombinacji programów.

Program 1: Normalne

Do wypieku białego i pszenno-razowego chleba, który powstaje głównie z mąki pszennej lub żytniej. Chleb ma zwartą konsystencję.

Program 2: Kruche

Do wypieku lekkiego chleba z delikatnej mąki. Chleb jest z reguły pulchny i ma chrupiącą skórkę.

Program 3: Razowe

Do wypieku chleba z mąki grubo zmielonej, np. z razowej mąki pszennej, z mąki żytniej. Chleb będzie bardziej zwarty i cięższy.

Program 4: Słodkie

Do wypieku słodkiego chleba z dodatkami np. soków owocowych, wiórków kokosowych, rodzynek, suszonych owoców, czekolady lub z dodatkiem cukru. Przedłużenie czasu rośnięcia powoduje, że chleb staje się lżejszy i bardziej napowietrzony.

Program 5: Niskowęglowodanowe

Do wypieku chleba z obniżoną zawartością węglowodanów.

Program 6: Bezglutenowe

Do wypieku chleba z gotowych mieszanek i mąk bezglutenowych. Wymagają one więcej czasu do wchłonięcia cieczy i posiadają inne właściwości porotwórcze.

Program 7: Express

Czasy wyrabiania, wyrastania ciasta i pieczenia znacznie się skracają. Do tego programu nadają się tylko przepisy, które nie zawierają ciężkich składników ani gatunków mąk. Należy pamiętać, że chleb w tym programie nie jest tak puszysty i może być nieco mniej smaczny.

Program 8: Ciasto

Do wypieku ciast z mieszanek do pieczenia lub według własnych przepisów.

Program 9: Wyrabianie

W tym programie ciasto jest tylko wyrabiane. Można ustawić czas wyrabiania od 10 do 45 minut.

Program 10: Ciasto zagniatane

Służy do przygotowania ciasta drożdżowego na bułki, pizzę, lub podobne wypieki.

Program 11: Makaron

Służy do przygotowania ciasta makaronowego.

Program 12: Pizza

Służy do przygotowania ciasta na pizzę.

Program 13: Jogurt

Do przyrządzania jogurtu z mleka krowiego lub napoju sojowego. Dokładny opis postępowania znajduje się w załączonym zeszycie z przepisami. Wstępnie ustawiony czas programu, wynoszący 8 godzin, należy ustawić w zależności od użytej ilości w następujący sposób:

Do 1000 ml	8 – 10 godzin
1000 – 1500 ml	9 – 11 godzin
powyżej 1500 ml	10 – 12 godzin

Program 14: Marmolada

Do produkcji owocowych produktów do smarowania, takich jak marmolady, konfitury lub galaretki.

Program 15: Pieczenie

Do wypieku gotowych ciast i do dopiekania chlebow, które są zbyt jasne lub nie do końca wypieczone. Program nie zawiera żadnych procesów wyrabiania ani wyrastania. Można ustawić czas pieczenia w zakresie od 5 do 60 minut w odstępach 5-minutowych.

Program 16: Programowany

Program ten pozwala na ustawienie indywidualnych czasów dla każdej fazy w maks. 8 indywidualnych programach.

W tym celu należy postępować w następujący sposób:

- 1) Przyciskiem wyboru programu **G** wybierz program 16.
- 2) Wybierz przyciskiem stopnia zarumienienia **G** miejsce zapisu w pamięci (1 – 8).
- 3) Przyciskiem wagi chleba **F** wybierz fazę programu, którą chcesz ustawić.

- 4) Za pomocą przycisków strzałek **⬅** dopasuj czas wybranej fazy programu do własnych potrzeb.
- 5) Naciśnij ponownie przycisk wagi chleba **⚖**, aby przejść do następnej fazy programu.
- 6) Po ustawieniu wszystkich żądanych faz programu, naciśnij przycisk Start/Stop **⏻**, aby zapisać ustawienia i wyjść z menu ustawień tego miejsca zapisu programu.
- 7) Jeśli chcesz ustawić kolejny indywidualny program, wybierz inne miejsce zapisu programu za pomocą przycisku stopnia zarumienienia **⬆** i kontynuuj w sposób opisany powyżej.
- 8) Aby uruchomić indywidualny program, wybierz go w razie potrzeby za pomocą przycisku stopnia zarumienienia **⬆** i naciśnij przycisk Start/Stop **⏻**.

WSKAZÓWKA

- ▶ Ustawienia pozostają w pamięci do momentu ich zresetowania za pomocą funkcji resetowania.
- ▶ Aby zresetować czasy do ustawień domyślnych, należy wybrać odpowiedni indywidualny program za pomocą przycisku stopnia zarumienienia **⬆** i nacisnąć jednocześnie przyciski wyboru programu **⬅** i wagi chleba **⚖**.

Przerwanie / zakończenie programu

- Aby przerwać program, naciśnij krótko przycisk Start/Stop **⏻**, a wskaźnik czasu **⌚** zacznie migać na wyświetlaczu **A**. Naciśnij ponownie przycisk Start/Stop **⏻**, aby kontynuować program. W przeciwnym razie po upływie 10 minut program zostanie automatycznie wznowiony.
- Gdy program kończy się automatycznie, emitowanych jest kilka sygnałów dźwiękowych, a na wskaźniku czasu **⌚** pojawia się 0:00. Urządzenie przetacza się na 60-minutowy tryb podgrzewania.

WSKAZÓWKA

- ▶ Programy 9-14 nie kończą się trybem podgrzewania.
- ▶ Chleb należy wyjąć z urządzenia najpóźniej po zakończeniu trybu podgrzewania, w przeciwnym razie może on ulec zawilgoceniu.

- Aby wcześniej zakończyć program lub tryb podgrzewania, wciśnij i przytrzymaj przycisk Start/Stop **⏻**, aż usłyszysz długi sygnał dźwiękowy.

Wyjmowanie chleba

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- ▶ Forma do pieczenia **8** może się w trakcie pieczenia mocno nagrzać. Używaj łapki do garnków lub rękawic ochronnych. Istnieje niebezpieczeństwo poparzenia!

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Nie należy używać metalowych przedmiotów do odrywania chleba od formy do pieczenia **8**. Mogą one prowadzić do zadrapań na powłoce nieprzylepnej.

WSKAZÓWKA

- ▶ Chleb pozwala się zazwyczaj łatwiej wyjąć, jeśli zostawimy go w formie do pieczenia **8** na co najmniej 30 minut po upieczeniu. Można do tego celu użyć trybu podgrzewania.

- 1) Pozostaw formę do pieczenia **8** oraz chleb do dostatecznego schłodzenia lub użyj łapek do garnków bądź rękawic ochronnych.
- 2) Trzymaj formę do pieczenia **8** ukośnie, dnem do góry nad kratką i lekko potrząsaj, aż chleb wypadnie z formy do pieczenia.

WSKAZÓWKA

- ▶ Jeśli wcześniej nie usunąłeś haków do wyrabiania ciasta **7** i chleb nie daje się teraz z nich zdjąć, należy je ostrożnie usunąć za pomocą uchwytu do usuwania haków do wyrabiania ciasta **11**.

Wyłączanie urządzenia

Jeśli nie chcesz już korzystać z urządzenia, wyłącz je włącznikiem/wyłącznikiem (0/I) ⑤ i wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda zasilania.

Czyszczenie

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO! PORAŻENIE PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- ▶ Przed każdym czyszczeniem wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda zasilania!
- ▶ Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani w innych cieczach.

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŹEŃ!

- ▶ Przed czyszczeniem należy odczekać do wystarczającego ostygnięcia urządzenia. Istnieje niebezpieczeństwo poparzenia!

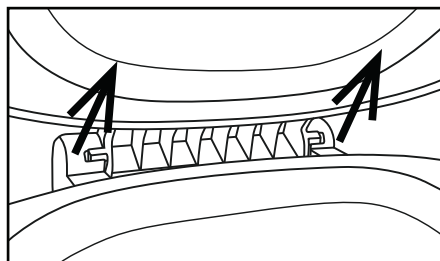
UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Do czyszczenia urządzenia nie używaj chemicznych środków czyszczących ani rozpuszczalników.

Obudowa urządzenia, pokrywa, komora pieczenia

- 1) Ewentualnie wyjmij formę do pieczenia ⑧ z urządzenia.
- 2) Do usunięcia wszelkich pozostałości w komorze pieczenia użyj wilgotnej szmatki lub miękkiej gąbki.
- 3) Wytrzyj obudowę urządzenia i pokrywę ② również tylko wilgotną ściereczką lub gąbką. Dla ułatwienia czyszczenia możesz zdjąć pokrywę ② z urządzenia.
 - Otwórz pokrywę ② na tyle, by sworznie z tworzywa sztucznego przeszły przez otwory zawiasów.

- Wyjmij pokrywę ② z zawiasów.



- Aby po czyszczeniu ponownie zamontować pokrywę ②, wprowadź sworznie z tworzywa sztucznego ponownie przez otwory zawiasów.

- 4) Osusz wszystko dokładnie.

Forma do pieczenia chleba, haki do wyrabiania ciasta i akcesoria

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Powierzchnie formy do pieczenia ⑧ i haków do wyrabiania ⑦ mają powłokę zapobiegającą przywieraniu. Do czyszczenia nie stosuj żadnych agresywnych środków czyszczących oraz środków o właściwościach ściernych i przedmiotów, które mogą spowodować zadrapania powierzchni.

WSKAZÓWKA

- ▶ Działanie wysokich temperatur i wilgoci może z czasem zmienić wygląd powierzchni. Nie ma to wpływu na jakość i funkcjonalność.
- ▶  Haki do wyrabiania ciasta ⑦ i uchwyt do usuwania ⑪ są przystosowane do zmywania w zmywarce do naczyń.

- 1) Ewentualnie wyjmij haki do wyrabiania ciasta ⑦ i formę do pieczenia ⑧ z urządzenia.
- 2) Wyjmij ewentualnie haki do wyrabiania ciasta ⑦ z formy do pieczenia ⑧. Jeżeli haków do wyrabiania ciasta ⑦ nie można wyjąć z formy do pieczenia ⑧, napełnij formę do pieczenia ⑧ gorącą wodą i odczekaj aż do jej namoczenia. Wkrótce będzie można wyjąć haki do wyrabiania ciasta ⑦.

- 3) Oczyszczyć haki do wyrabiania ciasta **7** w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń. W przypadku uporczywych, zapieczonych zanieczyszczeń namoczyć haki do wyrabiania ciasta **7** w wodzie tak długo, aż zanieczyszczenia będzie można usunąć za pomocą szczotki do zmywania naczyń. Jeżeli uchwyt do mocowania haków do wyrabiania ciasta **7** jest zatkany, można go ostrożnie oczyścić drewnianym patyczkiem.
- 4) Zewnętrzną stronę formy do pieczenia **8** przetrzyj wilgotną szmatką.
- 5) Oczyszczyć wewnętrzną stronę formy do pieczenia **8** ciepłą wodą z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. W razie zapieczonych pozostałości wewnątrz formy do pieczenia **8**, wlej do niej wodę i dodaj nieco łagodnego płynu do mycia naczyń. Namocz formę do pieczenia wodą tak długo, aż zanieczyszczenia będzie można usunąć za pomocą szczotki do zmywania naczyń. Następnie wypłucz formę do pieczenia **8** dużą ilością czystej wody, aby usunąć ewentualne pozostałości płynu do mycia naczyń.
- 6) Oczyszczyć kubek miarowy **9**, łyżkę z miarką **10** i uchwyt do wyjmowania haków do wyrabiania ciasta **11** w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń. Następnie wypłucz wszystkie elementy w dużej ilości czystej wody, aby usunąć ewentualne pozostałości płynu do mycia naczyń.
- 7) Po umyciu wysuszyć starannie wszystkie elementy.

Zamawianie części zamiennych

Dla tego produktu można zamówić następujące części zamienne:

- Haki do wyrabiania ciasta **7**
- Forma do pieczenia **8**
- Kubek miarowy **9**
- Łyżka z miarką **10**
- Uchwyt do usuwania haków do wyrabiania ciasta **11**

Zamawiaj części zamienne przez naszą infolinię serwisową (patrz rozdz. „**Serwis**”) lub na naszej stronie internetowej pod adresem www.kompernass.com.



WSKAZÓWKA

- W niektórych krajach nie jest możliwe zamawianie części zamiennych online. W takim przypadku należy skontaktować z infolinią serwisową (patrz rozdział „**Serwis**”).
- Podczas zamawiania przygotuj numer IAN, który można znaleźć na okładce tej instrukcji obsługi.

Utylizacja

Utylizacja urządzenia



Widoczny obok symbol przekreślonego pojemnika na kółkach na śmieci oznacza, że urządzenie to podlega postanowieniom dyrektywy 2012/19/EU. Dyrektywa ta stanowi, że zużytego urządzenia nie wolno wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami domowymi, lecz należy je oddać do wyspecjalizowanych punktów zbiórki odpadów, centrów recyklingu lub zakładów utylizacji odpadów.

Utylizacja jest dla użytkownika bezpłatna. Chroń środowisko i usuwaj odpady w prawidłowy sposób.

Jeśli stare urządzenie zawiera dane osobowe, użytkownik jest odpowiedzialny za ich usunięcie przed zwrotem urządzenia.

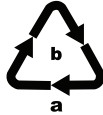


Informacje na temat możliwości utylizacji wysłużonego urządzenia można uzyskać w urzędzie gminy lub miasta.

Utylizacja opakowania



Materiały opakowaniowe są przyjazne dla środowiska i można je poddać procesowi recyklingu. Zbędne materiały opakowaniowe należy usuwać zgodnie z lokalnymi przepisami.



Opakowania należy utylizować w sposób przyjazny dla środowiska. Przestrzegaj oznaczeń umieszczonych na różnych materiałach opakowaniowych i w razie potrzeby zutylizuj je zgodnie z zasadami segregacji odpadów. Materiały opakowaniowe są oznaczone skrótami (a) i cyframi (b) w następujący sposób: 1–7: tworzywa sztuczne, 20–22: papier i tektura, 80–98: kompozyty.

Serwis



Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 498961_2204

Importer

Pamiętaj, że poniższy adres nie jest adresem serwisu. Skontaktuj się najpierw z odpowiednim punktem serwisowym.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NIEMCY

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:

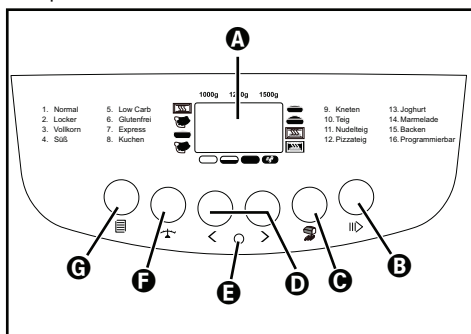
- ➐ 2 Knethaken
- ➑ Backform
- ➒ Messbecher
- ➓ Messlöffel
- ➔ Knethakenentferner

Abbildung C:

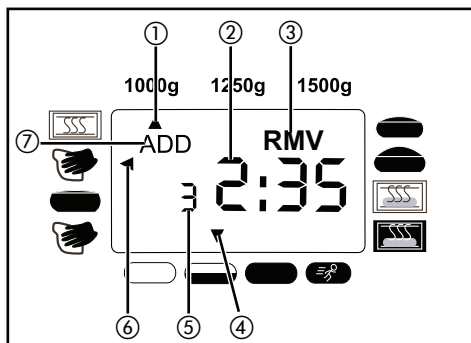
Bedienfeld / Display

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

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!

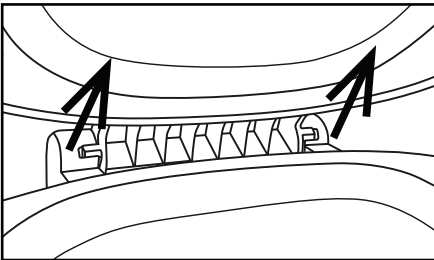
- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung ausreichend abkühlen. Es besteht Verbrennungsgefahr!

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.

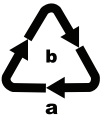


Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

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

Stan informacj · Stand der Informationen:

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

IAN 498961_2204