



BREAD MAKER SBB 850 F2

CZ

DOMÁCÍ PEKÁRNA

Stručný návod

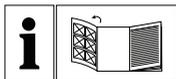
DE AT CH

BROTBACKAUTOMAT

Kurzanleitung

IAN 498961_2204

CZ



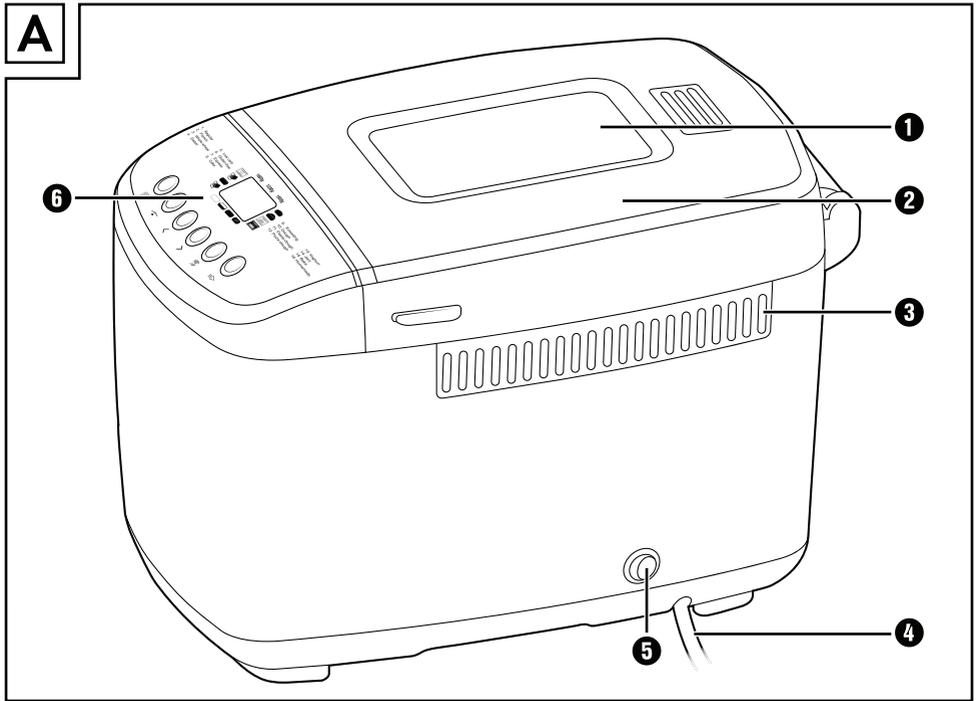
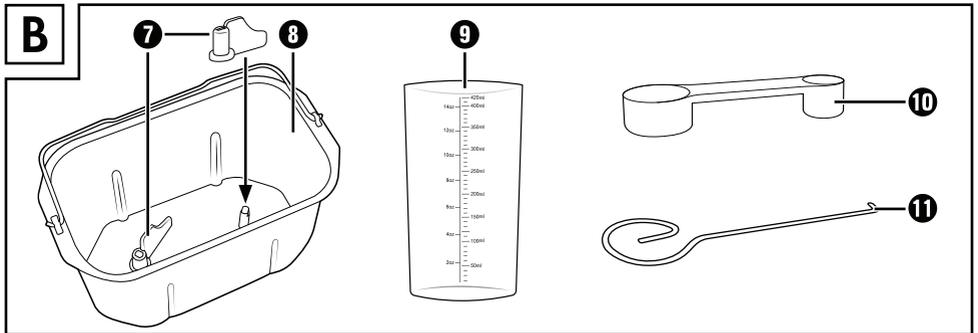
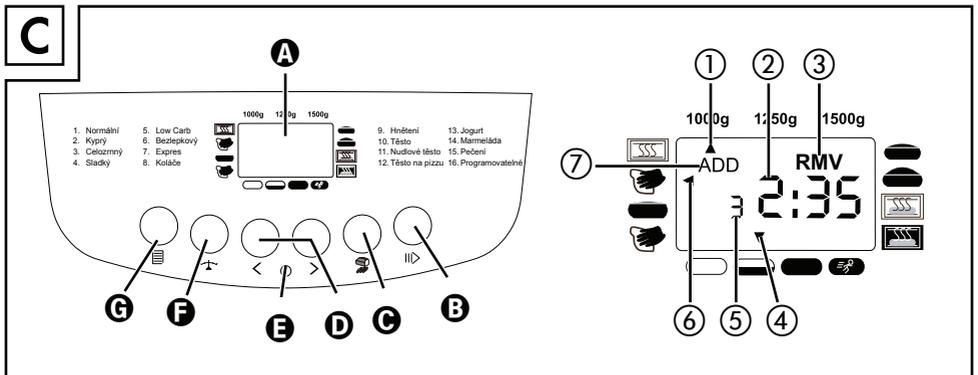
CZ

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

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.

CZ	Stručný návod	Strana	1
DE/AT/CH	Kurzanleitung	Seite	15

A**B****C**

Obsah

Informace k tomuto stručnému návodu	2
Použití v souladu s určením	2
Rozsah dodávky	2
Vybalení	2
Technické údaje	2
Bezpečnostní pokyny	3
Ovládací prvky	6
Ovládací pole	6
Před prvním použitím	7
Pečení chleba	8
Přísady	8
Uvedení přístroje do provozu	8
Nastavení a spuštění programu	8
Programy	8
Přerušení/ukončení programu	10
Vyjmutí chleba	10
Vypnutí přístroje	10
Čištění	11
Objednávání náhradních dílů	12
Likvidace	12
Likvidace přístroje	12
Likvidace obalu	12
Servis	13
Dovozce	13

Informace k tomuto stručnému návodu

Tento dokument je zkrácený tiskový výstup úplného návodu k obsluze.



Načtením QR kódu se dostanete přímo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a můžete zadáním čísla výrobku (IAN) 498961_2204 nahlédnout do návodu k obsluze a stáhnout si jej.

VÝSTRAHA!

Dodržujte úplný návod k obsluze a bezpečnostní pokyny, aby nedošlo ke zranění a věcným škodám. Stručný návod je součástí tohoto výrobku. Před použitím výrobku se seznamte se všemi provozními a bezpečnostními pokyny. Stručný návod dobře uschovejte a při předávání výrobku třetím osobám předejte spolu s ním i všechny podklady.

Použití v souladu s určením

Tento přístroj je určen pouze k výrobě chleba, těsta, jogurtu nebo marmelády v suchých vnitřních prostorách soukromých domácností.

Přístroj nepoužívejte k sušení potravin nebo předmětů.

Přístroj nepoužívejte v komerčních nebo průmyslových oblastech.

Jiné použití než k určenému účelu nebo nad jeho rámec je považováno za použití v rozporu s určením.

Rozsah dodávky

Přístroj se standardně dodává s následujícími komponenty:

- domácí pekárna
- pečicí forma
- 2 hnětací háky
- odměrka

- měrná lžička
- odstraňovač hnětacích háků
- stručný návod
- stručná informace
- recepty

Vybalení

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Obalový materiál není na hraní. Hrozí nebezpečí udušení!

- 1) Vybalte přístroj a odstraňte veškerý obalový materiál a případné nálepky a ochranné fólie z přístroje.
- 2) Zkontrolujte kompletnost dodávky a zda není viditelně poškozena. V případě neúplné dodávky nebo poškození vzniklého v důsledku vadného obalu nebo během přepravy kontaktujte servisní poradenskou linku (viz kapitola „**Servis**“).

Technické údaje

Jmenovitá napětí	220–240 V ~ (střídavý proud), 50 Hz
Jmenovitý výkon topného článku	850 W
Jmenovitý výkon motoru	100 W
	Všechny části tohoto přístroje přicházející do styku s potravinami jsou bezpečné pro potraviny.

Bezpečnostní pokyny

Pro bezpečnou manipulaci s přístrojem dodržujte následující bezpečnostní pokyny:

⚠ NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- ▶ Před každým použitím zkontrolujte síťový kabel a zástrčku. Pokud se síťový kabel poškodí, musí ho výrobce, jeho zákaznický servis nebo podobně kvalifikovaná osoba vyměnit, aby se zabránilo ohrožení.
- ▶ Nepřehýbejte ani nestlačujte síťový kabel a nepokládejte jej přes ostré hrany nebo v blízkosti horkých povrchů nebo předmětů. Izolace kabelu se může poškodit.
- ▶ V případě nepoužívání a před každým čištěním přístroje vytáhněte síťovou zástrčku ze síťové zásuvky.
- ▶ Přístroj nikdy neponořujte do vody či jiných tekutin. Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
- ▶ Přístroj nevystavujte vlhkosti a nepoužívejte jej ve venkovních prostorech. Pokud přesto do krytu přístroje vnikne kapalina, vytáhněte ihned zástrčku přístroje ze síťové zásuvky a nechte přístroj opravit kvalifikovaným odborným personálem.
- ▶ Přístroje, síťového kabelu ani zástrčky se nikdy nedotýkejte vlhkýma rukama.
- ▶ Nečistěte přístroj abrazivními mycími houbičkami. Když se částice houbičky uvolní a dostanou do kontaktu s elektrickými díly, hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Děti si nesmí hrát s obalovým materiálem. Nebezpečí udušení!
- ▶ Nechte přístroj vychladnout a vytáhněte zástrčku ještě předtím, než vyjmete nebo vložíte části příslušenství.
- ▶ V případě nepoužívání a před každým čištěním vždy vytáhněte síťovou zástrčku ze síťové zásuvky. Síťový kabel vytahujte ze zásuvky vždy za zástrčku, nikdy ne za samotný kabel.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Děti od 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a/nebo znalostí mohou používat tento přístroj pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a porozuměly nebezpečí, které vyplývá z jeho použití.
- ▶ Děti si s přístrojem nesmí hrát.
- ▶ Čištění a údržbu uživatele nesmí provádět děti, ledaže jsou starší 8 let a jsou pod dohledem.
- ▶ Děti mladší 8 let nesmí mít přístup k přístroji a přívodnímu kabelu.
- ▶ Tento přístroj je v souladu s příslušnými bezpečnostními předpisy. Zkoušení, opravy a technickou údržbu smí provádět jen specializované prodejny nebo náš zákaznický servis.
- ▶ Během použití se nedotýkejte rotujících hnětacích háků.
- ▶ Přístroj nepřemísťujte, pokud je v pečící formě horký nebo tekutý obsah, jako je např. zavařenina. Hrozí nebezpečí popálení!



Pozor! Horký povrch! Nebezpečí popálení!

Části přístroje jsou během provozu velmi horké! Přístroj a jeho příslušenství nechte dostatečně vychladnout nebo použijte chňapky nebo ochranné rukavice.

- ▶ Nepoužívejte přístroj nikdy pro jiné účely, než je popsáno v tomto návodu. Při nesprávném použití přístroje hrozí nebezpečí zranění!

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ POŽÁRU!

- ▶ Přístroj se nesmí stavět na plynový nebo elektrický sporák, horkou pečící troubu nebo jiné zdroje tepla nebo do jejich blízkosti. Nestavte přístroj pod hořlavé materiály, výbušné a/nebo hořlavé plyny ani do jejich blízkosti. Hrozí nebezpečí přehřátí a požáru.
- ▶ Dbejte na to, aby větrací otvory přístroje nebyly zakryty. Nikdy přístroj nezakrývejte ručníkem nebo jiným materiálem. Musí být zajištěno odvádění horkého vzduchu a páry. Udržujte minimální vzdálenost 10 cm na všech stranách od ostatních předmětů, aby byl zajištěn dostatečný odvod tepla. Hrozí nebezpečí přehřátí a požáru.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ POŽÁRU!

- ▶ Na přístroj nestavte žádné předměty.
- ▶ Nikdy nedávejte do přístroje hliníkové fólie nebo jiné kovové předměty. Mohlo by dojít ke zkratu.
- ▶ Při pečení nikdy nepřekračujte množství 900 g mouky nebo 900 g směsi pro pečení. Přidejte maximálně 20 g čerstvého droždí nebo 10 g sušeného droždí. Těsto může přetéct a způsobit požár! Výjimku tvoří bezlepkový chléb. Může být přidáno maximálně 20 g čerstvého nebo 15 g suchého droždí.
- ▶ Přístroj nenechávejte nahřívat s prázdnou pečicí formou déle než 5 minut.
- ▶ K provozu přístroje nepoužívejte externí spínací hodiny ani samostatné dálkové ovládání.

POZOR – HMOTNÉ ŠKODY!

- ▶ Používejte pouze příslušenství doporučené výrobcem.
- ▶ Přístroj nepoužívejte pro skladování jídel nebo nádobí.
- ▶ Přístroj nikdy nepoužívejte bez pečicí formy nebo déle než 5 minut s prázdnou pečicí formou. Vedlo by to k nevratnému poškození přístroje.
- ▶ Nikdy nevyjímejte pečicí formu během probíhajícího provozu.
- ▶ Postavte přístroj výhradně na suchý, rovný a tepelně odolný povrch.
- ▶ Nenechávejte přístroj během provozu nikdy bez dozoru.

Ovládací prvky

(Zobrazení viz výklopná strana)

Obrázek A:

- ❶ průzor
- ❷ víko
- ❸ větrací otvory
- ❹ síťový kabel
- ❺ vypínač (0/I)
- ❻ ovládací panel

Obrázek B:

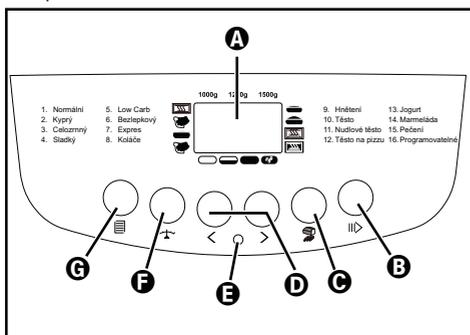
- ❼ 2 hnětací háky
- ❽ pečicí forma
- ❾ odměrka
- ❿ měrná lžička
- ⓫ odstraňovač hnětacích háků

Obrázek C:

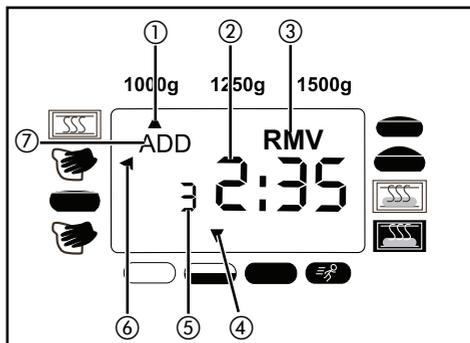
ovládací pole / displej

Ovládací pole

Ovládací pole ❻ se skládá z následujících komponent:



❶ displej



- ❶ výběr hmotnosti (1000 g / 1250 g / 1500 g)
- ❷ zbývající čas programu v hodinách / naprogramovaný časovač / naprogramovaná doba fáze (program 16)
- ❸ funkce Remove – jakmile se zobrazí „RMV“ (= „Remove“), lze vyjmout hnětací háky ❷.
- ❹ zvolený stupeň zhnědnutí/rychlý režim (světlý ☐, středně tmavý ◻, tmavý ◻, rychlý ☐)
- ❺ aktivní číslo programu
- ❻ aktivní fáze programu
- ❼ funkce Add – jakmile se zobrazí „ADD“, lze do těsta přidat další ingredience.

❻ tlačítko Start/Stop |||>

Tlačítko pro spuštění, přerušení nebo zastavení programu.

Pro přerušení programu krátce stiskněte tlačítko Start/Stop ❻, zobrazení času ❷ bliká. Provoz lze obnovit opětovným stisknutím tlačítka Start/Stop ❻. Jinak bude program pokračovat automaticky po 10 minutách.

Chcete-li program předčasně ukončit a smazat nastavení, stiskněte a podržte tlačítko Start/Stop ❻, dokud nezazní dlouhý signální tón.

UPOZORNĚNÍ

- Neřekněte tlačítko Start/Stop ❻, pokud chcete pouze zkontrolovat stav chleba. Sledujte pečení pomocí průzoru ❶.

Ⓞ Výběr stupně zhnědnutí / rychlého režimu

Tlačítko pro výběr stupně zhnědnutí nebo rychlého režimu (světlý / středně tmavý / tmavý / rychlý). Stisknete tlačítko tolikrát, až se zobrazí šipka ④ nad požadovaným stupněm zhnědnutí. Nebo aktivujete rychlý režim pro zkrácení procesu pečení.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ U programů 9–14 nelze nastavit stupeň zhnědnutí.
- ▶ Funkce „rychlý“ je k dispozici pouze pro programy 1–4.

Ⓞ Nastavení časovače <>

Tlačítko pro nastavení časovače pro pečení s časovou prodlevou (viz kapitola „Funkce časovače“).

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Funkce časovače není k dispozici pro programy 9, 11 a 13–15.

Ⓞ Provozní kontrolka

Provozní kontrolka ③ udává, zda je program aktuálně aktivní.

Pokud jste aktivovali funkci časovače, provozní kontrolka ③ během doby prodlevy bliká. Jakmile se spustí program, svítí provozní kontrolka ③ nepřerušovaným světlem.

Ⓞ Nastavení hmotnosti chleba

Tlačítko pro výběr hmotnosti chleba (1000 g / 1250 g / 1500 g). Stisknete tlačítko tolikrát, až se pod požadovanou hmotností zobrazí šipka ①. Údaje o hmotnosti se vztahují k množství přísad naplněných do pečicí formy ⑧.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ U programů 9–15 nelze nastavit žádnou hmotnost.

Ⓞ Výběr programu

Tlačítko pro výběr požadovaného programu (1–16). Na displeji ① se zobrazí číslo programu ⑤ a čas programu ②.

Před prvním použitím

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Přístroj nenechávejte nahřívat s prázdnou pečicí formou ⑧ déle než 5 minut. Hrozí nebezpečí požáru!

UPOZORNĚNÍ

- ▶ V důsledku zbytků souvisejících s výrobou může při prvním uvedení do provozu dojít k tvorbě mírného zápachu a kouře. To je neškodný jev a po krátké době vymizí. Zajistěte dostatečné větrání, např. otevřete okno.

- 1) Před prvním uvedením do provozu otřete pečicí formu ⑧, hnětací háky ⑦ a vnější plochu přístroje navlhčeným hadříkem. Nepoužívejte čisticí houbičky zanechávající škrábance ani abrazivní látky.
- 2) Při prvním vyhřátí vložte do přístroje výhradně prázdnou pečicí formu ⑧ a hnětací háky ⑦ a zavřete víko přístroje ②.
- 3) Zastrčte síťovou zástrčku do zásuvky.
- 4) Nastavte vypínač (0/I) ⑤ do polohy „I“. Zazní signální tón a na displeji ① se zobrazí číslo programu ⑤ a čas programu ② pro program 1.
- 5) Vyberte pomocí tlačítka výběru programu ⑥ program 15 a přístroj nahřejte stisknutím tlačítka Start/Stop ③.
- 6) Po 5 minutách stisknete znovu tlačítko Start/Stop ③, abyste program ukončili. Ozve se dlouhý signální tón.
- 7) Nechte přístroj úplně vychladnout a vyřete ještě jednou pečicí formu ⑧, otřete hnětací háky ⑦ a vnější plochu přístroje vlhkým hadříkem.

Pečení chleba

Přísady

Chcete-li dosáhnout optimálního výsledku pečení, zohledněte prosím následující informace:

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Než do pečicí formy **8** vložíte ingredience, vyjměte ji z tělesa. Pokud se na topné hady dostanou přísady, hrozí nebezpečí požáru!
- ▶ V žádném případě nepoužívejte větší množství, než je uvedeno. Při pečení nikdy nepřekračujte množství 900 g mouky nebo 900 g směsi pro pečení. Pokud přetékající těsto pronikne na topné hady, hrozí nebezpečí požáru!

- Všechny ingredience by měly být zahřáté na pokojovou teplotu, aby droždí správně vykynulo.
- Dodržte co nejpřesněji zadaná množství přísad. Výsledek pečení mohou ovlivnit i malé odchylky.
- Ingredience dávejte do pečicí formy **8** vždy v pořadí uvedeném v receptu. Tekutiny se zpravidla plní jako první, poté cukr, sůl a mouka a nakonec droždí. Droždí by nemělo přijít do styku s tekutinami nebo solí.

Uvedení přístroje do provozu

- 1) Vytáhněte pečicí formu **8** z přístroje směrem nahoru.
- 2) Nasaďte hnětací háky **7** na hnací hřídele v pečicí formě **8**. Dbejte na to, aby pevně dosedaly.
- 3) Dejte ingredience dle svého receptu v uvedeném pořadí do pečicí formy **8**.
- 4) Vložte opět pečicí formu **8**. Dbejte na to, aby správně zaklapla.
- 5) Zavřete víko **2**.
- 6) Zastrčte síťovou zástrčku do zásuvky.
- 7) Přístroj zapněte stisknutím vypínače (0/1) **5**. Zazní signální tón a na displeji **A** se zobrazí číslo programu **5** a čas programu **2** pro program 1.

Nastavení a spuštění programu

- 1) Tlačítkem výběru programu **G** zvolíte požadovaný program. Příslušné číslo programu **5** a čas programu **2** se zobrazí na displeji **A**.
- 2) V případě potřeby vyberte hmotnost chleba **1** pomocí tlačítka **F**.
- 3) V případě potřeby vyberte požadovaný stupeň zhnědnutí **4** pomocí tlačítka **G** nebo zvolte nastavení „rychlý“ pro zkrácení doby kynutí.
- 4) Nastavte časovač pomocí tlačítek se šipkami **D** nebo program okamžitě spusťte pomocí tlačítka Start/Stop **B**. Program nyní automaticky provede různé fáze programu **6**.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Některé programy se spustí fází předehřevu, při které se hnětací háky **7** nepohybují. Toto je záměrné a nejedná se o chybu přístroje.
- ▶ Víko **2** lze během fáze hnětení otevřít. Neotevírejte však víko **2** během fáze kynutí nebo pečení. Chléb by se pak mohl zborzit.
- ▶ Chod programu můžete sledovat přes průzor **1**.

Programy

Tlačítkem výběru programu **G** zvolíte požadovaný program. Příslušné číslo programu **5** se zobrazí na displeji **A**. Časy programu **2** závisí na zvolených kombinacích programů.

Program 1: Normální

K pečení bílých a smíšených chlebů převážně z pšeničné nebo žitné mouky. Chléb má kompaktní konzistenci.

Program 2: Kyprý

Pro pečení lehkého chleba z dobře umleté mouky. Chléb je zpravidla kyprý a má křupavou kůrku.

Program 3: Celozrnný

K pečení chlebů z vydatnějších druhů mouky, např. z celozrnné pšeničné mouky a žitné mouky. Chléb je kompaktnější a těžší.

Program 4: Sladký

K pečení sladkých chlebů s přísadami, jako jsou ovocné šťávy, kokosové vločky, rozinky, čokoláda nebo přídavný cukr. Díky delší fázi kynutí se chléb stává lehčím a nadýchanějším.

Program 5: Low Carb

K pečení chleba s nízkým obsahem sacharidů.

Program 6: Bezlepkový

K pečení chleba z bezlepkové mouky a bezlepkových směsí na pečení. Tyto potřebují delší dobu pro přijetí tekutin a mají jiné vlastnosti při vzházení těsta.

Program 7: Expres

Doby pro hnětení, kynutí těsta a pečení se výrazně zkrátí. Pro tento program jsou vhodné pouze recepty, které neobsahují vydatné druhy mouky nebo jiné těžké přísady. Vezměte prosím na vědomí, že chléb u tohoto programu může být méně nadýchaný a není tolik chutný.

Program 8: Koláče

K pečení koláčů ze směsí na pečení nebo podle vlastních receptur.

Program 9: Hnětení

U tohoto programu se těsto pouze hněte. Doby hnětení lze nastavit mezi 10 a 45 minutami.

Program 10: Těsto

K výrobě kynutého těsta na housky, pizzu nebo podobné pečivo.

Program 11: Nudlové těsto

K výrobě nudlového těsta.

Program 12: Těsto na pizzu

K výrobě těsta na pizzu.

Program 13: Jogurt

K výrobě jogurtu z kravského mléka nebo sójového nápoje. Přesný postup naleznete v příložené knize receptů.

Přednastavený čas programu 8 hodin by měl být upraven následovně, v závislosti na použitém množství:

Do 1000 ml	8–10 hodin
1000–1500 ml	9–11 hodin
nad 1500 ml	10–12 hodin

Program 14: Marmeláda

K výrobě ovocných pomazánek, jako jsou marmelády, zavařeniny nebo želé.

Program 15: Pečení

K pečení hotových těst i dopečení chlebů, které jsou příliš světlé nebo nejsou zcela propečené. Program neobsahuje žádné postupy hnětení nebo odpočinutí. Doby pečení lze nastavit v délce 5 až 60 minut v krocích po 5 minutách.

Program 16: Programovatelné

Pomocí tohoto programu můžete nastavit vlastní časy pro každou fázi až 8 jednotlivých programů.

K tomu účelu postupujte takto:

- 1) Pomocí tlačítka výběru programu **G** vyberte program 16.
- 2) Pomocí tlačítka stupně zhnědnutí **C** vyberte paměťové místo v programu (1–8).
- 3) Pomocí tlačítka hmotnosti chleba **F** vyberte fázi programu, kterou chcete nastavit.
- 4) Pomocí tlačítek se šipkami **D** přizpůsobte čas zvolené fáze programu svým potřebám.
- 5) Opětovným stisknutím tlačítka hmotnosti chleba **F** přejdete na další fázi programu.
- 6) Pokud jste nastavili všechny požadované fáze programu, stisknutím tlačítka Start/Stop **B** uložte nastavení a opusťte nabídku nastavení pro toto paměťové místo programu.

- 7) Pokud chcete nastavit jiný individuální program, vyberte pomocí tlačítka stupně hnědnutí **C** další paměťové místo programu a pokračujte výše popsaným způsobem.
- 8) Chcete-li spustit individuální program, vyberte jej případně pomocí tlačítka stupně zhnědnutí **C** a stiskněte tlačítko Start/Stop **B**.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Nastavení zůstanou uložena, dokud nebudou resetována funkcí Reset.
- ▶ Chcete-li obnovit časy na standardní nastavení, vyberte pomocí tlačítka stupně zhnědnutí **C** příslušný individuální program a současně stiskněte tlačítka výběru programu **G** a hmotnosti chleba **F**.

Přerušení/ukončení programu

- Pro přerušení programu krátce stiskněte tlačítko Start/Stop **B**, zobrazení času **②** na displeji **A** bliká. Opětovným stisknutím tlačítka Start/Stop **B** bude program pokračovat. Jinak bude program pokračovat automaticky po 10 minutách.
- Když se program ukončí automaticky, zazní několik signálních tónů a zobrazení času **②** ukazuje 0:00. Přístroj se přepne do 60minutového režimu udržování v teple.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Na konci programů 9–14 není žádný režim udržování v teple.
 - ▶ Chléb vyjměte z přístroje nejpozději na konci režimu udržování v teple. Jinak by mohl být vlhký.
- Chcete-li program, resp. režim udržování v teple předčasně ukončit, podržte stisknuté tlačítko Start/Stop **B**, dokud nezazní dlouhý signální tón.

Vyjmutí chleba

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Pečicí forma **⑧** se může během provozu silně zahřát. Používejte chňapky nebo ochranné rukavice. Hrozí nebezpečí popálení!

POZOR – HMOTNÉ ŠKODY!

- ▶ K oddělení chleba od pečicí formy **⑧** nepoužívejte kovové předměty. To může vést k poškrábání nepřilnavé vrstvy.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Chléb je obvykle snazší vyjmout, pokud jej po upečení necháte v pečicí formě **⑧** ještě alespoň 30 minut. K tomu můžete použít režim udržování v teple.

- 1) Nechte pečicí formu **⑧** a chléb dostatečně vychladnout nebo použijte chňapky nebo ochranné rukavice.
- 2) Držte pečicí formu **⑧** šikmo nad roštěm a lehce s ní potřeste tak, aby chléb sklouzl.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Pokud jste již hnětací háky **⑦** nevyjmulí a chléb od nich nyní nelze oddělit, odstraňte je opatrně pomocí přiloženého odstraňovače hnětacích háků **⑪**.

Vypnutí přístroje

Nechcete-li přístroj již používat, vypněte jej pomocí vypínače (0/I) **⑤** a vytáhněte síťovou zástrčku ze síťové zásuvky.

Čištění

⚠ NEBEZPEČÍ! ÚRAZ ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- ▶ Před každým čištěním vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- ▶ Přístroj nikdy neponořujte do vody nebo jiných kapalin.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

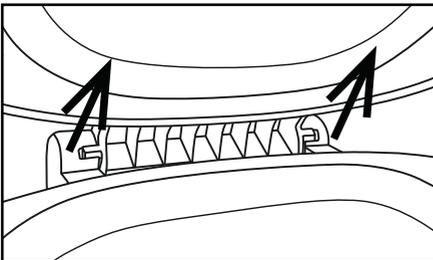
- ▶ Před čištěním nechte přístroj dostatečně vychladit. Hrozí nebezpečí popálení!

POZOR! HMOTNÉ ŠKODY!

- ▶ K čištění přístroje nepoužívejte chemické čisticí prostředky ani rozpouštědla.

Tělo přístroje, víko, pečicí prostor

- 1) V případě potřeby vyjměte pečicí formu **8** z přístroje.
- 2) Všechny zbytky v pečicí formě odstraňte vlhkým hadříkem nebo měkkou houbou.
- 3) Tělo přístroje a víko **2** ořete rovněž pouze vlhkým hadříkem nebo houbou.
 Víko **2** lze pro snadnější čištění vyjmout z tělesa:
 - Otevřete víko **2** tak, aby plastové kolíky zapadly do otvorů v závěsech.
 - Vytáhněte víko **2** ze závěsů:



- Pro opětovné namontování víka **2** po jeho vyčištění opět zaveďte plastové kolíky do otvorů v závěsech.
- 4) Vše důkladně vyřete do sucha.

Pečicí forma, hnětací háky a příslušenství

POZOR! HMOTNÉ ŠKODY!

- ▶ Povrchy pečicí formy **8** a hnětacích háků **7** mají nepřilnavou vrstvu. Při čištění nepoužívejte agresivní čisticí nebo abrazivní prostředky nebo předměty, které mohou způsobit škrábance na povrchu.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Teplo a vlhkost může postupem času změnit vzhled povrchu. To nemá vliv na kvalitu nebo funkčnost.
- ▶  Hnětací háky **7** a odstraňovač hnětacího háku **11** jsou vhodné pro čištění v myčce na nádobí.

- 1) V případě potřeby vyjměte hnětací háky **7** a pečicí formu **8** z přístroje.
- 2) Vyjměte případně hnětací háky **7** z pečicí formy **8**. Pokud se hnětací háky **7** z pečicí formy **8** neuvolní, naplňte do pečicí formy **8** horkou vodu a nechte ji odmočit. Hnětací háky **7** by mělo být možné brzy vyjmout.
- 3) Omyjte hnětací háky **7** v teplé vodě a přidejte do ní trochu jemného mycího prostředku. V případě neústupných připečených zbytků nechte hnětací háky **7** namočené ve vodě tak dlouho, dokud připečené zbytky nelze odstranit pomocí mycího kartáčku.
 Pokud se v hnětacím háku **7** ucpe nasazovací držák, můžete jej opatrně vyčistit špejlí.
- 4) Vnější stranu pečicí formy **8** ořete vlhkým hadříkem.
- 5) Vyláchněte vnitřní prostor pečicí formy **8** teplou vodou s trochou mycího prostředku. V případě připečených zbytků v pečicí formě **8** do ní nalijte vodu a přidejte trochu jemného mycího prostředku. Nechte vsáknout, dokud nebude možné připečené zbytky odstranit kartáčem na nádobí. Pak pečicí formu **8** vyláchněte čistou vodou, aby se odstranily případné zbytky mycího prostředku.

6) Vyčistěte odměrku 9, měrnou lžičku 10 a odstraňovač hnětacích háků 11 teplou vodou a jemným mycím prostředkem. Poté díly opláchněte čistou vodou, aby se odstranily zbytky mycího prostředku.

7) Po umytí všechny díly důkladně osušte.

Objednávání náhradních dílů

Pro tento výrobek můžete objednat následující náhradní díly:

- Hnětací háky 7
- Pečicí forma 8
- Odměrka 9
- Měrná lžička 10
- Odstraňovač hnětacích háků 11

Náhradní díly objednávejte prostřednictvím naší servisní poradenské linky (viz kapitola „Servis“) nebo pohodlně na našich webových stránkách www.kompernass.com.



UPOZORNĚNÍ

- ▶ V některých zemích nelze objednávat náhradní díly on-line. V takovém případě kontaktujte naši servisní poradenskou linku (viz kapitola „Servis“).
- ▶ Pro vaši objednávku mějte připravené číslo IAN, které najdete na obalu tohoto návodu k obsluze.

Likvidace

Likvidace přístroje



Symbol přeškrtnuté pojezdny popelnice uvedený vedle označuje, že tento přístroj podléhá směrnici č. 2012/19/EU. Tato směrnice uvádí, že tento přístroj se na konci své životnosti nesmí likvidovat s běžným domovním odpadem, ale musí se odevzdat v určených sběrných místech či dvorech nebo podnikách oprávněných k nakládání s odpady.

Tato likvidace je pro Vás zdarma. Chraňte životní prostředí a zajistěte odbornou likvidaci přístroje.

Pokud váš vysloužilý přístroj obsahuje osobní údaje, jste před odevzdáním přístroje odpovědní za jejich vymazání.



Informace o možnostech likvidace vysloužilého výrobku vám podá obecní nebo městská správa.

Likvidace obalu



Zvolený obalový materiál odpovídá hlediskům ochrany životního prostředí a likvidace a je tudíž recyklovatelný. Již nepotřebný obalový materiál zlikvidujte podle místních platných předpisů.



Obal zlikvidujte ekologicky. Dbejte na označení na různých obalových materiálech a v případě potřeby tyto obaly rozřídte. Obalové materiály jsou označeny zkratkami (a) a číslicemi (b) s následujícím významem: 1–7: plasty, 20–22: papír a lepenka, 80–98: kompozitní materiály.

Servis

CZ Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 498961_2204

Dovozce

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NĚMECKO

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 Fernwirk-system, 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:

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

Abbildung B:

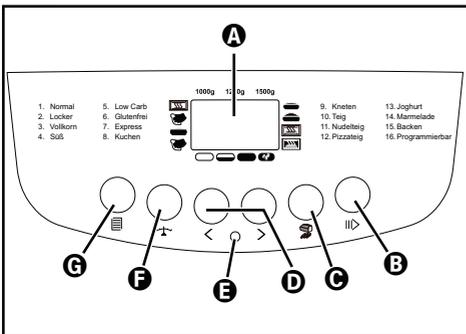
- ❼ 2 Knethaken
- ❽ Backform
- ❾ Messbecher
- ❿ Messlöffel
- ⓫ Knethakenentferner

Abbildung C:

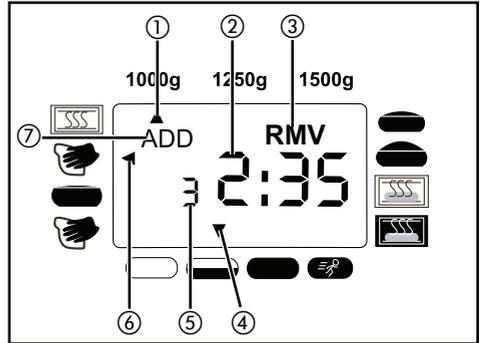
Bedienfeld / Display

Bedienfeld

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



A Display



- ❶ Gewichtsauswahl (1000 g / 1250 g / 1500 g)
- ❷ verbleibende Programmzeit in Stunden / programmierter Timer / programmierte Phasenzeit (Programm 16)
- ❸ Remove-Funktion – während „RMV“ (= „Remove“) angezeigt wird, können die Knethaken **❼** entfernt werden.
- ❹ gewählter Bräunungsgrad/Schnellmodus (hell , mittel , dunkel , schnell)
- ❺ aktive Programmnummer
- ❻ aktive Programmphase
- ❼ 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 **❷** 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 **E** zeigt an, ob gerade ein Programm aktiv ist.

Wenn Sie die Timer-Funktion aktiviert haben, blinkt die Betriebsleuchte **E** während der Verzögerungszeit. Sobald das Programm startet, leuchtet die Betriebsleuchte **E** 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 Kneithaken **7** auf die Antriebswellen in der Backform **8**. Achten Sie darauf, dass sie fest sitzen.
- 3) Geben Sie die Zutaten Ihres Rezeptes in der angegebenen Reihenfolge in die Backform **8**.
- 4) Setzen Sie die Backform **8** wieder ein. Achten Sie darauf, dass sie richtig einrastet.
- 5) Schließen Sie den Deckel **2**.
- 6) Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.

- 7) Schalten Sie das Gerät am Ein-/Ausschalter (0/1) **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 Kneithaken **7** nicht bewegen. Dies ist gewollt und kein Fehler des Gerätes.
- ▶ Der Deckel **2** kann während der Knetphase geöffnet werden. Öffnen Sie den Deckel **2** jedoch nicht während der Geh- oder Backphase. Das Brot könnte dann in sich zusammenfallen.
- ▶ Sie können den Programmablauf über das Sichtfenster **1** beobachten.

Programme

Mit der Taste Programmwahl **G** wählen Sie das gewünschte Programm aus. Die entsprechende Programmnummer **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 **C** 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!

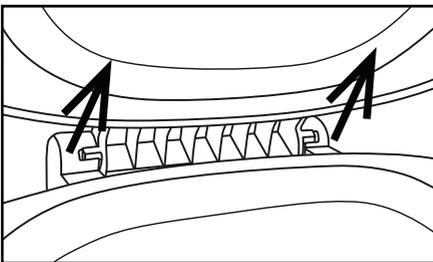
- ▶ Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung ausreichend abkühlen. Es besteht Verbrennungsgefahr!

⚠ 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.kompnass.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.

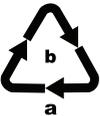


Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

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

Stav informací · Stand der Informationen:

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

IAN 498961_2204