

SILVERCREST®



BREAD MAKER SBB 850 F2

(HU)

KENYÉRSÜTŐGÉP

Használati utasítás

(CZ)

DOMÁCÍ PEKÁRNA

Návod k obsluze

(DE) (AT) (CH)

BROTBACKAUTOMAT

Bedienungsanleitung

(SI)

APARAT ZA PEKO KRUHA

Navodila za uporabo

(SK)

AUTOMAT NA PEČENIE CHLEBA

Návod na obsluhu

IAN 337874_1910

(HU) (SI)
(CZ) (SK)



(HU)

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

(SI)

Pred branjem odprite stran s slikami in se nato seznanite z vsemi funkcijami naprave.

(CZ)

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

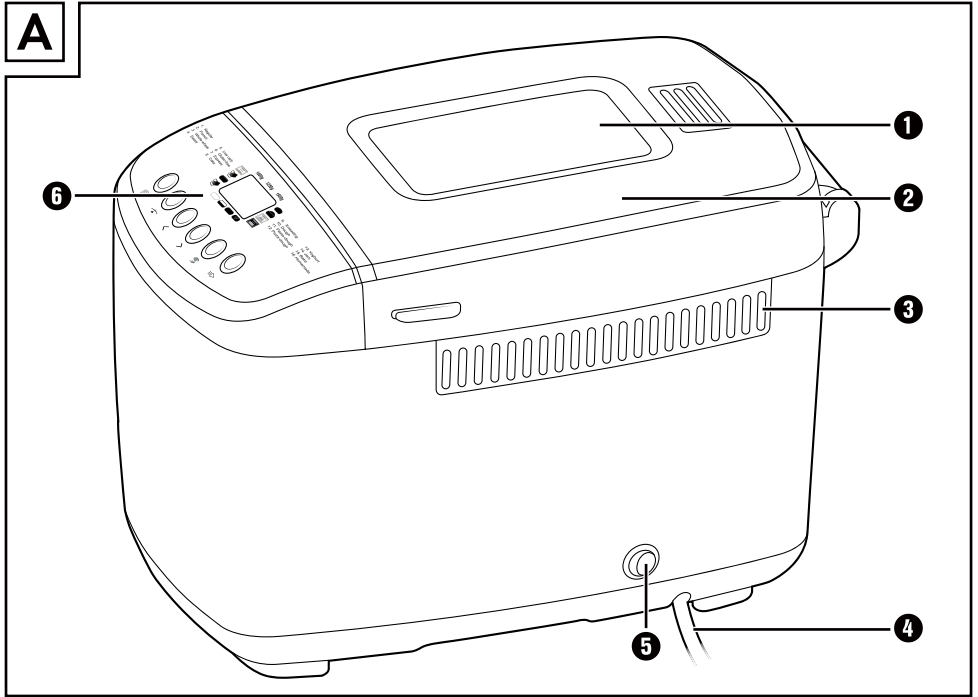
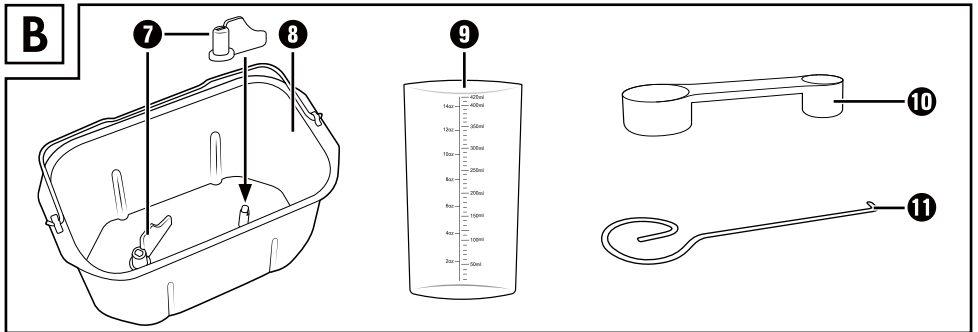
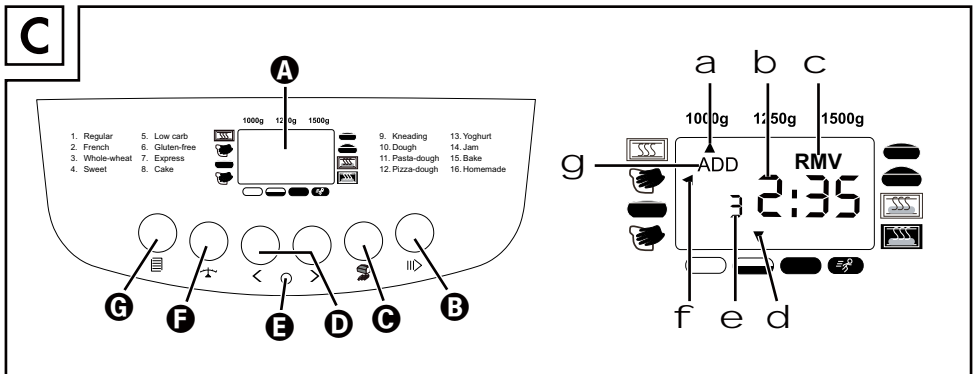
(SK)

Pred čítaním si odklopte stranu s obrázkami a potom sa oboznámte so všetkými funkciami prístroja.

(DE) (AT) (CH)

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

HU	Használati utasítás	Oldal	1
SI	Navodila za uporabo	Stran	25
CZ	Návod k obsluze	Strana	47
SK	Návod na obsluhu	Strana	71
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	95

A**B****C**

Tartalomjegyzék

Bevezető	2
Rendeltetésszerű használat	2
A csomag tartalma	2
Kicsomagolás	2
Műszaki adatok	2
Biztonsági utasítások	3
Programok	6
Kezelőelemek	6
Kezelőfelület	6
Az első használat előtt	7
Kenyérsütés	8
Hozzávalók	8
A készülék üzembe helyezése	8
Program beállítása és elindítása	8
Programok	9
Program megszakítása / befejezése	10
A kenyér kivétele	10
A készülék kikapcsolása	11
Időzítő funkció	11
Add funkció / hozzávalók hozzáadása	11
Remove funkció / dagasztókarok eltávolítása	11
Memory funkció	12
Tisztítás	12
Alkatrészek rendelése	13
Ártalmatlanítás	14
Program menete	15
Hibaelhárítás	21
Jótállási tájékoztató	22

Bevezető

Gratulálunk készüléke megvásárlásához.

Vásárlásával kiváló minőségű termék mellett döntött. A használati útmutató a termék része. Fontos tudnivalókat tartalmaz a biztonságra, használatra és ártalmatlanításra vonatkozóan. A termék használata előtt ismerkedjen meg valamennyi használati és biztonsági utasítással. A terméket csak a leírtak szerint és a megadott célokra használja. A termék harmadik személynek történő továbbadása esetén adja át a készülékhez tartozó valamennyi leírást is.

Rendeltetészerű használat

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

Ne használja a készüléket élelmiszerek vagy tárgyak szárítására.

Ne használja a készüléket ipari vagy kereskedelmi területeken.

Más vagy ezen túlmenő használat nem rendeltetészerűnek minősül.

A csomag tartalma

A készüléket alapvetően az alábbi összetevőkkel szállítjuk:

- kenyérsütőgép
- sütőforma
- 2 dagasztókar
- mérőpohár
- mérőkanál
- dagasztókar-eltávolító
- használati útmutató
- rövid tájékoztató
- Receptfüzet


Kicsomagolás

FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ A csomagolóanyag nem játékszer. Fulladásveszély áll fenn!

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

Műszaki adatok

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

Biztonsági utasítások

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

⚠ VESZÉLY - ÁRAMÜTÉS!

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

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

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

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

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



Figyelem! Forró felület! Égési sérülés veszélye!

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

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

⚠ FIGYELMEZTETÉS! TŰZVESZÉLY!

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

⚠ FIGYELMEZTETÉS! TŰZVESZÉLY!

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

FIGYELEM – ANYAGI KÁR!

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

Programok

- 16 különböző program közül választhat.
- Használhat saját recepteket vagy feldolgozhat kész lisztkeverékeket.*
- A „gluténmentes” programmal gluténmentes sütőkeverékeket és gluténmentes lisztet, pl. kukoricaliszttal, hajdinaliszttal és burgonyaliszttel készült recepteket süthet.
- Különböző tésztákat, például zsemle- vagy pizzatésztát dagaszthat.
- Készíthet lekvárt vagy joghurtot.
- 8 egyéni programot programozhat be saját igényei szerint (16 program).

*Finom lisztkeverékek, valamint saját receptekhez való hozzávalók választékát megtalálhatja a helyi Lidl üzletben.

Kezelőelemek

(képeket lásd a kihajtható oldalon)

„A” ábra:

- 1 kémlelőablak
- 2 fedél
- 3 szellőzőnyílás
- 4 hálózati kábel
- 5 be-, és kikapcsoló (0/I)
- 6 kezelőfelület

„B” ábra:

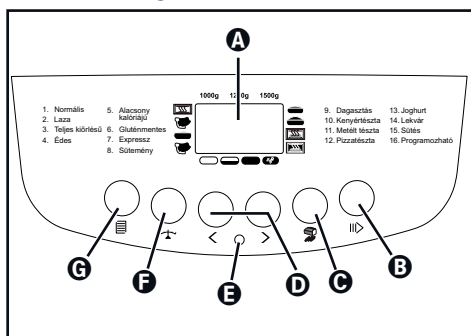
- 7 2 dagasztókar
- 8 sütőforma
- 9 mérőpohár
- 10 mérőkanál
- 11 dagasztókar-eltávolító

„C” ábra:

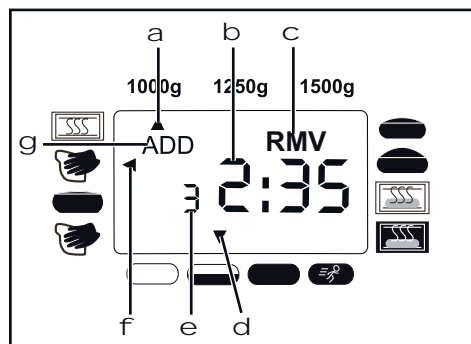
kezelőfelület / kijelző

Kezelőfelület

A kezelőfelület **6** a következő elemekből áll:



A kijelző



- a súly kiválasztás (1000 g / 1250 g / 1500 g)
- b órában fennmaradó programidő / beprogramozott időzítő / beprogramozott fázisidő (program 1 ó)
- c Remove funkció - miközben „RMV” (= „Remove”) jelenik meg, eltávolíthatja a dagasztókarokat **7**.
- d kiválasztott piritási fokozat/gyorsmód (világos ☐, közepes ◻, sötét ◻, gyors ☞)
- e aktív programszám
- f aktív programfázis
- g Add funkció - miközben „ADD” jelenik meg, további hozzávalókat adhat a tésztához.

ⓑ Start/Stop gomb

Gomb egy program indításához, megszakításához vagy megállításához.

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

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

TUDNIVALÓ

- ▶ Ha csak a kenyér állapotát szeretné ellenőrizni, akkor ne nyomja meg a Start/Stop gombot **ⓑ**. A kémlelőablakon **1** keresztül figyelheti a sütést.

Ⓒ Píritási fokozat/Gyorsmód kiválasztása

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

TUDNIVALÓ

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

Ⓓ Időzítő beállítása

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

TUDNIVALÓ

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

Ⓔ Működésjelző lámpa

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

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

Ⓕ Kenyérsúly beállítása

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

TUDNIVALÓ

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

Ⓖ Program kiválasztása

Gomb a kívánt program kiválasztásához (1-16). A kijelzőn **A** megjelenik a programszám **e** és a programidő **b**.

Az első használat előtt

FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

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

TUDNIVALÓ

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

- 1) Az első üzembehelyezés előtt törölje át a sütőformát **Ⓒ**, a dagasztókarokat **7** és a készülék külső felületét egy megnedvesített törölkendővel. Ne használjon súrolószivacsot vagy súrolószert.
- 2) Kizárólag az első felmelegítéskor helyezze be az üres sütőformát **Ⓒ**, valamint a dagasztókarokat **7** a készülékbe, majd zárja be a fedelet **2**.

- 3) Csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatba.
- 4) Állítsa a be-, és kikapcsolót (0/I) **5** „I” állásba. Hangjelzés hallható és a kijelzőn **A** megjelenik az 1. programhoz tartozó programszám **e** és programidő **b**.
- 5) Válassza ki a programválasztó gombbal **G** a 15. programot és a készülék felmelegítéséhez nyomja meg a Start/Stop gombot **B**.
- 6) A program befejezéséhez 5 perc elteltével ismét nyomja meg a Start/Stop gombot **B**, amíg hosszú hangjelzést nem hall.
- 7) Hagyja teljesen lehűlni a készüléket és még egyszer törölje át a sütőformát **8**, a dagasztókarokat **7** és a készülék külső felületét egy megvedesített törölkendővel.

Kenyérsütés

Hozzávalók

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

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

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

A készülék üzembe helyezése

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

Program beállítása és elindítása

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

TUDNIVALÓ

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

Programok

Válassza ki a kívánt programot a programválasztó gombbal **G**. A kijelzőn **A** megjelenik a megfelelő programszám **e**. A programidő **B** a kiválasztott programkombinációtól függ (lásd a „Programmenet” fejezetet).

1. program: Normális

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

2. program: Laza

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

3. program: Teljes kiőrlésű

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

4. program: Édes

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

5. program: Alacsony kalóriájú

Alacsony szénhidrát tartalmú kenyerek sütéséhez.

6. program: Gluténmentes

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

7. program: Expressz

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

8. program: Sütemény

Sütőkeverékből vagy saját recept alapján készült sütemények sütéséhez.

9. program: Dagasztás

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

10. program: Kenyértészta

Zsömléhez, pizzához vagy hasonló péksüteményhez való élesztős tészta készítéséhez.

11. program: Metélt tészta

Metélt tészta készítéséhez.

12. program: Pizzatészta

Pizzatészta készítéséhez.

13. program: Joghurt

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

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

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

14. program: Lekvár

Gyümölcskrémek, például lekvárok, dzsemek vagy zselék készítéséhez.

15. program: Sütés

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

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

16. program: Programozható

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

Ehhez az alábbiak szerint kell eljárni:

- 1) Válassza ki a programválasztó gombbal **G** a 16. programot.
- 2) Válasszon ki a pirítási fokozat gombbal **G** egy program-memóriahelyet (1 – 8).

- Válassza ki a kenyér súlya gombbal **F** a programfázist, amit szeretne beállítani.
- Állítsa be a nyílombokkal **D** a kiválasztott programfázis idejét igényei szerint (a lehetséges beállítási tartományt lásd a „Programmenet” fejezetben).
- A következő programfázishoz váltoáshoz nyomja meg ismét a kenyér súlya gombot **F**.
- Miután beállította a kívánt programfázisokat, nyomja meg a Start/Stop gombot **B** a beállítások elmentéséhez és a program-memóriaahely beállítómennüjéből történő kilépéshez.
- Ha szeretne beállítani egy további egyéni programot, akkor válasszon ki a piritási fokozat gombbal **C** egy másik program-memóriaahelyet és folytassa a fent leírtak szerint.
- Saját program elindításához válassza ki a programot adott esetben a piritási fokozat gombbal **C** és nyomja meg a Start/Stop gombot **B**.

TUDNIVALÓ

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

Program megszakítása / befejezése

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

TUDNIVALÓ

- A 9–14 program végén nincs melegen tartó üzem.
- A kenyeret legkésőbb a melegen tartó üzem vége után vegye ki a készülékből, ellenkező esetben nedves lehet.

- A program, illetve a melegen tartó üzem korábbi befejezéséhez tartsa lenyomva a Start/Stop gombot **B**, amíg egy hosszú hangjelzés hallható.

A kenyér kivétele

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

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

FIGYELEM – ANYAGI KÁR!

- Ne használjon fémtárgyakat a kenyér kivételéhez a sütőformából **8**. Ezek megkarcolhatják a tapadásmentes bevonatot.

TUDNIVALÓ

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

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

TUDNIVALÓ

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

A készülék kikapcsolása

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

Időzítő funkció

Az időzítő funkcióval egy program késleltetett indítása lehetséges. Meghatározhat egy időpontot, amikor a készülék befejezi a kívánt programot. A maximális késleltetés 15 óra.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ Csak olyan receptekhez használja az időzítő funkciót, amelyeket már kipróbált. Így biztosítható a kívánt sütési eredmény elérése és mindenek előtt az, hogy a tészta mennyisége nem túl nagy és esetleg nem csordul ki. A tészta túlsordulása esetén tűzveszély áll fenn!

TUDNIVALÓ

- ▶ Az időzítő funkció a 9, 11 és 13-15 programokhoz nem áll rendelkezésre.
- ▶ Ne használja az időzítő funkciót, ha gyorsan romlandó élelmiszert, pl. tojást, tejet, tejszínt vagy sajtot szeretne feldolgozni.

- 1) Először válassza ki a kívánt programot.
- 2) Válassza ki a nyíl-gombokkal **D** a programidő és a késleltetési idő kívánt együttes időtartamát. A program befejezési ideje gombnyomásonként 10 perccel eltolódik. Tartsa lenyomva a nyíl-gombokat **D**, hogy gyorsabban végig tudjon futni a számokon.
- 3) Erősítse meg az időzítő beállítását a Start/Stop gombbal **B**. A működésjelző lámpa **E** villog és a programozott idő **D** elkezd lejárni, a program a beállított időben automatikusan elindul. Amint elindul a program, a működésjelző lámpa **E** folyamatosan világít.

Példa:

12 óra van és Ön 6 óra múlva, azaz 18 órákor szeretne friss kenyeret. Először végezze el a kívánt programbeállításokat. Nyomkodja addig a nyíl-gombokat **D**, amíg az időjelző **D** a kijelzőn **A** 6:00 órát mutat, mivel az idő az elkészítésig összesen 6 óra. Gondoljon arra, hogy a kenyérnek kissé le kell hűlnie, mielőtt fogyasztani tudja.

Add funkció / hozzávalók hozzáadása

Az 1-6, 10 és 16 programoknál a 2. dagasztási fázisban több hangjelzés hallható és a kijelzőn **A** „ADD” **C** jelenik meg. Az üzemelés közben további hozzávalókat adhat hozzá, például gyümölcsöket vagyogyoróféléket. Így ezeket a hozzávalókat a dagasztókarok **F** nem aprítják fel. Ezután egy további, rövid dagasztási fázis történik, amely során a hozzáadott hozzávalók belekeverednek a tésztába.

TUDNIVALÓ

- ▶ Ha nem akar hozzávalókat hozzáadni, akkor semmit sem kell tennie. A program automatikusan folytatódik.
- ▶ Az Add funkció a 7-9 és 11-15 programokhoz nem áll rendelkezésre.

Remove funkció / dagasztókarok eltávolítása

Az 1-6, 10 és 16 programoknál a 2. kelesztési fázis után 10 hangjelzés hallható és a kijelzőn **A** „RMV” **C** jelenik meg. Ekkor lehetősége van arra, hogy kivegye a dagasztókarokat **F** a sütési fázis előtt. Ezzel megelőzhető, hogy nagy lyukak legyenek a kész kenyérben.

Ehhez az alábbiak szerint kell eljárni:

- 1) Ha „RMV” villog a kijelzőn **A**, akkor nyomja meg a Start/Stop gombot **B**. Ekkor a folyamatban lévő program 10 percre megszakad, a még hátralévő programidő **D** villog a kijelzőn **A**.
- 2) Nyissa ki a fedelet **2** és vegye ki a sütőformát **8**.

- 3) Kissé tolja felre a tésztát belisztezett kézzel és húzza le a dagasztókarokat **7** a két hájtőtengegyről.
- 4) Ezt követően oszlassa el egyenletesen a tésztát a sütőformában **8**.
- 5) Tegye vissza a sütőformát **8** a készülékbe és zárja le a fedelet **2**.
- 6) A program folytatásához nyomja meg a Start/Stop gombot **3**. Ha nem nyomja meg a gombot, a program 10 perc elteltével automatikusan folytatódik.

TUDNIVALÓ

- ▶ Ha nem akarja eltávolítani a dagasztókarokat **7**, akkor semmit sem kell tennie. A program automatikusan folytatódik.
- ▶ A Remove funkció a 7-9 és 11-15 programokhoz nem áll rendelkezésre.

Memory funkció

Ha a készüléket működtetés közben leválasztották az áramhálózatról (pl. áramszünet révén), akkor a készülék a legutolsó aktív programot ugyanott folytatja, ha 10 percen belül helyreáll az áramellátás. Ez nem érvényes a program Start/Stop gomb **3** megnyomásával történő befejezése esetén, amíg egy hosszú hangjelzés hallható.

Tisztítás

⚠ VESZÉLY! ÁRAMÜTÉS!

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

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

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

FIGYELEM! ANYAGI KÁROK!

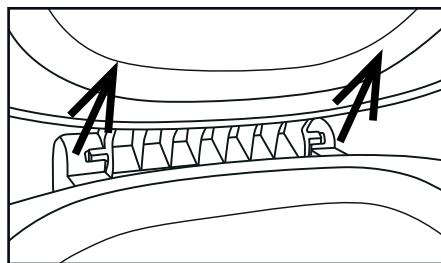
- ▶ A készülék tisztításához ne használjon vegyi tisztítószereket vagy oldószereket.

Készülékház, fedél, sütőtér

- 1) Adott esetben távolítsa el a sütőformát **8** a készülékből.
- 2) A sütőtérben lerakódott maradványok egy megnedvesített törölkendővel vagy puha szivaccsal távolíthatók el.
- 3) A készülékházat és a fedelet **2** szintén egy megnedvesített törölkendővel vagy szivaccsal törölheti át.

A könnyebb tisztításhoz le lehet venni a fedelet **2** a készülékházról:

- Nyissa ki a fedelet **2** annyira, hogy a műanyag csapok a zsanérnyílásokba illeszkedjenek.
- Húzza ki a fedelet **2** a zsanérokból:



- A fedél **2** visszaszereléséhez a tisztítás után, vezesse át a műanyag csapokat a zsanérnyílásokon.


- 4) Alaposan töröljön mindent szárazra.

Sütőforma, dagasztókarok és tartozékok

FIGYELEM! ANYAGI KÁROK!

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

TUDNIVALÓ

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

- 1) Adott esetben vegye ki a dagasztókarokat **7** és a sütőformát **8** a készülékből.
- 2) Adott esetben vegye ki a dagasztókarokat **7** a sütőformából **8**. Ha nem tudja kivenni a dagasztókarokat **7** a sütőformából **8**, akkor töltsön forró vizet a sütőformába **8** és hagyja ázni. A dagasztókarok **7** hamarosan kivehetők.
- 3) A dagasztókarokat **7** meleg, enyhén mosogatószeres vízben tisztítsa meg. Makacs lerakódások esetén hagyja ázni a dagasztókarokat **7** a mosogatóvízben mindaddig, amíg a lerakódásokat mosogatókefe segítségével el lehet távolítani.
Ha eltömődött a dagasztókarban **7** lévő betéttartó, akkor egy fapálcával tisztíthatja meg óvatosan.
- 4) A sütőforma **8** külsejét nedves törölkendővel törölje át.
- 5) A sütőforma **8** belsejét enyhén mosogatószeres meleg vízzel tisztítsa meg. Ha a sütőformában **8** lerakódások vannak, töltsön bele vizet és adjon hozzá enyhe hatású mosogatószert. Hagyja ázni mindaddig, amíg a lerakódások egy mosogatókefével eltávolíthatók. Ezután öblítse ki tiszta vízzel a sütőformát **8** a mosogatószer-maradványok eltávolításához.
- 6) A mérőpohár **9**, a mérőkanál **10** és a dagasztókar-eltávolító **11** meleg vízzel és enyhe hatású mosogatószerrel tisztítható meg. Ezután öblítse le tiszta vízzel az összes részt a mosogatószer-maradványok eltávolításához.
- 7) A tisztítás után minden részt alaposan töröljön szárazra.

Alkatrészek rendelése

Az alábbi pótalkatrészek rendelhetők a termékhez:

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

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



TUDNIVALÓ

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

Ártalmatlanítás



Semmi esetre se dobja a készüléket a háztartási hulladékba.

Erre a termékre a 2012/19/EU európai irányelv vonatkozik.

A készüléket kizárólag engedélyezett hulladékkezelő üzemben vagy a kommunális hulladékkezelő létesítményben ártalmatlanítsa. Vegye figyelembe a hatályos előírásokat. Ha bizonytalan, vegye fel a kapcsolatot a hulladékkezelővel.



Az elhasználódott termék ártalmatlanításának lehetőségeiről tájékozódjon települése önkormányzatánál vagy a városi önkormányzatnál.



Nyersanyagot takarít meg és csökkenti a hulladkmennyiséget, ha a csomagolást visszajuttatja a nyersanyag-körforgásba. Ártalmatlanítsa a feleslegessé vált csomagolóanyagokat a hatályos helyi előírásoknak megfelelően.











A csomagolást környezetbarát módon ártalmatlanítsa. Vegye figyelembe a különböző csomagolóanyagokon lévő jelzéseket és adott esetben válassza külön azokat. A csomagolóanyagok rövidítésekkel (a) és számjegyekkel (b) vannak megjelölve, az alábbi jelentéssel:


1–7: műanyagok,

20–22: papír és karton,









80–98: kompozit anyagok.



Program menete





Program	1. Normális						2. Laza					
	világos közepes sötét			gyors			világos közepes sötét			gyors		
Tömeg (gramm)	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500
Idő (óra)	3:00	3:05	3:15	2:15	2:20	2:25	3:10	3:15	3:25	2:20	2:25	2:30
Előmelegítés (perc) 	15	15	20	–	–	–	10	10	15	–	–	–
Dagasztás 1 (perc) 	13	13	13	13	13	13	12	12	12	13	13	13
Kelesztés 1 (perc) 	25	25	25	10	10	10	20	20	20	10	10	10
Dagasztás 2 (perc) 	7 ADD 5*	7 ADD 5*	7 ADD 5*	4 ADD 5*	4 ADD 5*	4 ADD 5*	7 ADD 8*	7 ADD 8*	7 ADD 8*	4 ADD 5*	4 ADD 5*	4 ADD 5*
Kelesztés 2 (perc) 	27,5 RMV 2,5**	27,5 RMV 2,5**	27,5 RMV 2,5**	15,5 RMV 2,5**	15,5 RMV 2,5**	15,5 RMV 2,5**	35,5 RMV 2,5**	35,5 RMV 2,5**	35,5 RMV 2,5**	15,5 RMV 2,5**	15,5 RMV 2,5**	15,5 RMV 2,5**
Kelesztés 3 (perc) 	30	30	30	30	30	30	35	35	35	30	30	30
Sütés (perc) 	55	60	65	55	60	65	60	65	70	60	65	70
Melegen tartás (perc) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Az idő max. előre beállítása (óra)	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15









* Ez alatt a programfázis alatt további hozzávalókat adhat a tésztahoz. Például: A 7/ADD/5 azt jelenti, hogy a 7 perces dagasztási fázis után több hangjelzés hallható és az „ADD”  jelenik meg a kijelzőn **A**. Ekkor további hozzávalókat adhat hozzá. Ezt követően még egy 5 perces dagasztási fázis következik a következő programfázis előtt.



** Ez alatt a programfázis alatt eltávolíthatja a dagasztókarokat **7**. Például: A 27,5/RMV/2,5 azt jelenti, hogy a 27,5 perces kelesztési fázis után több hangjelzés hallható és „RMV” **C** jelenik meg a kijelzőn **A**. Ekkor eltávolíthatja a dagasztókarokat **7**. Ezt követően egy 2,5 perces kelesztési fázis következik a következő programfázis előtt.





Program	3. Teljes kiörlésű						4. Édes					
	világos közepes sötét			gyors			világos közepes sötét			gyors		
Tömeg (gramm)	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500
Idő (óra)	3:20	3:25	3:35	2:25	2:30	2:35	2:55	3:00	3:10	2:10	2:15	2:20
Előmelegítés (perc) 	15	15	20	–	–	–	10	10	15	–	–	–
Dagasztás 1 (perc) 	12	12	12	13	13	13	12	12	12	12	12	12
Kelesztés 1 (perc) 	30	30	30	10	10	10	25	25	25	10	10	10
Dagasztás 2 (perc) 	7 ADD 8*	7 ADD 8*	7 ADD 8*	4 ADD 5*	4 ADD 5*	4 ADD 5*	7 ADD 6*	7 ADD 6*	7 ADD 6*	4 ADD 6*	4 ADD 6*	4 ADD 6*
Kelesztés 2 (perc) 	35,5 RMV 2,5**	35,5 RMV 2,5**	35,5 RMV 2,5**	20,5 RMV 2,5**	20,5 RMV 2,5**	20,5 RMV 2,5**	32,5 RMV 2,5**	32,5 RMV 2,5**	32,5 RMV 2,5**	15,5 RMV 2,5**	15,5 RMV 2,5**	15,5 RMV 2,5**
Kelesztés 3 (perc) 	35	35	35	35	35	35	30	30	30	30	30	30
Sütés (perc) 	55	60	65	55	60	65	50	55	60	50	55	60
Melegen tartás (perc) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Az idő max. előre beállítása (óra)	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15









* Ez alatt a programfázis alatt további hozzávalókat adhat a tésztahoz. Például: A 7/ADD/5 azt jelenti, hogy a 7 perces dagasztási fázis után több hangjelzés hallható és az „ADD”  jelenik meg a kijelzőn . Ekkor további hozzávalókat adhat hozzá. Ezt követően még egy 5 perces dagasztási fázis következik a következő programfázis előtt.



** Ez alatt a programfázis alatt eltávolíthatja a dagasztókarokat . Például: A 27,5/RMV/2,5 azt jelenti, hogy a 27,5 perces kelesztési fázis után több hangjelzés hallható és „RMV”  jelenik meg a kijelzőn . Ekkor eltávolíthatja a dagasztókarokat . Ezt követően egy 2,5 perces kelesztési fázis következik a következő programfázis előtt.









Program	5. Alacsony kalóriájú			6. Gluténmentes			7. Expressz			8. Sütemény		
Pirítási fokozat/ Gyors üzemmód	világos közepes sötét			világos közepes sötét			világos közepes sötét			világos közepes sötét		
Tömeg (gramm)	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500
Idő (óra)	3:09	3:21	3:33	3:40	3:45	3:55	1:15	1:18	1:20	1:30	1:35	1:40
Előmelegítés (perc) 	15	15	15	15	15	20	–	–	–	–	–	–
Dagasztás 1 (perc) 	20	21	22	12	12	12	8	8	8	25 RMV**	25 RMV**	25 RMV**
Kelesztés 1 (perc) 	15	15	15	20	20	20	–	–	–	–	–	–
Dagasztás 2 (perc) 	15 ADD 7*	15 ADD 9*	15 ADD 11*	5 ADD 8*	5 ADD 8*	5 ADD 8*	7	7	7	–	–	–
Kelesztés 2 (perc) 	12,5 RMV 2,5**	14,5 RMV 2,5**	16,5 RMV 2,5**	47,5 RMV 2,5**	47,5 RMV 2,5**	47,5 RMV 2,5**	–	–	–	–	–	–
Kelesztés 3 (perc) 	22	24	26	50	50	50	20	20	20	–	–	–
Sütés (perc) 	80	85	90	60	65	70	40	43	45	65	70	75
Melegen tartás (perc) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Az idő max. előre beállítása (óra)	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15









* Ez alatt a programfázis alatt további hozzávalókat adhat a tésztahoz. Például: A 7/ADD/5 azt jelenti, hogy a 7 perces dagasztási fázis után több hangjelzés hallható és az „ADD”  jelenik meg a kijelzőn . Ekkor további hozzávalókat adhat hozzá. Ezt követően még egy 5 perces dagasztási fázis következik a következő programfázis előtt.



** Ez alatt a programfázis alatt eltávolíthatja a dagasztókarokat . Például: A 27,5/RMV/2,5 azt jelenti, hogy a 27,5 perces kelesztési fázis után több hangjelzés hallható és „RMV”  jelenik meg a kijelzőn . Ekkor eltávolíthatja a dagasztókarokat . Ezt követően egy 2,5 perces kelesztési fázis következik a következő programfázis előtt.





Program	9. Dagasztás	10. Kenyér- tészta	11. Metélt tészta	12. Pizza- tészta
Pirítási fokozat/ Gyors üzemmód	–	–	–	–
Tömeg (gramm)	–	–	–	–
Idő (óra)	0:10-0:45	1:40	0:15	0:45
Előmelegítés (perc) 	–	–	–	–
Dagasztás 1 (perc) 	10-45	12	15	15
Kelesztés 1 (perc) 	–	10	–	10
Dagasztás 2 (perc) 	–	3 ADD 5*	–	10
Kelesztés 2 (perc) 	–	25	–	10
Kelesztés 3 (perc) 	–	45	–	–
Sütés (perc) 	–	–	–	–
Melegen tartás (perc) 	–	–	–	–
Az idő max. előre beállítása (óra)	–	15	–	15

* Ez alatt a programfázis alatt további hozzávalókat adhat a tésztahoz. Például: A 7/ADD/5 azt jelenti, hogy a 7 perces dagasztási fázis után több hangjelzés hallható és az „ADD”  jelenik meg a kijelzőn . Ekkor további hozzávalókat adhat hozzá. Ezt követően még egy 5 perces dagasztási fázis következik a következő programfázis előtt.

Program	13. Joghurt	14. Lekvár	15. Sütés
Pirítási fokozat/ Gyors üzemmód	–	–	világos közepes sötét
Tömeg (gramm)	–	–	–
Idő (óra)	8:00-12:00	1:20	0:05-1:00
Előmelegítés (perc) 	–	–	–
Dagasztás 1 (perc) 	–	–	–
Kelesztés 1 (perc) 	–	15	–
Dagasztás 2 (perc) 	–	–	–
Kelesztés 2 (perc) 	–	–	–
Kelesztés 3 (perc) 	–	20	–
Sütés (perc) 	–	60	5–60
Melegen tartás (perc) 	–	–	60
Az idő max. előre beállítása (óra)	–	–	–

Program	16. Programozható	
Pirítási fokozat/Gyors üzemmód	előre beállítás	egyéni beállítási tartomány
Tömeg (gramm)	–	–
Idő (óra)	3:05	–
Előmelegítés (perc) 	15	0-20
Dagasztás 1 (perc) 	13	0-30
Kelesztés 1 (perc) 	25	0-30
Dagasztás 2 (perc) 	7 ADD 5*	0-30
Kelesztés 2 (perc) 	30 RMV **	0-60 RMV **
Kelesztés 3 (perc) 	30	0-60
Sütés (perc) 	60	0-80
Melegen tartás (perc) 	60	0-60
Az idő max. előre beállítása (óra)	15	15

* Ez alatt a programfázis alatt további hozzávalókat adhat a tésztahoz. Például: A 7/ADD/5 azt jelenti, hogy a 7 perces dagasztási fázis után több hangjelzés hallható és az „ADD”  jelenik meg a kijelzőn . Ekkor további hozzávalókat adhat hozzá. Ezt követően még egy 5 perces dagasztási fázis következik a következő programfázis előtt.

** Ez alatt a programfázis alatt eltávolíthatja a dagasztókarokat . Például: A 27,5/RMV/2,5 azt jelenti, hogy a 27,5 perces kelesztési fázis után több hangjelzés hallható és „RMV”  jelenik meg a kijelzőn . Ekkor eltávolíthatja a dagasztókarokat . Ezt követően egy 2,5 perces kelesztési fázis következik a következő programfázis előtt.

Hibaelhárítás

Hiba	Lehetséges megoldások
A készülék nem működik, miután megnyomta a Start/Stop gombot B .	Néhány programfázis F , mint pl. az „Előmelegítés” vagy a „Kelesztés” nehezen felismerhető, mivel a dagasztókarok 7 nem forognak. Ellenőrizze a „ Programmenet ” táblázat alapján, hogy éppen melyik programszakasz megy. Ellenőrizze, hogy működik-e a készülék; ehhez ellenőrizze, hogy világít-e a működésjelző lámpa B . Ellenőrizze, hogy az áramhálózatra van-e csatlakoztatva a csatlakozódugó.
A kijelzőn A a programstart után „H:HH” jelenik meg.	A készülék a legutolsó sütés után még nem hűlt le megfelelően. Állítsa le az aktuális programot és kapcsolja ki a készüléket. Nyissa ki a fedelet 2 és hagyja lehűlni a készüléket kb. 20 percig, mielőtt tovább használja.
Nem indítható el új program. A kijelző alapállásba ugrik (1. program).	A készülék a legutolsó sütés után még nem hűlt le megfelelően. Kapcsolja ki a készüléket, nyissa ki a fedelet 2 és hagyja lehűlni a készüléket kb. 20 percig, mielőtt tovább használja.
A kijelzőn A a programstart után „E:E0” jelenik meg.	Kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a hálózati csatlakozódugót. Dugja vissza a hálózati csatlakozódugót az aljzatba és kapcsolja be ismét a készüléket. Ha a hibajelzés továbbra is fennáll, forduljon az ügyfélszolgálatunkhoz.
A motor működik, de a dagasztókarok 7 nem forognak.	Ellenőrizze, hogy a dagasztókarok 7 és a sütőforma 8 megfelelően bekattantak.
A készüléket üzemelés közben leválasztották az áramhálózatról vagy áramszünet történt.	Ha az áramellátás megszakítása nem tart 10 percnél tovább, akkor a készülék automatikusan folytatja az utolsóként végrehajtott programot.
A készülék felaprítja a belerakott hozzávalókat, pl. gyümölcsöt vagy mogyoróféléket.	Ha nem akarja, hogy bizonyos hozzávalók, pl. gyümölcsök és mogyorófélék össze legyenek aprítva, akkor ezeket akkor adja hozzá a tésztahoz, ha több hangjelzés szólal meg és a kijelzőn A megjelenik az „ADD” G jelzés.

Ha a hibákat nem lehet elhárítani a fenti megoldásokkal, vagy ha ezektől eltérő hibákat észlel, kérjük forduljon az ügyfélszolgálatunkhoz.

HU

JÓTÁLLÁSI TÁJÉKOZTATÓ

A termék megnevezése: Kenyérsütőgép	Gyártási szám: 337874_1910
A termék típusa: SBB 850 F2	A termék azonosításra alkalmas részeinek meghatározása:
A gyártó cégneve és címe: KOMPERNASS HANDELS GMBH BURGSTRASSE 21 44867 BOCHUM NÉMETORSZÁG	A szerviz neve, címe és telefonszáma: Szerviz Magyarország / Hornos Ltd. Zrínyi Utca 39, 2600 Vac, Tel.: 06800 21225
Az importáló és forgalmazó cégneve és címe: Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt., H-1037 Budapest, Rádl árok 6.	

1. A jótállási idő a Magyar Köztársaság területén, Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt. üzletében történt vásárlás napjától számított 3 év.
2. A jótállási igény a jótállási jeggyel érvényesíthető. A jótállási jegy szabálytalan kiállítása, vagy átadásának elmaradása nem érinti a jótállási kötelezettség-vállalás érvényességét. Kérjük, hogy a vásárlás tényének és időpontjának bizonyítására őrizze meg a pénztári fizetésnél kapott jótállási jegyet (nyugtát).
3. A vásárlástól számított három napon belül érvényesített csereigény esetén a forgalmazó köteles a terméket kicserélni, feltéve ha a hiba a rendeltetésszerű használatot akadályozza. A jótállási jogokat a termék tulajdonosaként a fogyasztó érvényesítheti az áruházakban, valamint a jótállási tájékoztatóban feltüntetett szervizekben.

A fogyasztó jótállási kifogásáról a forgalmazó (szerviz) jegyzőkönyvet köteles felvenni, amelyben rögzíteni kell a fogyasztó nevét, címét, a fogyasztási cikk (termék) megnevezését, vételárát, a vásárlás időpontját, a hiba bejelentésének időpontját, a hiba leírását, a fogyasztó által érvényesíteni kívánt igényt, a kifogás rendezésének módját. Amennyiben a kifogás rendezésének módja a fogyasztó igényétől eltér, ennek indokolását a jegyzőkönyvben meg kell adni. A jegyzőkönyv másolatát a fogyasztónak át kell adni. Ha a kötelezett a fogyasztó igényének teljesíthetőségéről annak bejelentésekor nem tud nyilatkozni, álláspontjáról legkésőbb három munkanapon belül köteles értesíteni a fogyasztót.

A jótállás ideje alatt a fogyasztó kérheti a termék kijavítását, kicserélését, vagy ha a termék nem javítható vagy cserélhető, árleszállítást kérhet, vagy elállhat a szerződéstől és visszakérheti a vételárát. Ha a forgalmazó, vagy szerviz a termék kijavítását megfelelő határidőre nem vállalja, vagy nem végzi el, a fogyasztó a hibát a forgalmazó költségére kijavíthatja, vagy mással kijavíttathatja. A kijavítás során a termékbe csak új alkatrészt kerülhet beépítésre.

4. A fogyasztó a hiba felfedezése után a lehető legrövidebb időn belül köteles a hibát bejelenteni és a terméket a jótállási jogok érvényesítése céljából átadni. A hiba felfedezésétől számított két hónapon belül bejelentett jótállási igényt időben közöltnek kell tekinteni. A közlés elmaradásából eredő kárért a fogyasztó felelős. A jótállási igény érvényesíthetőségének határideje a termék, vagy fődarabjának kicserélése, kijavítása esetén a kicserélt, vagy kijavított termékre, illetve alkatrészre újra kezdődik.
5. A rögzített bekötésű, illetve a 10 kg-nál súlyosabb, vagy tömegközlekedési eszközön nem szállítható terméket az üzemeltetés helyén kell megjavítani. Abban az esetben, ha a javítás a helyszínen nem végezhető el, a termék ki- és visszaszereléséről, valamint szállításáról a forgalmazónak kell gondoskodnia.
6. A jótállás nem áll fenn, ha a hiba a nem rendeltetésszerű használatból, átalakításból, helytelen tárolásból, vagy a használati utasítástól eltérő kezelésből, vagy bármely a vásárlást követő behatásból fakad, vagy elemi kár okozta, és azt a forgalmazó, vagy a szerviz bizonyítja. A jótállás nem vonatkozik a mozgó kopó alkatrészek (világítótestek, gumiabroncsok stb.) rendeltetésszerű elhasználódására. A szerviz és a forgalmazó a kijavítás során nem felel a terméken a fogyasztó vagy harmadik személyek által tárolt adatokért vagy beállításokért.

A jótállás a fogyasztó törvényből eredő szavatossági jogait és azok érvényesíthetőségét nem érinti.

A jótállási igény bejelentésének és javításra átvételi időpontja:	A hiba oka:
A fogyasztó részére történő visszaadás időpontja:	A hiba javításának módja:
A szerviz bélyegzője, kelt és aláírása:	A javításra tekintettel a jótállás új határideje:

Kazalo

Uvod	26
Predvidena uporaba	26
Vsebina kompleta	26
Jemanje iz embalaže	26
Tehnični podatki	26
Varnostna navodila	27
Pregled možnosti	30
Upravljalni elementi	30
Upravljalno polje	30
Pred prvo uporabo	31
Peka kruha	32
Sestavine	32
Začetek uporabe naprave	32
Nastavitev in zagon programa	32
Programi	33
Prekinitvev/konec programa	34
Odstranjevanje kruha	34
Izklop naprave	35
Funkcija časovnika	35
Funkcija Add/dodajanje sestavin	35
Funkcija Remove/odstranitev nastavka za gnetenje	35
Funkcija spomina	36
Čiščenje	36
Naročanje nadomestnih delov	37
Odstranjevanje med odpadke	38
Potek programov	39
Odpravljanje napak	45
Proizvajalec	46
Pooblaščen serviser	46
Garancijski list	46

Uvod

Iskrene čestitke ob nakupu vaše nove naprave.

Odločili ste se za kakovosten izdelek. Navodila za uporabo so sestavni del izdelka. Vsebujejo pomembna navodila za varnost, uporabo in odstranjevanje med odpadke. Preden začnete izdelek uporabljati, se seznanite z vsemi navodili za uporabo in varnost. Izdelek uporabljajte le tako, kot je opisano, in samo za navedena področja uporabe. Ob predaji izdelka tretji osebi zraven priložite vso dokumentacijo.

Predvidena uporaba

Ta naprava je predvidena izključno za izdelavo kruha, testa, jogurta ali marmelade v suhih notranjih prostorih v zasebnih gospodinjstvih.

Naprave ne uporabljajte za sušenje živil ali predmetov.

Naprave ne uporabljajte na poslovnih ali industrijskih področjih.

Kakršna koli druga ali drugačna uporaba od navedene velja za nepredvideno.

Vsebina kompleta

Naprava ob nakupu standardno vsebuje naslednje sestavne dele:

- aparat za peko kruha
- pekač
- 2 nastavka za gnetenje
- merilna posoda
- merilna žlica
- odstranjevalnik nastavkov za gnetenje
- navodila za uporabo
- kratke informacije
- knjižica z recepti


Jemanje iz embalaže

OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

- ▶ Embalažnih materialov ni dovoljeno uporabljati za igro. Obstaja nevarnost zadušitve!

- 1) Napravo odstranite iz embalaže in z naprave odstranite ves embalažni material skupaj z morebitnimi nalepkami ter zaščitnimi folijami.
- 2) Preverite, ali komplet vsebuje vse sestavne dele in ali ti nimajo vidnih poškodb. V primeru nepopolne dobave ali poškodb zaradi pomanjkljive embalaže ali prevoza se obrnite na telefonsko servisno službo (glejte poglavje »**Servis**«).

Tehnični podatki

Nazivna napetost	220-240 V~ (izmenični tok), 50 Hz
Nazivna moč grelnega elementa	850 W
Nazivna moč motorja	100 W
	Vsi deli te naprave, ki pridejo v stik z živili, so primerni za živila.

Varnostna navodila

Za varno ravnanje z napravo upoštevajte naslednja varnostna navodila:

⚠ NEVARNOST – ELEKTRIČNI UDAR!

- ▶ Pred vsako uporabo preverite omrežni kabel in vtič. Če je električni kabel ali električni vtič poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegova servisna služba ali podobno kvalificirane osebe, da ne pride do nevarnosti.
- ▶ Električnega kabla ne prepogibajte ali stiskajte in ga ne speljite preko ostrih robov ali v bližini vročih površin ter predmetov. Izolacija kabla bi se lahko poškodovala.
- ▶ Kadar naprave ne uporabljate in pred vsakim čiščenjem električni vtič potegnite iz vtičnice.
- ▶ Naprave ne potaplajte v vodo ali druge tekočine. Obstaja nevarnost električnega udara!
- ▶ Naprave ne izpostavljajte vlagi in je ne uporabljajte na prostem. Če v ohišje naprave vseeno vdre tekočina, električni vtič naprave takoj potegnite iz električne vtičnice in dajte napravo v popravilo usposobljenim strokovnjakom.
- ▶ Naprave, električnega kabla in vtiča se nikoli ne dotikajte z mokrimi rokami.
- ▶ Naprave ne čistite z ostrimi gobicami za pomivanje. Če se delci gobice odlomijo in pridejo v stik z električnimi deli, obstaja nevarnost električnega udara.

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

- ▶ Otroci embalažnih materialov ne smejo uporabljati za igro. Nevarnost zadušitve!
- ▶ Napravo pustite, da se ohladi, in električni vtič potegnite iz vtičnice, preden dele pribora vzamete ven ali jih vstavite.
- ▶ Kadar naprave ne uporabljate in pred vsakim čiščenjem električni vtič potegnite iz vtičnice. Električni kabel iz električne vtičnice vedno potegnite za vtič, ne vlecite samega kabla.

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

- ▶ Otroci od 8. leta starosti naprej in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, zaznavnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem lahko to napravo uporabljajo le, če jih pri tem nekdo nadzoruje ali jih je poučil o varni uporabi naprave in so razumeli nevarnosti, ki izhajajo iz uporabe naprave.
- ▶ Otroci se z napravo ne smejo igrati.
- ▶ Otroci naprave ne smejo čistiti ali izvajati uporabniškega vzdrževanja, razen če so starejši od 8 let in dela izvajajo pod nadzorom.
- ▶ Otrokom, ki so mlajši od 8 let, približevanje napravi in priključni napeljavi ni dovoljeno.
- ▶ Ta naprava ustreza zadevnim varnostnim predpisom. Preverjanje, popravila in tehnično vzdrževanje sme izvajati samo kvalificiran specializirani trgovec ali naša servisna služba.
- ▶ Med uporabo ne smete priti v stik z vrtečima se nastavkoma za gnetenje.
- ▶ Avtomata za peko kruha ne premikajte, če je v pekaču vroča ali tekoča vsebina, npr. marmelada. Obstaja nevarnost opeklin!



Pozor! Vroča površina! Nevarnost opeklin!

Deli naprave se med uporabo močno segrejejo! Napravo in njen pribor pustite, da se dovolj ohladita, ali pa uporabite krpo za prijemanje loncev ali zaščitne rokavice.

- ▶ Naprave ni dovoljeno uporabljati za druge namene, ki niso opisani v teh navodilih. Pri napačni uporabi naprave obstaja nevarnost telesnih poškodb!

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST POŽARA!

- ▶ Naprave nikoli ne postavljajte na ali poleg plinskega ali električnega štedilnika ali vroče pečice ter drugih virov vročine. Naprave ne postavljajte pod ali v bližino gorljivih materialov in eksplozivnih in/ali gorljivih plinov. Obstaja nevarnost pregretja in požara.

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST POŽARA!

- ▶ Pazite na to, da ne prekrijete prezračevalnih rež na napravi. Naprave nikoli ne prekrivajte z brisačo ali drugimi materiali. Vročina in para morata nekje izstopati. Na vseh straneh naprave ohranjajte razdaljo najmanj 10 cm do drugih predmetov, da je zagotovljeno zadostno odvajanje vročine. Obstaja nevarnost pregretja in požara.
- ▶ Na napravo ne odlagajte nobenih predmetov.
- ▶ V napravo nikoli ne polagajte aluminijaste folije ali drugih kovinskih predmetov. To bi lahko privedlo do kratkega stika.
- ▶ Pri peki nikoli ne uporabite več kot 900 g moke oz. več kot 900 g mešanice za peko. Moki dodajte največ 20 g svežega oz. 10 g suhega kvasa. Testo bi lahko steklo čez rob in povzročilo požar! To ne velja za kruh brez glutena. Tej moki lahko dodate največ 20 g svežega oz. 15 g suhega kvasa.
- ▶ Naprave ne puščajte s praznim pekačem segrevati dlje kot 5 minut.
- ▶ Naprave ne uporabljajte z zunanjo stikalno uro ali ločenim daljinskim sistemom.

POZOR – MATERIALNA ŠKODA!

- ▶ Uporabljajte samo pribor, ki ga priporoča proizvajalec.
- ▶ Naprave ne uporabljajte, da bi v njej shranjevali jedi ali kuhinjske pripomočke.
- ▶ Naprave nikoli ne uporabljajte s praznim pekačem oziroma ne dlje kot 5 minut. To lahko privede do nepopravljivih poškodb na napravi.
- ▶ Med delovanjem nikoli ne odstranjajte pekača.
- ▶ Napravo postavite samo na suho, ravno in proti vročini odporno površino.
- ▶ Naprave med delovanjem nikoli ne pustite brez nadzora.

Pregled možnosti

- Izbirate lahko med 16 različnimi programi.
- Uporabite lahko lastne recepte ali gotove mešanice za peko.*
- S programom »Brez glutena« lahko pečete z brezglutenskimi mešanicami za peko in po receptih z brezglutensko moko, npr. koruzno, ajdovo ali krompirjevo moko.
- Zamesite lahko različne vrste testa, na primer za žemlje ali pice.
- Izdelate lahko marmelado ali jogurt.
- Programirate lahko do 8 različnih programov po svoji lastni želji (program 16).

* Ponudbo slastnih mešanic za peko in sestavin za lastne recepte najdete v svoji domači trgovini Lidl.

Upravljalni elementi

(slike so na zloženi strani)

Slika A:

- 1 okence
- 2 pokrov
- 3 reže za zračenje
- 4 električni kabel
- 5 stikalo za vklop/izklop (0/I)
- 6 upravljalno polje

Slika B:

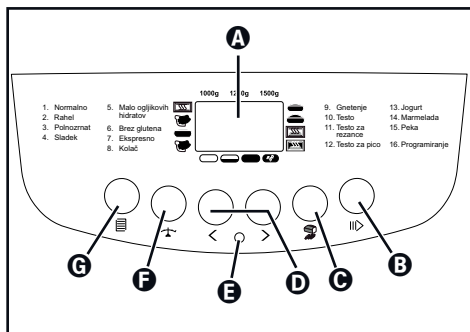
- 7 2 nastavka za gnetenje
- 8 pekač
- 9 merilna posoda
- 10 merilna žlica
- 11 odstranjevalnik nastavkov za gnetenje

Slika C:

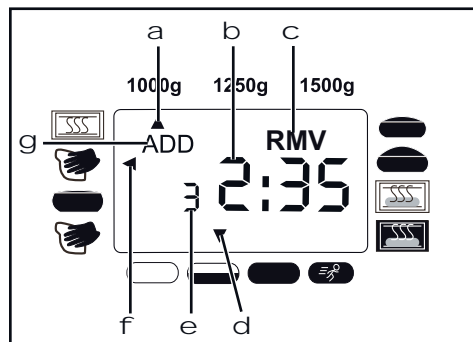
Upravljalno polje/prikazovalnik

Upravljalno polje

Upravljalno polje **6** obsega naslednje sestavne dele:



A Prikazovalnik



- a izbira teže (1000 g/1250 g/1500 g)
- b preostali čas programa v urah/programirani časovnik/programirano obdobje (program 16)
- c funkcija odstranitve - med prikazom napisa »RMV« (angl. »Remove«) je mogoče odstraniti nastavka za gnetenje **7**.
- d izbrana stopnja zapečenosti/hitri način (svetlo ☐, srednje ☐, temno ☐, hitro ☐)
- e aktivna številka programa
- f aktivna faza programa
- g funkcija dodajanja - med prikazom napisa »ADD« je mogoče testu dodajati nove sestavine.

ⓑ Tipka za zagon/ustavitev |||▷

Tipka za zagon, prekinitev ali ustavitev programa.

Za prekinitev programa na kratko pritisnete tipko za zagon/ustavitev ⓑ, prikaz časa Ⓛ utripa. Z vnovičnim pritiskom tipke za zagon/ustavitev ⓑ lahko nadaljujete delovanje. Drugače se program samodejno nadaljuje čez 10 minut.

Za predčasen konec programa in izbris nastavitvev držite tipko za zagon/ustavitev ⓑ pritisnjeno, dokler se ne oglasi dolg zvočni signal.

OPOMBA

- ▶ Tipke za zagon/ustavitev ⓑ ne pritisnite, če želite le preveriti stanje kruha. Postopek peke opazujte skozi okence ①.

Ⓒ Izbira stopnje zapečenosti/hitrega načina

Tipka za izbiro stopnje zapečenosti oz. hitri način (svetlo/srednje/temno/hitro).

Tipko pritisnete tolikokrat, da se nad zeleno stopnjo zapečenosti Ⓛ pojavi puščica.

Ali pa aktivirajte hitri način, da skrajšate postopek peke.

OPOMBA

- ▶ Za programe 9-14 ni mogoče nastaviti stopnje zapečenosti.
- ▶ Funkcija »hitro« je na voljo samo za programe 1-4.

Ⓓ Nastavitev časovnika <>

Tipke za nastavitev časovnika za časovno zakasnitev peke (glejte poglavje »Funkcija časovnika«).

OPOMBA

- ▶ Za programe 9, 11 in 13-15 funkcije časovnika ni na voljo.

Ⓔ Lučka za delovanje

Lučka za delovanje Ⓔ prikazuje, ali je ravnokar aktiven program.

Če ste aktivirali funkcijo časovnika, lučka za delovanje Ⓔ utripa med časom zakasnitve. Ko se program zažene, lučka za delovanje Ⓔ trajno sveti.

Ⓕ Nastavitev teže kruha

Tipka za izbiro teže kruha (1000 g/1250 g/1500 g). Tipko pritisnete tolikokrat, da se pod zeleno težo Ⓐ prikaže puščica. Navedbe teže se nanašajo na količine sestavin, ki jih daste v pekač ⑧.

OPOMBA

- ▶ Za programe 9-15 ni mogoče nastaviti teže.

Ⓖ Izbira programa

Tipka za izbiro zelenega programa (1-16). Na prikazovalniku Ⓐ se pojavi številka programa Ⓔ in čas Ⓛ.

Pred prvo uporabo

OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

- ▶ Naprava se s praznim pekačem Ⓔ ne sme segreti dlje kot 5 minut. Obstaja nevarnost požara!

OPOMBA

- ▶ Pri prvem zagonu lahko pride do rahlega nastanka smradu in dima zaradi ostankov od izdelave. To ni škodljivo in čez kratek čas izgine. Poskrbite za zadostno prezračenje, tako da na primer odprete okno.

- 1) Pred prvo uporabo obrišite pekač ⑧, nastavka za gnetenje ⑦ in zunanjo površino naprave z vlažno krpo. Ne uporabljajte ostrih gobic za pomivanje ali abrazivnih čistil.
- 2) Izključno samo pri prvem segrevanju dajte prazen pekač ⑧ in nastavka za gnetenje ⑦ v napravo ter zaprite pokrov ②.
- 3) Električni vič priključite v električno vtičnico.

- 4) Prestavite stikalo za vklop/izklop (0/I) **5** v položaj »I«. Oglasi se zvočni signal, na prikazovalniku **A** pa se pojavita številka programa **e** in čas **b** za program 1.
- 5) S tipko za izbiro programa **G** izberite program 15 in pritisnite tipko za zagon/ustavitev **B**, da napravo segrejete.
- 6) Po **5 minutah** znova pritisčajte tipko za zagon/ustavitev **B** tako dolgo, da zadoni zvočni signal in se program zaključi.
- 7) Napravo pustite, da se v celoti ohladi, in pekač **8**, nastavka za gnetenje **7** ter zunanjo površino naprave še enkrat obrišite z vlažno krpo.

Peka kruha

Sestavine

Za optimalen rezultat peke upoštevajte naslednje opombe:

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

- ▶ Preden dodate sestavine, vzemite pekač **8** iz ohišja. Če sestavine padejo na grelne spirale, obstaja nevarnost požara!
 - ▶ Nikakor ne uporabljajte večjih količin, kot so navedene. Pri peki nikoli ne uporabite več kot 900 g moke oz. več kot 900 g mešanice za peko. Če bi testo steklo čez rob in na grelne spirale, obstaja nevarnost požara!
- Vse sestavine morajo biti segrete na sobno temperaturo, da zagotovite optimalno vzhajanje kvasa.
 - Navedene količine sestavin kar se da natančno upoštevajte. Že majhna odstopanja lahko vplivajo na končni izdelek.
 - Sestavine dajte zmeraj v pekač **8** po vrstnem redu v receptu. Praviloma je treba najprej dati v pekač tekočine, potem sladkor, sol in moko, nazadnje pa kvas. Kvas ne sme priti v stik s tekočinami ali soljo.

Začetek uporabe naprave

- 1) Pekač **8** izvlecite navzgor in iz naprave.
- 2) Nastavka za gnetenje **7** namestite na pogonski gredi v pekaču **8**. Preverite, ali sta trdno nasajena.
- 3) Sestavine iz recepta dajte v pekač **8** v navedenem vrstnem redu.
- 4) Pekač **8** znova vstavite. Preverite, ali se je pravilno zaskočil.
- 5) Zaprite pokrov **2**.
- 6) Električni vič priključite v električno vtičnico.
- 7) Napravo vklopite s stikalom za vklop/izklop (0/I) **5**. Oglasi se zvočni signal, na prikazovalniku **A** pa se pojavita številka programa **e** in čas **b** za program 1.

Nastavitev in zagon programa

- 1) S tipko za izbiro programa **G** izberite želeni program. Ustrezna številka programa **e** in čas **b** se prikažeta na prikazovalniku **A**.
- 2) Po potrebi izberite težo kruha **a** s tipko **F**.
- 3) Po potrebi izberite želeno stopnjo zapečenosti **c** s tipko **G** ali pa izberite nastavev »hitro«, da skrajšate čase vzhajanja.
- 4) S pušičnima tipkama **D** nastavite časovnik ali takoj zaženite program s tipko za zagon/ustavitev **B**.
Program zdaj samodejno izvaja posamezne faze programa **f**.

OPOMBA

- ▶ Nekateri programi se začnejo s fazo predhodnega ogrevanja (glejte poglavje »**Potek programov**«), pri kateri se nastavka za gnetenje **7** ne premikata. To ni napaka naprave, temveč je tako predvideno.
- ▶ Med fazo gnetenja lahko pokrov **2** odprete. Vendar pa pokrova **2** ne odpirajte med postopkom vzhajanja ali peke. Kruh bi se v tem primeru lahko sesedel.
- ▶ Potek programa lahko opazujete skozi okence **1**.

Programi

S tipko za izbiro programa **G** izberite želeni program. Izbrana številka programa **E** se prikaže na prikazovalniku **A**. Časi programa **B** so odvisni od vsakokrat izbrane kombinacije programa (glejte poglavje »**Potek programov**«).

Program 1: Normalno

Za peko belega in mešanega kruha, pretežno iz pšenične ali ržene moke. Kruh ima kompaktno konsistenco.

Program 2: Rahel

Za peko rahlega kruha iz dobro zmlete moke. Kruh je praviloma rahel in ima hrustljivo skorjo.

Program 3: Polnozrnat

Za peko kruha iz bolj krepkih vrst moke, npr. pšenična polnozrnata moka in ržena moka. Kruh postane bolj kompakten in težji.

Program 4: Sladek

Za peko sladkega kruha z dodatkom sadnih sokov, kokosove moke, rozin, čokolade ali dodatnega sladkorja. Zaradi daljše faze vzhajanja postane kruh lažji in zračnejši.

Program 5: Malo ogljikovih hidratov

Za peko kruha z manj ogljikovih hidratov.

Program 6: Brez glutena

Za peko kruha iz brezglutenskih vrst moke in mešanic za peko. Te vrste moke potrebujejo več časa za vpijanje tekočine in imajo drugačne lastnosti vzhajanja.

Program 7: Ekspresno

Časi za gnetenje, vzhajanje testa in peko so močno skrajšani. Za ta program so primerni le recepti, ki ne obsegajo krepkejših vrst moke ali drugih težkih sestavin. Upoštevajte, da zna biti kruh pri tem programu manj zračen in ne tako zelo okusen.

Program 8: Kolač

Za peko kolača iz mešanic za peko ali po lastnem receptu.

Program 9: Gnetenje

Pri tem programu se testo samo zgnete. Nastavite lahko čas gnetenja med 10 in 45 minutami.

Program 10: Testo

Za izdelavo kvašenega testa za žemlje, pico ali podobno.

Program 11: Testo za rezance

Za izdelavo testa za rezance.

Program 12: Testo za pico

Za izdelavo testa za pico.

Program 13: Jogurt

Za izdelavo jogurta iz kravjega mleka ali sojinega napitka. Točen postopek najdete v priloženi knjižici z recepti.

Že nastavljeni čas programa 8 ur je treba v odvisnosti od uporabljene količine prilagoditi takole:

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

Program 14: Marmelada

Za izdelavo sadnih premazov, kot so marmelade, džemi ali želeji.

Program 15: Peka

Za peko gotovega testa in za dodatno peko kruha, ki je premalo pečen ali ni spečen do konca. Program ne obsega postopkov gnetenja ali mirovanja. Nastavite lahko čas peke od 5 do 60 minut v korakih po 5 minut.

Program 16: Programiranje

S tem programom lahko za vsako fazo do 8 individualnih programov nastavite lasten čas.

V ta namen ravnajte takole:

- 1) S tipko za izbiro programa **G** izberite program 16.
- 2) S tipko za stopnjo zapečenosti **C** izberite pomnilniško mesto programa (1–8).
- 3) S tipko za težo kruha **F** izberite zeleno fazo programa.
- 4) S puščičnima tipkama **D** prilagodite čas izbrane faze programa svojim potrebam (možno območje nastavitev najdete v poglavju »**Potek programov**«).

- 5) Znova pritisnite tipko za težo kruha **F**, da preidete na naslednjo fazo programa.
- 6) Ko ste nastavili vse zelene faze programa, pritisnite tipko za zagon/ustavitev **B**, da nastavitve shranite in zapustite meni za nastavitve tega pomnilniškega mesta programa.
- 7) Če želite nastavite še drug individualen program, s tipko za stopnjo zapečenosti **C** izberite drugo pomnilniško mesto programa in nadaljujete, kot je opisano zgoraj.
- 8) Za zagon individualnega programa tega po potrebi izberite s tipko za stopnjo zapečenosti **C** in pritisnite tipko za zagon/ustavitev **B**.

OPOMBA

- ▶ Nastavitve ostanejo shranjene tako dolgo, dokler jih ne ponastavite s funkcijo za ponastavitev.
- ▶ Za ponastavitev časov na standardno nastavitve izberite s tipko za stopnjo zapečenosti **C** ustrezen individualni program in istočasno pritisnite tipki Izbira programa **G** in Teža kruha **F**.

Prekinitev/konec programa

- Za prekinitev programa na kratko pritisnite tipko za zagon/ustavitev **B**, prikaz časa **B** na prikazovalniku **A** utripa. Znova pritisnite tipko za zagon/ustavitev **B** za nadaljevanje programa. Drugače se program samodejno nadaljuje čez 10 minut.
- Pri samodejnem koncu programa zadoni več zvočnih signalov, prikaz časa **B** pa prikazuje 0:00. Naprava se preklopi na 60-minutno delovanje za ohranjanje toplote.

OPOMBA

- ▶ Po koncu programov 9–14 ne sledi delovanje za ohranjanje toplote.
- ▶ Kruh najkasneje po koncu delovanja za ohranjanje toplote vzemite iz naprave, drugače se lahko navlaži.
- Za predčasno zaključitev programa oz. delovanja za ohranjanje toplote držite tipko za zagon/ustavitev **B** pritisnjeno, dokler se ne oglasi daljši zvočni signal.

Odstranjevanje kruha

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

- ▶ Pekač **B** se lahko med delovanjem močno segreje. Uporabljajte krpo za prijemanje loncev ali zaščitne rokavice. Obstaja nevarnost opeklin!

POZOR – MATERIALNA ŠKODA!

- ▶ Da kruh ločite od pekača **B**, ne uporabljajte kovinskih predmetov. Ti bi lahko privedlo do prask na oblogi proti sprijemanju.

OPOMBA

- ▶ Kruh je praviloma mogoče lažje odstraniti, če ga po koncu peke še najmanj 30 minut pustite v pekaču **B**. V ta namen lahko uporabite delovanje za ohranjanje toplote.

- 1) Pustite pekač **B** in kruh, da se dovolj ohladita, ali pa uporabite krpo za lonce oz. zaščitne rokavice.
- 2) Držite pekač **B** obrnjen poševno navzdol nad rešetko in ga rahlo stresajte, dokler kruh ne zdrsne ven.

OPOMBA

- ▶ Če nastavkov za gnetenje **7** niste že prej vzeli ven in kruha zdaj ne morete ločiti od njih, ju previdno odstranite s priloženim odstranjevalnikom nastavkov za gnetenje **11**.

Izklop naprave

Ko naprave ne želite uporabljati več, jo izklopite s stikalom za vklop/izklop (0/I) **5** in izvlecite električni vtič iz električne vtičnice.

Funkcija časovnika

Funkcija časovnika vam omogoči časovno zakasnjeni zagon peke. Določite lahko čas, ob katerem naj naprava želeni program zaključi. Maksimalna časovna zakasnitev znaša 15 ur.

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

- ▶ Uporabljajte funkcijo časovnika samo za recepte, ki ste jih že preizkusili. Tako je zagotovljeno, da se doseže želeni rezultat peke in predvsem, da količina testa ni prevelika in ne more steči čez rob. Če testo steče čez rob, obstaja nevarnost požara!

OPOMBA

- ▶ Funkcije časovnika za programe 9, 11 in 13–15 ni na voljo.
- ▶ Funkcije časovnika ne uporabljajte, če uporabljate hitro pokvarljiva živila, kot so jajca, mleko, smetana ali sir.

- 1) Najprej izberite želeni program.
- 2) Potem s puščičnima tipkama **D** izberite zeleno skupno časovno obdobje za program in zakasnitev. Čas konca programa se na pritisk tipke zamakne za 10 minut. Držite pritisnjeni puščični tipki **D**, da se številke hitreje menjavajo.
- 3) Potrdite nastavitve časovnika s tipko za zagon/ustavitev **B**. Lučka za delovanje **E** utripa, programirani čas **D** začne teči, program pa se ob ustreznem času samodejno zažene. Ko se program zažene, lučka za delovanje **E** trajno sveti.

Primer:

Ura je 12 in v 6 urah, torej ob 18. uri, želite imeti svež kruh. Najprej izvedite zelene nastavitve programa. Potem puščični tipki **D** pritisnite tako dolgo, da prikaz časa **D** na prikazovalniku **A** prikaže 6:00, saj čas do konca postopka skupaj obsega 6 ur. Ne pozabite, da se mora kruh še malce ohladiti, preden ga lahko jeste.

Funkcija Add/dodajanje sestavin

Pri programih 1–6, 10 in 16 po 2. fazi gnetenja zadoni več zvočnih signalov, na prikazovalniku **A** pa se pojavi »ADD« **G**. Zdaj lahko med delovanjem dodate še ostale sestavine, kot so sadeži in oreški. Na ta način nastavka za gnetenje **7** teh sestavin ne bosta sesekljala. Sledi še ena, krajša faza gnetenja, pri kateri se dodane sestavine zmešajo v testo.

OPOMBA

- ▶ Če ne želite dodati sestavin, vam ni treba storiti ničesar. Program samodejno teče naprej.
- ▶ Funkcije dodajanja za programe 7–9 in 11–15 ni na voljo.

Funkcija Remove/odstranitev nastavka za gnetenje

Pri programih 1–6, 10 in 16 po 2. fazi vzhajanja zadoni 10 zvočnih signalov, na prikazovalniku **A** pa utripa »RMV« **C**. Zdaj lahko nastavka za gnetenje **7** pred začetkom postopka peke odstranite, da preprečite velike luknje v pečenem kruhu.

V ta namen ravnajte takole:

- 1) Ko napis »RMV« na prikazovalniku **A** utripa, pritisnite tipko za zagon/ustavitev **B**. Delovanje programa se zdaj prekine za 10 minut, preostali čas programa **D** utripa na prikazovalniku **A**.
- 2) Odprite pokrov **2** in odstranite pekač **8**.
- 3) Potisnite testo s pomokanimi rokami malo vstran in potegnite nastavka za gnetenje **7** z obeh pogonskih gredi.
- 4) Potem testo enakomerno porazdelite po pekaču **8**.
- 5) Znova namestite pekač **8** v napravo in zaprite pokrov **2**.

- 6) Pritisnite tipko za zagon/ustavitev **B** za nadaljevanje programa. Če tipke ne pritisnete, se program samodejno nadaljuje čez 10 minut.

OPOMBA

- ▶ Če nastavkov za gnetenje **7** ne želite odstraniti, vam ni treba storiti ničesar. Program samodejno teče naprej.
- ▶ Funkcije odstranjevanja za programe 7-9 in 11-15 ni na voljo.

Funkcija spomina

Če je bila naprava med delovanjem ločena od električnega omrežja (npr. zaradi izpada toka), se nazadnje aktiven program nadaljuje na istem mestu, če je oskrba z električnim tokom znova vzpostavljena v roku 10 minut.

To ne velja pri zaključitvi programa s pritiskanjem na tipko za zagon/ustavitev **B** do pojava dolgega zvočnega signala.

Čiščenje

⚠ NEVARNOST! ELEKTRIČNI UDAR!

- ▶ Pred vsakim čiščenjem izvlecite električni vtič iz električne vtičnice.
- ▶ Naprave nikoli ne potopite v vodo ali druge tekočine.

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

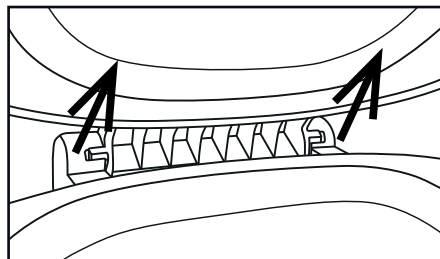
- ▶ Pred čiščenjem počakajte, da se naprava dovolj ohladi. Obstaja nevarnost opeklin!

POZOR! MATERIALNA ŠKODA!

- ▶ Za čiščenje naprave ne uporabljajte kemičnih čistil ali topil.

Ohišje, pokrov, prostor za peko

- 1) Po potrebi vzemite pekač **8** iz naprave.
- 2) Odstranite vse ostanke v prostoru za peko z navlaženo krpo ali mehko gobico.
- 3) Tudi ohišje naprave in pokrov **2** samo obrišite z vlažno krpo ali gobico. Za lažje čiščenje lahko pokrov **2** odstranite z ohišja:
 - Odprite pokrov **2** tako, da se nastavki iz umetne mase prilegajo odprtina tečajev.
 - Pokrov **2** izvlecite iz tečajev:



- Po koncu čiščenja pokrov **2** znova namestite tako, da plastične zatiče znova vstavite v odprtine tečajev.

- 4) Vse skupaj temeljito osušite.


Pekač, nastavki za gnetenje in pribor

POZOR! MATERIALNA ŠKODA!

- ▶ Površine pekača **8** in nastavka za gnetenje **7** imajo oblogo proti prijetanju. Pri čiščenju ne uporabljajte agresivnih čistil, ostrih čistil ali predmetov, ki lahko povzročijo praske na površinah.

OPOMBA

- ▶ Videz površin se sčasoma lahko spremeni zaradi vročine in vlage. To še ne pomeni manjše kakovosti ali zmanjšane sposobnosti delovanja.

- ▶  Nastavka za gnetenje **7** in odstranjevalnik nastavkov za gnetenje **11** so primerni za čiščenje v pomivalnem stroju.

- 1) Po potrebi vzemite nastavka za gnetenje **7** in pekač **8** iz naprave.
- 2) Po potrebi vzemite nastavka za gnetenje **7** iz pekača **8**. Če nastavkov za gnetenje **7** ni mogoče odstraniti iz pekača **8**, pekač **8** napolnite z vročo vodo in nastavka pustite namakati. Nastavka za gnetenje **7** bo nato kmalu mogoče odstraniti.
- 3) Nastavka za gnetenje **7** očistite v topli vodi in dodajte blago čistilo. Pri trdovratnih oblogah namakajte nastavka za gnetenje **7** v vodi za pomivanje tako dolgo, da lahko obloge odstranite s krtačo za pomivanje. Če je držalo za pritrditev v nastavku za gnetenje **7** zamašeno, ga lahko previdno očistite z leseno palčko.
- 4) Zunanjo stran pekača **8** obrišite z vlažno krpo.
- 5) Notranjost pekača **8** očistite s toplo vodo in nekaj čistila za pomivanje. Če so v pekaču **8** obloge, dajte vanj vodo in dodajte blago čistilo za pomivanje. Vse skupaj namakajte tako dolgo, da lahko obloge odstranite s krtačo za pomivanje. Potem pekač **8** izperite s čisto vodo, da odstranite ostanke čistila.
- 6) Merilno posodo **9**, merilno žlico **10** in odstranjevalnik nastavkov za gnetenje **11** očistite v topli vodi z malo blagega sredstva za pomivanje posode. Vse dele nato splaknite s čisto vodo, da odstranite ostanke čistila.
- 7) Po čiščenju vse dele temeljito osušite.

Naročanje nadomestnih delov

Za izdelek lahko naročite naslednje nadomestne dele:

- nastavka za gnetenje **7**
- pekač **8**
- merilna posoda **9**
- merilna žlica **10**
- odstranjevalnik nastavkov za gnetenje **11**

Nadomestne dele naročite pri naši telefonski servisni službi (glejte poglavje »Servis«) ali udobno na spletnem naslovu www.kompernass.com.



OPOMBA

- ▶ V nekaterih državah spletno naročanje nadomestnih delov ni mogoče. V tem primeru uporabite našo servisno številko (glejte poglavje »Servis«).
- ▶ Za naročanje imejte pripravljeno številko IAN, ki jo najdete na platnicah teh navodil za uporabo.

Odstranjevanje med odpadke



Naprave nikakor ne odvrzite med običajne gospodinjske odpadke. Za ta izdelek velja evropska direktiva 2012/19/EU.

Napravo oddajte pri podjetju, registriranem za odstranjevanje odpadkov, ali pri svojem komunalnem podjetju za odstranjevanje odpadkov. Upoštevajte trenutno veljavne predpise. Če o čem niste prepričani, se obrnite na svoje podjetje za odstranjevanje odpadkov.



○ možnostih za odstranitev odsluženega izdelka vprašajte pri svoji občinski ali mestni upravi.













Vrnitev embalaže za obdelavo materialov prihrani surovine in zmanjša količino odpadkov. Nepotrebne embalažne materiale zavrzite med odpadke v skladu z veljavnimi lokalnimi predpisi.















Embalažo odložite med odpadke na okoljsko primeren način. Upoštevajte oznake na različnih embalažnih materialih in jih po potrebi ločite. Embalažni materiali so označeni s kraticami (a) in števkami (b) z naslednjim pomenom:
1–7: umetne snovi,
20–22: papir in karton,
80–98: sestavljeni materiali.



Potek programov





Program	1. Normalno						2. Rahel					
	svetlo srednje temno			hitro			svetlo srednje temno			hitro		
Teža (grami)	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500
Čas (ure)	3:00	3:05	3:15	2:15	2:20	2:25	3:10	3:15	3:25	2:20	2:25	2:30
Predhodno segrevanje (min) 	15	15	20	–	–	–	10	10	15	–	–	–
Gnetenje 1 (min) 	13	13	13	13	13	13	12	12	12	13	13	13
Vzhajanje 1 (min) 	25	25	25	10	10	10	20	20	20	10	10	10
Gnetenje 2 (min) 	7 ADD 5*	7 ADD 5*	7 ADD 5*	4 ADD 5*	4 ADD 5*	4 ADD 5*	7 ADD 8*	7 ADD 8*	7 ADD 8*	4 ADD 5*	4 ADD 5*	4 ADD 5*
Vzhajanje 2 (min) 	27,5 RMV 2,5**	27,5 RMV 2,5**	27,5 RMV 2,5**	15,5 RMV 2,5**	15,5 RMV 2,5**	15,5 RMV 2,5**	35,5 RMV 2,5**	35,5 RMV 2,5**	35,5 RMV 2,5**	15,5 RMV 2,5**	15,5 RMV 2,5**	15,5 RMV 2,5**
Vzhajanje 3 (min) 	30	30	30	30	30	30	35	35	35	30	30	30
Peka (min) 	55	60	65	55	60	65	60	65	70	60	65	70
Ohranjanje toplote (min) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Maks. predhodna nastavitev časa (ure)	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15









* Med to fazo programa lahko testu dodajate dodatne sestavine. Primer: 7/ADD/5 pomeni, da se po 7-minutni fazi gnetenja oglasi več zvočnih signalov in se prikaže »ADD«  na prikazovalniku . Zdaj lahko dodate še druge sestavine. Potem sledi še 5-minutna faza gnetenja, preden se začne naslednja faza programa.



** Med to fazo programa lahko odstranite nastavka za gnetenje . Primer: 27,5/RMV/2,5 pomeni, da se po 27,5-minutni fazi vzhajanja oglasi več zvočnih signalov in se prikaže »RMV«  na prikazovalniku . Zdaj lahko odstranite nastavka za gnetenje . Potem sledi še 2,5-minutna faza vzhajanja, preden se začne naslednja faza programa.





Program	3. Polnozrnat						4. Sladek					
	svetlo srednje temno			hitro			svetlo srednje temno			hitro		
Teža (grami)	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500
Čas (ure)	3:20	3:25	3:35	2:25	2:30	2:35	2:55	3:00	3:10	2:10	2:15	2:20
Predhodno segrevanje (min) 	15	15	20	–	–	–	10	10	15	–	–	–
Gnetenje 1 (min) 	12	12	12	13	13	13	12	12	12	12	12	12
Vzhajanje 1 (min) 	30	30	30	10	10	10	25	25	25	10	10	10
Gnetenje 2 (min) 	7 ADD 8*	7 ADD 8*	7 ADD 8*	4 ADD 5*	4 ADD 5*	4 ADD 5*	7 ADD 6*	7 ADD 6*	7 ADD 6*	4 ADD 6*	4 ADD 6*	4 ADD 6*
Vzhajanje 2 (min) 	35,5 RMV 2,5**	35,5 RMV 2,5**	35,5 RMV 2,5**	20,5 RMV 2,5**	20,5 RMV 2,5**	20,5 RMV 2,5**	32,5 RMV 2,5**	32,5 RMV 2,5**	32,5 RMV 2,5**	15,5 RMV 2,5**	15,5 RMV 2,5**	15,5 RMV 2,5**
Vzhajanje 3 (min) 	35	35	35	35	35	35	30	30	30	30	30	30
Peka (min) 	55	60	65	55	60	65	50	55	60	50	55	60
Ohranjanje toplote (min) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Maks. predhodna nastavitev časa (ure)	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15









* Med to fazo programa lahko testu dodajate dodatne sestavine. Primer: 7/ADD/5 pomeni, da se po 7-minutni fazi gnetenja oglasi več zvočnih signalov in se prikaže »ADD«  na prikazovalniku . Zdaj lahko dodate še druge sestavine. Potem sledi še 5-minutna faza gnetenja, preden se začne naslednja faza programa.



** Med to fazo programa lahko odstranite nastavka za gnetenje . Primer: 27,5/RMV/2,5 pomeni, da se po 27,5-minutni fazi vzhajanja oglasi več zvočnih signalov in se prikaže »RMV«  na prikazovalniku . Zdaj lahko odstranite nastavka za gnetenje . Potem sledi še 2,5-minutna faza vzhajanja, preden se začne naslednja faza programa.









Program	5. Malo ogljikovih hidratov			6. Brez glutena			7. Ekspresno			8. Kolač		
	svetlo srednje temno											
Stopnja zapečenosti/hitri način	svetlo srednje temno											
Teža (grami)	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500
Čas (ure)	3:09	3:21	3:33	3:40	3:45	3:55	1:15	1:18	1:20	1:30	1:35	1:40
Predhodno segrevanje (min) 	15	15	15	15	15	20	–	–	–	–	–	–
Gnetenje 1 (min) 	20	21	22	12	12	12	8	8	8	25 RMV**	25 RMV**	25 RMV**
Vzhajanje 1 (min) 	15	15	15	20	20	20	–	–	–	–	–	–
Gnetenje 2 (min) 	15 ADD 7*	15 ADD 9*	15 ADD 11*	5 ADD 8*	5 ADD 8*	5 ADD 8*	7	7	7	–	–	–
Vzhajanje 2 (min) 	12,5 RMV 2,5**	14,5 RMV 2,5**	16,5 RMV 2,5**	47,5 RMV 2,5**	47,5 RMV 2,5**	47,5 RMV 2,5**	–	–	–	–	–	–
Vzhajanje 3 (min) 	22	24	26	50	50	50	20	20	20	–	–	–
Peka (min) 	80	85	90	60	65	70	40	43	45	65	70	75
Ohranjanje toplote (min) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Maks. predhodna nastavev časa (ure)	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15









* Med to fazo programa lahko testu dodajate dodatne sestavine. Primer: 7/ADD/5 pomeni, da se po 7-minutni fazi gnetenja oglasi več zvočnih signalov in se prikaže »ADD«  na prikazovalniku . Zdaj lahko dodate še druge sestavine. Potem sledi še 5-minutna faza gnetenja, preden se začne naslednja faza programa.



** Med to fazo programa lahko odstranite nastavka za gnetenje . Primer: 27,5/RMV/2,5 pomeni, da se po 27,5-minutni fazi vzhajanja oglasi več zvočnih signalov in se prikaže »RMV«  na prikazovalniku . Zdaj lahko odstranite nastavka za gnetenje . Potem sledi še 2,5-minutna faza vzhajanja, preden se začne naslednja faza programa.





Program	9. Gnetenje	10. Testo	11. Testo za rezance	12. Testo za pico
Stopnja zapečenosti/hitri način	–	–	–	–
Teža (grami)	–	–	–	–
Čas (ure)	0:10-0:45	1:40	0:15	0:45
Predhodno segrevanje (min) 	–	–	–	–
Gnetenje 1 (min) 	10-45	12	15	15
Vzhajanje 1 (min) 	–	10	–	10
Gnetenje 2 (min) 	–	3 ADD 5*	–	10
Vzhajanje 2 (min) 	–	25	–	10
Vzhajanje 3 (min) 	–	45	–	–
Peka (min) 	–	–	–	–
Ohranjanje toplote (min) 	–	–	–	–
Maks. predhodna nastavev časa (ure)	–	15	–	15

* Med to fazo programa lahko testu dodajate dodatne sestavine. Primer: 7/ADD/5 pomeni, da se po 7-minutni fazi gnetenja oglasi več zvočnih signalov in se prikaže »ADD«  na prikazovalniku . Zdaj lahko dodate še druge sestavine. Potem sledi še 5-minutna faza gnetenja, preden se začne naslednja faza programa.

Program	13. Jogurt	14. Marmelada	15. Peka
Stopnja zapečnosti/hitri način	–	–	svetlo srednje temno
Teža (grami)	–	–	–
Čas (ure)	8:00-12:00	1:20	0:05-1:00
Predhodno segrevanje (min) 	–	–	–
Gnetenje 1 (min) 	–	–	–
Vzhajanje 1 (min) 	–	15	–
Gnetenje 2 (min) 	–	–	–
Vzhajanje 2 (min) 	–	–	–
Vzhajanje 3 (min) 	–	20	–
Peka (min) 	–	60	5-60
Ohranjanje toplote (min) 	–	–	60
Maks. predhodna nastavev časa (ure)	–	–	–

Program	16. Programiranje	
Stopnja zapečenosti/hitri način	Prehodna nastavitev	Individualno območje nastavitve
Teža (grami)	–	–
Čas (ure)	3:05	–
Predhodno segrevanje (min) 	15	0-20
Gnetenje 1 (min) 	13	0-30
Vzhajanje 1 (min) 	25	0-30
Gnetenje 2 (min) 	7 ADD 5*	0-30
Vzhajanje 2 (min) 	30 RMV **	0-60 RMV **
Vzhajanje 3 (min) 	30	0-60
Peka (min) 	60	0-80
Ohranjanje toplote (min) 	60	0-60
Maks. predhodna nastavitev časa (ure)	15	15

* Med to fazo programa lahko testu dodajate dodatne sestavine. Primer: 7/ADD/5 pomeni, da se po 7-minutni fazi gnetenja oglasi več zvočnih signalov in se prikaže »ADD«  na prikazovalniku . Zdaj lahko dodate še druge sestavine. Potem sledi še 5-minutna faza gnetenja, preden se začne naslednja faza programa.

** Med to fazo programa lahko odstranite nastavka za gnetenje . Primer: 27,5/RMV/2,5 pomeni, da se po 27,5-minutni fazi vzhajanja oglasi več zvočnih signalov in se prikaže »RMV«  na prikazovalniku . Zdaj lahko odstranite nastavka za gnetenje . Potem sledi še 2,5-minutna faza vzhajanja, preden se začne naslednja faza programa.

Odpravljanje napak

Napaka	Možne rešitve
Naprava po pritisku tipke za zagon/ustavitev B ne deluje.	<p>Nekatere faze programa f , npr. »Predhodno segrevanje« ali »Vzhajanje«, je mogoče težko prepoznati, saj se nastavka za gnetenje 7 ne vrtita. Na podlagi tabele »Potek programov« preverite, kateri del programa ravnokar poteka.</p> <p>Preverite, ali naprava deluje, tako da pogledate, ali sveti lučka za delovanje E.</p> <p>Preverite, ali je električni vtič priključen na električno omrežje.</p>
Prikazovalnik A po zagonu programa prikaže »H:HH«.	Naprava po zadnjem postopku peke še ni dovolj ohlajena. Zaustavite trenutni program in napravo izklopite. Odprite pokrov 2 in napravo pustite pribl. 20 minut, da se ohladi, preden jo ponovno uporabite.
Novega programa ni mogoče zagnati. Prikaz na zaslonu preskoči na osnovno nastavitev (program 1).	Naprava po zadnjem postopku peke še ni dovolj ohlajena. Napravo izklopite, odprite pokrov 2 in napravo pustite pribl. 20 minut, da se ohladi, preden jo znova uporabite.
Prikazovalnik A po zagonu programa prikaže »E:EO«.	Napravo izklopite in električni vtič potegnite iz vtičnice. Električni vtič znova vtaknite v električno vtičnico in vklopite napravo. Če sporočilo o napaki še obstaja, se obrnite na našo servisno službo.
Motor deluje, vendar se nastavka za gnetenje 7 ne vrtita.	Preverite, ali so se nastavka za gnetenje 7 in pekač 8 pravilno zaskočili.
Naprava je bila med delovanjem ločena od električnega omrežja ali pa je prišlo do izpada električne napetosti.	Če prekinitvev oskrbe z elektriko ne traja dlje kot 10 minut, naprava samodejno nadaljuje izvajanje zadnjega programa.
Naprava seseklja dodane sestavine, kot so sadeži in oreški.	Da preprečite sekljanje sestavin kot so sadeži ali oreški, jih testu dodajte šele, ko zadoni več zvočnih signalov in se na prikazovalniku A pojavi napis »ADD« G .

Če se motenj ne da odpraviti s pomočjo navedenih rešitev ali če ugotovite druge vrste motenj, se obrnite na našo servisno službo.

Proizvajalec

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NEMČIJA

www.kompernass.com

Pooblaščenim serviser

SI Servis Slovenija

Tel.: 080080917

E-Mail: kompernass@lidl.si

IAN 337874_1910

Garancijski list

1. S tem garancijskim listom Kompernass Handels GmbH jamčimo, da bo izdelek v garancijskem roku ob normalni in pravilni uporabi brezhibno deloval in se zavezujemo, da bomo ob izpolnjenih spodaj navedenih pogojih odpravili morebitne pomanjkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi oziroma po svoji presoji izdelek zamenjali ali vrnili kupnino.
2. Garancija je veljavna na ozemlju Republike Slovenije.
3. Garancijski rok za proizvod je 3 leta od datuma izročitve blaga. Datum izročitve blaga je razviden iz računa.
4. Kupec je dolžan okvaro javiti pooblaščenemu servisu oziroma se informirati o nadaljnjih postopkih na zgoraj navedeni telefonski številki. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.
5. Kupec je dolžan pooblaščenemu servisu predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu ter dnevu izročitve blaga.
6. V primeru, da proizvod popravilja nepooblaščenim servis ali oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.
7. Vzroki za okvaro oziroma nedelovanje izdelka morajo biti lastnosti stvari same in ne vzroki, ki so zunaj proizvajalčeve oziroma prodajalčeve sfere. Kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije, če se ni držal priloženih navodil za sestavo in uporabo izdelka ali če je izdelek kakorkoli spremenjen ali nepravilno vzdrževan.
8. Jamčimo servisiranje in rezervne dele za minimalno dobo, ki je zahtevana s strani zakonodaje.
9. Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.
10. Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).
11. Ta garancija proizvajalca ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz odgovornosti prodajalca za napake na blagu.

Prodajalec:

Lidl Slovenija d.o.o. k.d., Pod lipami 1,
SI-1218 Komenda

Obsah

Úvod	48
Použití v souladu s určením	48
Rozsah dodávky	48
Vybalení	48
Technické údaje	48
Bezpečnostní pokyny	49
Přehled výkonu	52
Ovládací prvky	52
Ovládací pole	52
Před prvním použitím	53
Pečení chleba	54
Přísady	54
Uvedení přístroje do provozu	54
Nastavení a spuštění programu	54
Programy	54
Přerušení/ukončení programu	56
Vyjmutí chleba	56
Vypnutí přístroje	57
Funkce časovače	57
Funkce Add / přidání přísad	57
Funkce Remove / odstranění hnětacích háků	57
Funkce Memory	58
Čištění	58
Objednávání náhradních dílů	59
Likvidace	60
Chod programu	61
Odstranění závad	67
Záruka společnosti Kompnass Handels GmbH	68
Servis	69
Dovozce	69

Úvod

Blahopřejeme vám k zakoupení vašeho nového přístroje.

Rozhodli jste se tím pro vysoce kvalitní výrobek. Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité informace o bezpečnosti, použití a likvidaci. Před použitím výrobku se seznámte se všemi provozními a bezpečnostními pokyny. Výrobek používejte pouze předepsaným způsobem a pro uvedené oblasti použití. Při předávání výrobku třetím osobám předejte spolu s ním i tyto 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
- návod k obsluze
- 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

Jmenovité 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 pečicí 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 pečicí 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.

Přehled výkonu

- Můžete volit mezi 16 různými programy.
- Lze používat vlastní recepty nebo zpracovávat hotové směsi na pečení.*
- Pomocí programu „Bezlepkový“ můžete péct bezlepkové směsi na pečení a používat recepty s bezlepkovou moukou, jako je např. kukuřičná mouka, mouka z pohanky a bramborová moučka.
- Můžete hníst různé druhy těsta, například na housky nebo pizzu.
- Můžete vyrobit marmeládu nebo jogurt.
- Můžete naprogramovat až 8 jednotlivých programů podle vlastních potřeb (program 16).

*V místním obchodě Lidl najdete výběr lahodných směsí na pečení a ingrediencí pro vlastní recepty.

Ovládací prvky

(Zobrazení viz výklopná strana)

Obrázek A:

- 1 průzor
- 2 víko
- 3 větrací otvory
- 4 síťový kabel
- 5 vypínač (0/I)
- 6 ovládací panel

Obrázek B:

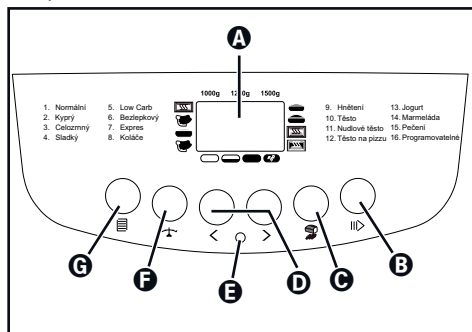
- 7 2 hnětací háky
- 8 pečící forma
- 9 odměrka
- 10 měrná lžička
- 11 odstraňovač hnětacích háků

Obrázek C:

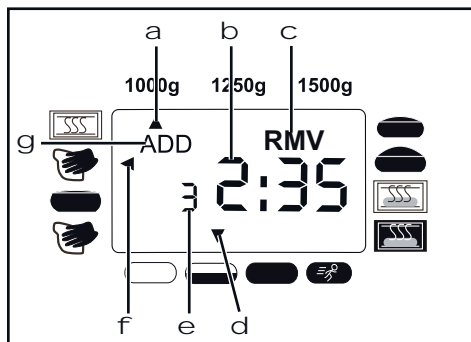
ovládací pole / displej

Ovládací pole

Ovládací pole **6** se skládá z následujících komponent:



A displej



- a výběr hmotnosti (1000 g / 1250 g / 1500 g)
- b zbývající čas programu v hodinách / naprogramovaný časovač / naprogramovaná doba fáze (program 16)
- c funkce Remove - jakmile se zobrazí „RMV“ (= „Remove“), lze vyjmout hnětací háky **7**.
- d zvolený stupeň zhnědnutí/rychlý režim (světlý ☐, středně tmavý ◻, tmavý ◼, rychlý ☉)
- e aktivní číslo programu
- f aktivní fáze programu
- g funkce Add - jakmile se zobrazí „ADD“, lze do těsta přidat další ingredience.

B tlačítko Start/Stop

Tlačítko pro spuštění, přerušení nebo zastavení programu.

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

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

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Netiskněte tlačítko Start/Stop **B**, pokud chcete pouze zkontrolovat stav chleba. Sledujte pečení pomocí průzoru **1**.

C Výběr stupně zhnědnutí / rychlého režimu

Tlačítko pro výběr stupně zhnědnutí nebo rychlého režimu (světlý / středně tmavý / tmavý / rychlý).

Stiskněte tlačítko tolikrát, až se zobrazí šipka **C** nad požadovaným stupněm zhnědnutí.

Nebo aktivujte 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.

D Nastavení časovače

Tlačítka 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.

E Provozní kontrolka

Provozní kontrolka **E** udává, zda je program aktuálně aktivní.

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

F Nastavení hmotnosti chleba

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

UPOZORNĚNÍ

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

G Výběr programu

Tlačítko pro výběr požadovaného programu (1–16). Na displeji **A** se zobrazí číslo programu **E** a čas programu **D**.

Před prvním použitím

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Přístroj nenechávejte nahřívát 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 **A** se zobrazí číslo programu **E** a čas programu **B** pro program 1.
- 5) Vyberte pomocí tlačítka výběru programu **G** program 15 a přístroj nahřejte stisknutím tlačítka Start/Stop **B**.
- 6) Po **5 minutách** stiskněte znovu tlačítko Start/Stop **B**, abyste program ukončili. Ozve se dlouhý signální tón.
- 7) Nechte přístroj úplně vychladnout a vytřete ještě jednou pečicí formu **8**, ořete 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) Nasadte 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/I) **5**. Zazní signální tón a na displeji **A** se zobrazí číslo programu **E** a čas programu **B** pro program 1.

Nastavení a spuštění programu

- 1) Tlačítkem výběru programu **G** zvolíte požadovaný program. Příslušné číslo programu **E** a čas programu **B** se zobrazí na displeji **A**.
- 2) V případě potřeby vyberte hmotnost chleba **a** pomocí tlačítka **F**.
- 3) V případě potřeby vyberte požadovaný stupeň zhnědnutí **C** 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 **F**.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Některé programy se spustí fází předehřevu (viz kapitola „**Chod programu**“), 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 **E** se zobrazí na displeji **A**. Časy programu **B** závisí na zvolených kombinacích programů (viz kapitola „**Chod programu**“).

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 přídatný 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 vzcházení 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 směsi 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 **G** 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 (možný rozsah nastavení viz kapitola „**Chod programu**“).
- 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** uložíte 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**.

Přerušeni/ukončení programu

- Pro přerušeni programu krátce stiskněte tlačítko Start/Stop **B**, zobrazení času **D** 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 **D** 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 **B** se může během provozu silně zahřát. Používejte chňapky nebo ochranné rukavice. Hrozí nebezpečí popálení!

POZOR – HMOTNÉ ŠKODY!

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

UPOZORNĚNÍ

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

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

UPOZORNĚNÍ

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

Vypnutí přístroje

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

Funkce časovače

Funkce časovače umožňuje spustit program s časovou prodlevou. Můžete určit okamžik, ve kterém má přístroj ukončit požadovaný program. Maximální časová prodleva může činit 15 hodin.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Funkci časovače použijte pouze pro recepty, které jste již vyzkoušeli. Tím je zajištěno, že je dosaženo požadovaného výsledku pečení a především to, že množství těsta není příliš velké a může pak případně přetéct. Při přetečení těsta hrozí nebezpečí požáru!

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Funkce časovače není k dispozici pro programy 9, 11 a 13–15.
- ▶ Funkci časovače nepoužívejte, zpracováváte-li potraviny s krátkou dobou trvanlivosti, jako jsou vejce, mléko, smetana nebo sýr.

- 1) Nejprve vyberte požadovaný program.
- 2) Nyní pomocí tlačítek se šipkami **D** vyberte požadovanou celkovou dobu programu a dobu prodlevy. Čas ukončení programu se při každém stisknutí tlačítka posune o 10 minut. Pro rychlejší procházení číslic podržte tlačítka se šipkami **D** stisknutá.
- 3) Nastavení časovače potvrďte tlačítkem Start/Stop **B**. Provozní kontrolka **E** bliká a začne běžet naprogramovaný čas **D**, program se spustí automaticky ve vhodnou dobu. Jakmile se spustí program, svítí provozní kontrolka **E** nepřerušovaným světlem.

Příklad:

Je 12:00 a čerstvý chléb chcete mít za 6 hodin, tj. v 18:00. Nejprve proveďte požadovaná nastavení programu. Potom stiskněte tlačítka se šipkami **D**, dokud se nezobrazí časový údaj **D** na displeji **A** 6:00, protože čas do dokončení je celkem 6 hodin. Pamatujte, že chléb musí před možností konzumace ještě trochu vychladnout.

Funkce Add / přidání přísad

U programů 1–6, 10 a 16 zazní v průběhu 2. fáze hnětení několik signálních tónů a zobrazí se „ADD“ **G** na displeji **A**. Nyní můžete během provozu přidávat další přísady, jako je ovoce nebo ořechy. Tímto způsobem nebudou tyto přísady rozmělněny hnětacími háky **7**. Následuje další krátká fáze hnětení, ve které se přidané přísady vmíchají do těsta.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Pokud nechcete přidávat žádné přísady, nemusíte nic dělat. Program pokračuje automaticky.
- ▶ Funkce Add není k dispozici pro programy 7–9 a 11–15.

Funkce Remove / odstranění hnětacích háků

U programů 1–6, 10 a 16 zazní po 2. fázi kynutí 10 signálních tónů a „RMV“ **C** bliká na displeji **A**. Nyní máte možnost odstranit hnětací háky **7** před začátkem fáze pečení, abyste se vyhnuli velkým otvorům v hotovém chlebu.

K tomu účelu postupujte takto:

- 1) Když „RMV“ bliká na displeji **A**, stiskněte tlačítko Start/Stop **B**. Probíhající program je nyní přerušen na 10 minut, zbývající doba programu **D** bliká na displeji **A**.
- 2) Otevřete víko přístroje **2** a vyjměte pečicí formu **8**.
- 3) Posuňte těsto na stranu pomoučněnými rukama a vytáhněte hnětací háky **7** z obou hnětacích hřídelí.
- 4) Poté těsto rovnoměrně rozložte v pečicí formě **8**.

- 5) Pečicí formu **8** opět vložte do přístroje a zavřete víko **2**.
- 6) Stisknutím tlačítka Start/Stop **3** bude program pokračovat. Pokud tlačítko nestisknete, program bude automaticky pokračovat po 10 minutách.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Pokud nechcete hnětací háky **7** vyjmout, nemusíte nic dělat. Program pokračuje automaticky.
- ▶ Funkce Remove není k dispozici pro programy 7-9 a 11-15.

Funkce Memory

Pokud byl přístroj během provozu odpojen od sítě (např. kvůli výpadku napájení), bude po přivedení napájení do 10 minut pokračovat posledním aktivním programem na stejném místě.

To neplatí, když je program ukončen stisknutím tlačítka Start/Stop **3**, dokud nezazní dlouhý signální tón.

Čištění

⚠ NEBEZPEČÍ! ÚRAZ ELEKTRICKÝM PROUDEM!

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

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

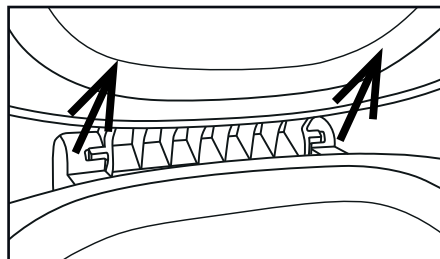
- ▶ Před čištěním nechte přístroj dostatečně zchladit. Hrozí nebezpečí popálení!

POZOR! HMOTNÉ ŠKODY!

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

Těleso 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) Těleso 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 otvoru v závěsech.

- 4) Vše důkladně vytřete 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

► Teplota 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** ucpě nasazovací držák, můžete jej opatrně vyčistit špejlí.
- 4) Vnější stranu pečicí formy **8** otřete vlhkým hadříkem.
- 5) Vypláchněte 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** vypláchněte 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



V žádném případě nevyhazujte přístroj do běžného domovního odpadu. Tento výrobek podléhá evropské směrnici č. 2012/19/EU.

Zlikvidujte přístroj prostřednictvím schváleného likvidačního podniku nebo Vašeho komunálního sběrného dvora. Dodržujte aktuálně platné předpisy. V případě pochybností se informujte ve svém sběrném dvoře.



Informace o možnostech likvidace vysloužilého výrobku vám podá správa vašeho obecního nebo městského úřadu.



Navrácení obalu do oběhu zpracování materiálu šetří suroviny a snižuje produkci odpadů. 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 rozřídíte. Obalové materiály jsou označeny zkratkami (a) a číslicemi (b) s následujícím významem:


1–7: plasty,




20–22: papír a lepenka,









80–98: kompozitní materiály.



Chod programu





Program	1. Normální						2. Kyprý					
	světlý středně tmavý tmavý			rychlý			světlý středně tmavý tmavý			rychlý		
Hmotnost (gramy)	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500
Čas (hodiny)	3:00	3:05	3:15	2:15	2:20	2:25	3:10	3:15	3:25	2:20	2:25	2:30
Přehřívání (min) 	15	15	20	–	–	–	10	10	15	–	–	–
Hnětení 1 (min) 	13	13	13	13	13	13	12	12	12	13	13	13
Kynutí 1 (min) 	25	25	25	10	10	10	20	20	20	10	10	10
Hnětení 2 (min) 	7 ADD 5*	7 ADD 5*	7 ADD 5*	4 ADD 5*	4 ADD 5*	4 ADD 5*	7 ADD 8*	7 ADD 8*	7 ADD 8*	4 ADD 5*	4 ADD 5*	4 ADD 5*
Kynutí 2 (min) 	27,5 RMV 2,5**	27,5 RMV 2,5**	27,5 RMV 2,5**	15,5 RMV 2,5**	15,5 RMV 2,5**	15,5 RMV 2,5**	35,5 RMV 2,5**	35,5 RMV 2,5**	35,5 RMV 2,5**	15,5 RMV 2,5**	15,5 RMV 2,5**	15,5 RMV 2,5**
Kynutí 3 (min) 	30	30	30	30	30	30	35	35	35	30	30	30
Pečení (min) 	55	60	65	55	60	65	60	65	70	60	65	70
Udržování v teple (min) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Max. přednastavený čas (hodiny)	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15









* Během této fáze programu lze do těsta přidávat další přísady. Příklad: 7/ADD/5 znamená, že po 7 minutové fázi hnětení zazní několik signálních tónů a zobrazí se „ADD“  na displeji. Nyní můžete přidat další přísady. Poté následuje ještě 5 minutová fáze hnětení, než začne další fáze programu.


** Během této fáze programu lze hnětací háky  vyjmout. Příklad: 27,5/RMV/2,5 znamená, že po 27,5 minutové fázi kynutí zazní několik signálních tónů a zobrazí se „RMV“  na displeji. Nyní můžete hnětací háky  vyjmout. Poté následuje ještě 2,5 minutová fáze kynutí, než začne další fáze programu.




Program	3. Celozrnný						4. Sladký					
	světlý středně tmavý tmavý			rychlý			světlý středně tmavý tmavý			rychlý		
Stupeň zhnědnutí / rychlý režim												
Hmotnost (gramy)	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500
Čas (hodiny)	3:20	3:25	3:35	2:25	2:30	2:35	2:55	3:00	3:10	2:10	2:15	2:20
Přehřívání (min) 	15	15	20	–	–	–	10	10	15	–	–	–
Hnětení 1 (min) 	12	12	12	13	13	13	12	12	12	12	12	12
Kynutí 1 (min) 	30	30	30	10	10	10	25	25	25	10	10	10
Hnětení 2 (min) 	7 ADD 8*	7 ADD 8*	7 ADD 8*	4 ADD 5*	4 ADD 5*	4 ADD 5*	7 ADD 6*	7 ADD 6*	7 ADD 6*	4 ADD 6*	4 ADD 6*	4 ADD 6*
Kynutí 2 (min) 	35,5 RMV 2,5**	35,5 RMV 2,5**	35,5 RMV 2,5**	20,5 RMV 2,5**	20,5 RMV 2,5**	20,5 RMV 2,5**	32,5 RMV 2,5**	32,5 RMV 2,5**	32,5 RMV 2,5**	15,5 RMV 2,5**	15,5 RMV 2,5**	15,5 RMV 2,5**
Kynutí 3 (min) 	35	35	35	35	35	35	30	30	30	30	30	30
Pečení (min) 	55	60	65	55	60	65	50	55	60	50	55	60
Udržování v teple (min) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Max. přednastave- ný čas (hodiny)	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15









* Během této fáze programu lze do těsta přidávat další přísady. Příklad: 7/ADD/5 znamená, že po 7 minutové fázi hnětení zazní několik signálních tónů a zobrazí se „ADD“  na displeji . Nyní můžete přidat další přísady. Poté následuje ještě 5 minutová fáze hnětení, než začne další fáze programu.



** Během této fáze programu lze hnětací háky  vyjmout. Příklad: 27,5/RMV/2,5 znamená, že po 27,5 minutové fázi kynutí zazní několik signálních tónů a zobrazí se „RMV“  na displeji . Nyní můžete hnětací háky  vyjmout. Poté následuje ještě 2,5 minutová fáze kynutí, než začne další fáze programu.









Program	5. Low Carb			6. Bezlepkový			7. Express			8. Koláče		
Stupeň zhnědnutí / rychlý režim	světlý středně tmavý tmavý			světlý středně tmavý tmavý			světlý středně tmavý tmavý			světlý středně tmavý tmavý		
Hmotnost (gramy)	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500
Čas (hodiny)	3:09	3:21	3:33	3:40	3:45	3:55	1:15	1:18	1:20	1:30	1:35	1:40
Přehřívání (min) 	15	15	15	15	15	20	–	–	–	–	–	–
Hnětení 1 (min) 	20	21	22	12	12	12	8	8	8	25 RMV **	25 RMV **	25 RMV **
Kynutí 1 (min) 	15	15	15	20	20	20	–	–	–	–	–	–
Hnětení 2 (min) 	15 ADD 7*	15 ADD 9*	15 ADD 11*	5 ADD 8*	5 ADD 8*	5 ADD 8*	7	7	7	–	–	–
Kynutí 2 (min) 	12,5 RMV 2,5**	14,5 RMV 2,5**	16,5 RMV 2,5**	47,5 RMV 2,5**	47,5 RMV 2,5**	47,5 RMV 2,5**	–	–	–	–	–	–
Kynutí 3 (min) 	22	24	26	50	50	50	20	20	20	–	–	–
Pečení (min) 	80	85	90	60	65	70	40	43	45	65	70	75
Udržování v teple (min) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Max. přednastavený čas (hodiny)	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15









* Během této fáze programu lze do těsta přidávat další přísady. Příklad: 7/ADD/5 znamená, že po 7 minutové fázi hnětení zazní několik signálních tónů a zobrazí se „ADD“  na displeji **A**. Nyní můžete přidat další přísady. Poté následuje ještě 5 minutová fáze hnětení, než začne další fáze programu.



** Během této fáze programu lze hnětací háky  vyjmout. Příklad: 27,5/RMV/2,5 znamená, že po 27,5 minutové fázi kynutí zazní několik signálních tónů a zobrazí se „RMV“  na displeji **A**. Nyní můžete hnětací háky  vyjmout. Poté následuje ještě 2,5 minutová fáze kynutí, než začne další fáze programu.





Program	9. Hnětení	10. Těsto	11. Nudlové těsto	12. Těsto na pizzu
Stupeň zhnědnutí / rychlý režim	–	–	–	–
Hmotnost (gramy)	–	–	–	–
Čas (hodiny)	0:10–0:45	1:40	0:15	0:45
Přehřívání (min) 	–	–	–	–
Hnětení 1 (min) 	10–45	12	15	15
Kynutí 1 (min) 	–	10	–	10
Hnětení 2 (min) 	–	3 ADD 5*	–	10
Kynutí 2 (min) 	–	25	–	10
Kynutí 3 (min) 	–	45	–	–
Pečení (min) 	–	–	–	–
Udržování v teple (min) 	–	–	–	–
Max. přednastavený čas (hodiny)	–	15	–	15

* Během této fáze programu lze do těsta přidávat další přísady. Příklad: 7/ADD/5 znamená, že po 7 minutové fázi hnětení zazní několik signálních tónů a zobrazí se „ADD“  na displeji . Nyní můžete přidat další přísady. Poté následuje ještě 5 minutová fáze hnětení, než začne další fáze programu.

Program	13. Jogurt	14. Marmeláda	15. Pečení
Stupeň zhnědnutí/ rychlý režim	–	–	světlý středně tmavý tmavý
Hmotnost (gramy)	–	–	–
Čas (hodiny)	8:00-12:00	1:20	0:05-1:00
Přehřívání (min) 	–	–	–
Hnětení 1 (min) 	–	–	–
Kynutí 1 (min) 	–	15	–
Hnětení 2 (min) 	–	–	–
Kynutí 2 (min) 	–	–	–
Kynutí 3 (min) 	–	20	–
Pečení (min) 	–	60	5–60
Udržování v teple (min) 	–	–	60
Max. přednastave- ný čas (hodiny)	–	–	–

Program	16. Programovatelné	
Stupeň zhnědnutí / rychlý režim	Přednastavení	Individuální rozsah nastavení
Hmotnost (gramy)	–	–
Čas (hodiny)	3:05	–
Předehtřívání (min) 	15	0-20
Hnětení 1 (min) 	13	0-30
Kynutí 1 (min) 	25	0-30
Hnětení 2 (min) 	7 ADD 5*	0-30
Kynutí 2 (min) 	30 RMV **	0-60 RMV **
Kynutí 3 (min) 	30	0-60
Pečení (min) 	60	0-80
Udržování v teple (min) 	60	0-60
Max. přednastavený čas (hodiny)	15	15

* Během této fáze programu lze do těsta přidávat další přísady. Příklad: 7/ADD/5 znamená, že po 7 minutové fázi hnětení zazní několik signálních tónů a zobrazí se „ADD“  na displeji . Nyní můžete přidat další přísady. Poté následuje ještě 5 minutová fáze hnětení, než začne další fáze programu.

** Během této fáze programu lze hnětací háky  vyjmout. Příklad: 27,5/RMV/2,5 znamená, že po 27,5 minutové fázi kynutí zazní několik signálních tónů a zobrazí se „RMV“  C na displeji . Nyní můžete hnětací háky  vyjmout. Poté následuje ještě 2,5 minutová fáze kynutí, než začne další fáze programu.

Odstranění závad

Závada	Možná řešení
Přístroj nefunguje po stisknutí tlačítka Start/Stop B .	<p>Některé fáze programu F, jako např. „Předeřhívání“ nebo „Kynutí“, je obtížné rozpoznat, protože hnětací háky 7 se neotáčejí. Na základě tabulky „Chod programu“ zkontrolujte, která etapa programu právě probíhá.</p> <p>Funkci přístroje zkontrolujte podle toho, zda svítí provozní kontrolka B.</p> <p>Zkontrolujte, zda je zástrčka zapojena do sítě.</p>
Po spuštění programu se na displeji A zobrazí „H:HH“.	Po posledním pečení se přístroj dostatečně neochladil. Zastavte aktuální program a vypněte přístroj. Otevřete víko 2 a nechte jej 20 minut vychladnout, než jej začnete znovu používat.
Nelze spustit žádný nový program. Zobrazení displeje přejde na základní nastavení (program 1).	Po posledním pečení se přístroj dostatečně neochladil. Vypněte přístroj, otevřete víko 2 a nechte jej cca 20 minut vychladnout, než jej začnete znovu používat.
Po spuštění programu se na displeji A zobrazí „E:EO“.	Vypněte přístroj a vytáhněte síťovou zástrčku. Síťovou zástrčku znovu zastrčte do zásuvky a přístroj opět zapněte. Pokud chybové hlášení přetrvává, kontaktujte náš zákaznický servis.
Motor běží, ale hnětací háky 7 se neotáčejí.	Zkontrolujte, zda hnětací háky 7 a pečicí forma 8 správně zaskočily.
Přístroj byl během provozu odpojen od sítě nebo došlo k výpadku napájení.	Pokud přerušení napájení trvá déle než 10 minut, přístroj automaticky pokračuje s posledním spuštěným programem.
Přístroj rozseká přidané přísady, jako je ovoce nebo ořechy.	Abyste se vyhnuli rozdrčení přísad, jako je ovoce nebo ořechy, přidejte je do těsta až tehdy, když zazní několik signálních tónů a zobrazí se „ ADD “ G na displeji A .

Pokud nelze odstranit poruchy výše popsanými řešeními nebo pokud zjistíte jakoukoli jinou závadu, obraťte se na náš zákaznický servis.

Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazníku,
na tento přístroj získáváte záruku v trvání 3 let od data zakoupení. V případě závad tohoto výrobku máte zákonná práva vůči prodejci výrobku. Tato zákonná práva nejsou omezena naší níže uvedenou zárukou.

Záruční podmínky

Záruční doba začíná plynout dnem nákupu. Dobře uschovejte pokladní doklad. Tento doklad je potřebný jako důkaz o koupi.

Pokud se do tří let od data zakoupení tohoto výrobku vyskytne vada materiálu nebo výrobní závada, pak Vám podle našeho uvážení výrobek zdarma opravíme, vyměníme nebo uhradíme kupní cenu. Předpokladem této záruky je, že bude během tříleté lhůty předložen vadný přístroj a doklad o koupi (pokladní doklad) a stručně se popíše, v čem závada spočívá a kdy se vyskytla.

Vztahuje-li se na závadu naše záruka, obdržíte zpět buď opravený nebo nový produkt. Opravou nebo výměnou výrobku nezačne plynout nová záruční doba.

Záruční doba a zákonné nároky vyplývající ze závad

Záručním plněním se záruční doba neprodlužuje. To platí i pro vyměněné a opravené součásti. Poškození nebo vady vyskytující se případně již při nákupu se musí oznámit ihned po vybalení. Po uplynutí záruční doby podléhají veškeré opravy zpoplatnění.

Rozsah záruky

Přístroj byl vyroben pečlivě podle přísných směrnic kvality a před expedicí byl svědomitě vyzkoušen.

Záruka se vztahuje na materiálové nebo výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na součásti výrobku, které jsou vystaveny běžnému opotřebením, a proto je lze považovat za spotřební díly, nebo na poškození křehkých součástí, jako jsou např. spínače, akumulátory, pečicí formy, hnětačí háky nebo díly, které jsou vyrobeny ze skla.

Tato záruka zaniká, pokud je výrobek poškozen, nebyl řádně používán nebo udržován. Pro zajištění správného používání výrobku se musí přesně dodržovat všechny pokyny uvedené v návodu k obsluze. Účelům použití a úkonům, které se v návodu k obsluze nedoporučují nebo se před nimi varuje, je třeba se bezpodmínečně vyhnout.

Výrobek je určen pouze pro soukromé účely a ne pro komerční použití. Při nesprávném a neodborném používání, při použití násilí a při zásazích, které nebyly provedeny našimi autorizovanými servisními provozovny, záruční nároky zanikají.

Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaší žádosti postupujte podle následujících pokynů:

- Pro všechny dotazy mějte připraven pokladní lístek a číslo výrobku (např. IAN 12345) jako doklad o koupi.
- Číslo výrobku naleznete na typovém štítku na výrobku, rytině na výrobku, na titulní straně návodu k obsluze (vlevo dole) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně výrobku.
- Pokud by se měly vyskytovat funkční vady nebo jiné závady, kontaktujte nejprve níže uvedené servisní oddělení **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek, zaevidovaný jako vadný výrobek pak můžete při přiložení dokladu o nákupu (pokladní lístek) a při uvedení, v čem spočívá vada a kdy k ní došlo, poslat výrobek pro Vás bez poštovného na adresu, kterou Vám oznámí servis.



Na webových stránkách www.lidl-service.com si můžete stáhnout tyto a mnoho dalších příruček, videí o výrobku a instalační software.

Pomocí kódu QR se dostanete přímo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a můžete pomocí zadání čísla výrobku (IAN) 123456 otevřít svůj návod k obsluze.

Servis

CZ Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 337874_1910

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

Obsah

Úvod	72
Používanie v súlade s určeným účelom	72
Rozsah dodávky	72
Vybalenie	72
Technické údaje	72
Bezpečnostné pokyny	73
Prehľad výkonu	76
Ovládacie prvky	76
Ovládací panel	76
Pred prvým použitím	77
Pečenie chleba	78
Prísady	78
Uvedenie do prevádzky	78
Nastavenie a spustenie programu	78
Programy	79
Prerušenie/ukončenie programu	80
Vyberanie chleba	80
Vypnutie prístroja	81
Funkcia časovača	81
Funkcia Add/pridanie prísad	81
Funkcia Remove/odstránenie hnetacieho háka	81
Funkcia pamäte	82
Čistenie	82
Objednávanie náhradných dielov	83
Likvidácia	84
Priebeh programu	85
Odstraňovanie porúch	91
Záruka spoločnosti Kompnass Handels GmbH	92
Servis	93
Dovozca	93

Úvod

Srdečne vám gratulujeme ku kúpe tohto nového prístroja.

Touto kúpou ste sa rozhodli pre výrobok vysokej kvality. Návod na obsluhu je súčasťou tohto výrobku. Obsahuje dôležité upozornenia týkajúce sa bezpečnosti, používania a likvidácie. Pred použitím výrobku sa oboznámte so všetkými pokynmi na obsluhu a bezpečnostnými pokynmi. Výrobok používajte iba podľa opisu a v uvedených oblastiach použitia. Pri postúpení výrobku tretej osobe odovzdajte spolu s ním aj všetky dokumenty.

Používanie v súlade s určeným účelom

Tento prístroj je určený výlučne na výrobu chleba, cesta, jogurtu alebo marmelády v suchom interiéru v súkromných domácnostiach.

Prístroj nepoužívajte na sušenie potravín alebo iných predmetov.

Prístroj nepoužívajte v komerčných ani priemyselných oblastiach.

Iné používanie alebo používanie nad tento rámec sa považuje za používanie v rozpore s určeným účelom.

Rozsah dodávky

Prístroj sa štandardne dodáva s nasledujúcimi komponentmi:

- automat na pečenie chleba
- forma na pečenie
- 2 hnetacie háky
- odmerná nádobka
- odmerná lyžica
- vyberač hnetacích hákov
- návod na obsluhu
- stručné informácie
- receptár


Vybalenie

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Obalové materiály sa nesmú používať na hranie. Hrozí nebezpečenstvo udusenía!

- 1) Prístroj vybalte a odstráňte všetok obalový materiál, ako aj prípadné nálepky a ochranné fólie z prístroja.
- 2) Skontrolujte kompletnosť dodávky a viditeľné poškodenia. V prípade nekompletnej dodávky alebo poškodení spôsobených nedostatočným balením alebo prepravou sa obráťte na poradenskú linku servisu (pozri kapitolu „Servis“).

Technické údaje

Menovité napätie	220 - 240 V ~ (striedavý prúd), 50 Hz
Menovitý výkon vyhrievacieho prvku	850 W
Menovitý výkon motora	100 W
	Všetky diely tohto prístroja prichádzajúce do kontaktu s potravinami sú bezpečné z hľadiska použitia s potravinami.

Bezpečnostné pokyny

Pre bezpečnú manipuláciu s prístrojom dodržiavajte nasledujúce bezpečnostné upozornenia:

⚠ NEBEZPEČENSTVO – ZÁSAH ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- ▶ Pred každým použitím skontrolujte sieťový kábel a sieťovú zástrčku. Ak je sieťový kábel poškodený, musí ich vymeniť výrobca, jeho zákazník servisu alebo obdobne kvalifikovaná osoba, aby ste zabránili nebezpečenstvám.
- ▶ Sieťový kábel neohýbajte ani nestláčajte a položte ho tak, aby neprechádzal cez ostré hrany alebo v blízkosti horúcich plôch alebo predmetov. Mohla by sa tým poškodiť izolácia kábla.
- ▶ Vždy, keď idete prístroj čistiť alebo ho nepoužívate, vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- ▶ Nikdy neponárajte prístroj do vody ani do iných kvapalín. Hrozí nebezpečenstvo zasiahnutia elektrickým prúdom!
- ▶ Prístroj nesmiete vystaviť žiadnej vlhkosti ani ho používať vonku. Ak by do krytu prístroja predsa len vnikla kvapalina, ihneď vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky a nechajte prístroj opraviť kvalifikovaným odborným personálom.
- ▶ Prístroj, sieťový kábel a sieťovú zástrčku nikdy nechytajte mokrými rukami.
- ▶ Prístroj nečistite špongiou, ktorá zanecháva škrabance. Keď sa uvoľnia časti špongie a dostanú sa do kontaktu s elektrickými časťami, hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Deti nesmú používať obalové materiály na hranie. Nebezpečenstvo udusení!
- ▶ Skôr než začnete vyberať alebo vkladať časti príslušenstva, nechajte prístroj vychladnúť a vytiahnite sieťovú zástrčku.
- ▶ Keď idete prístroj čistiť alebo ho nepoužívate, vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky. Sieťový kábel vyťahujte zo sieťovej zásuvky vždy za zástrčku, nikdy neťahajte za samotný kábel.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Tento prístroj môžu používať deti staršie ako 8 rokov, ako aj osoby so zníženými fyzickými, sensorickými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatočnými skúsenosťami a/alebo znalosťami, ak sú pod dohľadom alebo boli dostatočne poučené o bezpečnom používaní prístroja a pochopili z toho vyplývajúce riziká.
- ▶ Deti sa s prístrojom nesmú hrať.
- ▶ Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, iba ak sú staršie ako 8 rokov a sú pod dozorom.
- ▶ Deti mladšie ako 8 rokov nesmú mať prístup k prístroju ani pripojovaciemu vedeniu.
- ▶ Tento prístroj zodpovedá príslušným bezpečnostným predpisom. Kontrolu, opravu a technickú údržbu môže vykonávať len kvalifikovaný odborný predajca alebo náš zákaznícky servis.
- ▶ Dávajte pozor, aby ste sa pri používaní nedostali do kontaktu s rotujúcim hnetacím hákom.
- ▶ Neprenášajte prístroj, keď je vo forme na pečenie horúci alebo tekutý obsah, napríklad džem. Hrozí nebezpečenstvo popálenia!



Pozor! Horúci povrch! Nebezpečenstvo popálenia!

Časti prístroja sú počas prevádzky veľmi horúce! Nechajte prístroj a jeho príslušenstvo dostatočne vychladnúť alebo použite chňapku alebo ochranné rukavice.

- ▶ Prístroj nepoužívajte na iné účely, ako je opísané v tomto návode. Pri nesprávnom používaní prístroja hrozí riziko poranenia!

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO POŽIARU!

- ▶ Prístroj nikdy nedávajte na plynový alebo elektrický sporák, horúcu pec či iné zdroje tepla a ani do ich blízkosti. Nedávajte prístroj pod horľavé materiály ani do ich do blízkosti a ani do blízkosti výbušných a/alebo horľavých plynov. Existuje nebezpečenstvo prehriatia a požiaru.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO POŽIARU!

- ▶ Dávajte pozor na to, aby vetracia štrbina prístroja nebola zakrytá. Prístroj nikdy nezakrývajte utierkou ani inými predmetmi. Horúčava a para musia mať voľný priechod. Zo všetkých strán dodržte od ostatných predmetov minimálnu vzdialenosť 10 cm, aby bolo možné zabezpečiť dostatočné odvádzanie tepla. Existuje nebezpečenstvo prehriatia a požiaru.
- ▶ Nekladte na prístroj žiadne predmety.
- ▶ Nikdy nedávajte do prístroja hliníkovú fóliu ani iné kovové predmety. Môže to viesť ku skratu.
- ▶ Pri pečení nikdy neprekračujte množstvo 900 g múky alebo 900 g zmesi na pečenie. Pridajte k tomu maximálne 20 g čerstvého, resp. 10 g sušeného droždia. Cesto by mohlo pretiecť a spôsobiť požiar! Výnimkou z toho sú bezlepkové chleby. Pri nich sa smie pridať maximálne 20 g čerstvého, resp. 15 g sušeného droždia.
- ▶ Prístroj nikdy nenechávajte vyhrievať s prázdnu formou na pečenie dlhšie ako 5 minút.
- ▶ Na prevádzkovanie prístroja nepoužívajte externý časový spínač ani samostatný systém diaľkového ovládania.

POZOR – VECNÉ ŠKODY!

- ▶ Používajte príslušenstvo výlučne odporúčané výrobcom.
- ▶ Prístroj nepoužívajte na skladovanie potravín ani pomôcok.
- ▶ Prístroj nikdy nepoužívajte bez formy na pečenie alebo s prázdnu formou na pečenie dlhšie ako 5 minút. Mohlo by to spôsobiť nenaopraviteľné poškodenia prístroja.
- ▶ Nikdy nevyberajte formu na pečenie počas prebiehajúcej prevádzky.
- ▶ Prístroj postavte výlučne na suché a rovné miesto odolné proti teplu.
- ▶ Počas prevádzky nikdy nenechávajte prístroj bez dozoru.

Prehľad výkonu

- Môžete voliť medzi 16 rôznymi programami.
- Môžete použiť vlastné recepty alebo spracovať hotové zmesi na pečenie.*
- Pomocou programu „Bezlepkový“ môžete piecť z bezlepkových zmesí na pečenie a piecť podľa receptov z bezlepkových druhov múk, ako je napr. kukuričná, pohánková a zemiaková múka.
- Môžete nechať miesiť rozličné cestá ako cesto na pečivo alebo pizzu.
- Môžete vyrobiť marmeládu alebo jogurt.
- Môžete naprogramovať až 8 individuálnych programov podľa vlastných potrieb (program 16).

*Výber lahodných zmesí na pečenie, ako aj prísad pre vlastné recepty nájdete v predajni Lidl vo vašom okolí.

Ovládacie prvky

(Obrázky pozri na roztváracíj strane)

Obrázok A:

- ❶ priehľadné okienko
- ❷ veko
- ❸ vetracia štrbina
- ❹ sieťový kábel
- ❺ spínač ZAP/VYP (0/I)
- ❻ ovládací panel

Obrázok B:

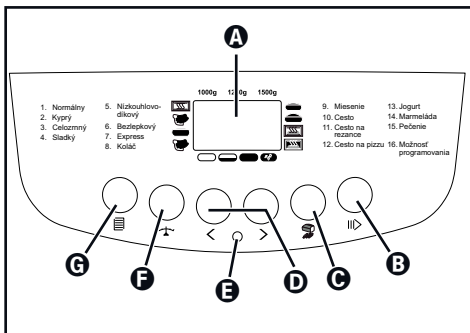
- ❼ 2 hnetacie háky
- ❽ forma na pečenie
- ❾ odmerná nádobka
- ❿ odmerná lyžica
- ⓫ vyberač hnetacích hákov

Obrázok C:

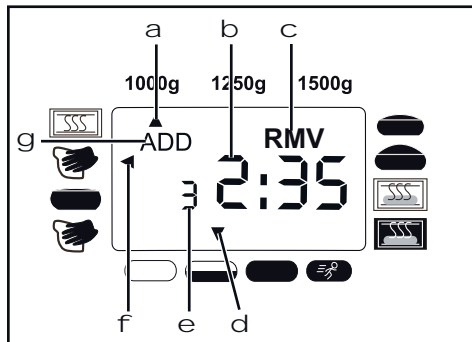
Ovládací panel/displej

Ovládací panel

Ovládací panel **❻** pozostáva z nasledujúcich komponentov:



A Displej



- a voľba hmotnosti (1000 g/1250 g/1500 g)
- b zostávajúci čas programu v hodinách/naprogramovaný časovač/naprogramovaný čas fázy (program 16)
- c funkcia Remove - zatiaľ čo sa zobrazuje „RMV“ (= „Remove“), môžu sa odstrániť hnetacie háky **❼**
- d zvolený stupeň zhnednutia/rýchly režim (svetlý ☐, stredný ◻, tmavý ◼, rýchly ☼)
- e aktívne číslo programu
- f aktívna fáza programu
- g funkcia Add - zatiaľ čo sa zobrazuje „ADD“, môžu sa do cesta pridať ďalšie prísady

ⓑ Tlačidlo Štart/stop |||>

Tlačidlo na spustenie, prerušenie alebo zastavenie programu.

Program prerušíte, ak krátko stlačíte tlačidlo Štart/stop ⓑ. Ukazovateľ času Ⓛ bliká. Opätovným stlačením tlačidla Štart/stop ⓑ môže prevádzka znovu pokračovať. Inak sa v programe automaticky pokračuje po 10 minútach.

Na predčasné ukončenie programu a vymazanie nastavení podržte stlačené tlačidlo Štart/stop ⓑ, až zaznie dlhý signálny tón.

UPOZORNENIE

- ▶ Tlačidlo Štart/stop ⓑ nestláčajte, keď chcete len skontrolovať stav chleba. Priebeh pečenia môžete pozorovať cez priehľadné okienko ①.

Ⓒ Zvolenie stupňa zhnednutia/ rýchleho režimu

Tlačidlo na voľbu stupňa zhnednutia, resp. rýchleho režimu (svetlý/stredný/tmavý/rýchly).

Stláčajte tlačidlo toľkokrát, až sa šípka Ⓒ objaví nad požadovaným stupňom zhnednutia.

Alebo aktivujte rýchly režim, aby ste skrátili proces pečenia.

UPOZORNENIE

- ▶ Pre programy 9 – 14 sa nemôže nastaviť žiadny stupeň zhnednutia.
- ▶ Funkcia „rýchly“ je k dispozícii iba pre programy 1 – 4.

Ⓓ Nastavenie časovača <>

Tlačidlá na nastavenie časovača pre časovo oneskorené pečenie (pozri kapitolu „Funkcia časovača“).

UPOZORNENIE

- ▶ Pre programy 9, 11 a 13 – 15 nie je funkcia časovača k dispozícii.

Ⓔ Prevádzková kontrolka

Prevádzková kontrolka Ⓔ signalizuje, či je nejaký program práve aktívny.

Ak ste aktivovali funkciu časovača, prevádzková kontrolka Ⓔ počas času oneskorenia bliká. Len čo sa program spustí, prevádzková kontrolka Ⓔ svieti nepretržite.

Ⓕ Nastavenie hmotnosti chleba

Tlačidlo na voľbu hmotnosti chleba (1000 g/1250 g/1500 g). Stláčajte tlačidlo toľkokrát, až sa šípka Ⓕ objaví pod požadovanou hmotnosťou. Údaje o hmotnosti sa vzťahujú na množstvo prísad, ktorými sa naplní forma na pečenie ⑧.

UPOZORNENIE

- ▶ Pre programy 9 – 15 sa nemôže nastaviť žiadna hmotnosť.

Ⓖ Voľba programu

Tlačidlo na voľbu požadovaného programu (1 – 16). Na displeji Ⓐ sa objaví číslo programu Ⓔ a čas programu Ⓛ.

Pred prvým použitím

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Prístroj nikdy nenechávajte vyhrievať s prázdnu formou na pečenie ⑧ dlhšie ako 5 minút. Hrozí nebezpečenstvo požiaru!

UPOZORNENIE

- ▶ V dôsledku zvyškov podmienených výrobou môže pri prvom uvedení do prevádzky dôjsť k miernemu tvoreniu zápachu a dymu. Toto je neškodné a po krátkom čase prestane. Postarajte sa o dostatočné vetranie, napr. otvorte okno.

- 1) Pred prvým uvedením do prevádzky utrite formu na pečenie ⑧, hnetacie háky ⑦ a vonkajšiu plochu prístroja navlhčenou handričkou. Nepoužívajte žiadne čistiace špongie ani abrazívne prostriedky, ktoré zanechávajú škrabance.
- 2) Výlučne pri prvom ohreve vložte do prístroja prázdnu formu na pečenie ⑧, ako aj hnetacie háky ⑦ a zatvorte veko ②.

- 3) Zastrčte sieťovú zástrčku do zásuvky.
- 4) Spínač ZAP/VYP (0/I) **5** dajte do polohy „I“. Zaznie signálny tón a na displeji **A** sa zobrazí číslo programu **e** a čas **b** pre program 1.
- 5) Na zohriatie prístroja zvolte pomocou tlačidla voľby programu **G** program 15 a stlačte tlačidlo Štart/stop **B**.
- 6) Po 5 minútach stlačajte znova tlačidlo Štart/stop **B**, až zaznie dlhý signálny tón na ukončenie programu.
- 7) Prístroj nechajte celkom vychladnúť a ešte raz utrite formu na pečenie **8**, hnetacie háky **7** a vonkajšiu plochu prístroja navlhčenou utierkou.

Pečenie chleba

Prísady

Pre optimálny výsledok pečenia zohľadnite, prosím, nasledujúce pokyny:

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Pred naplnením prísad vyberte formu na pečenie **8** z krytu. Keď sa prísady dostanú na vyhrievacie špirály, existuje nebezpečenstvo požiaru!
- ▶ V žiadnom prípade nepoužívajte väčšie než uvedené množstvá. Pri pečení nikdy neprekračujte množstvo 900 g múky alebo 900 g zmesi na pečenie. Ak sa pretečené cesto dostane na vyhrievacie špirály, existuje nebezpečenstvo požiaru!

- Všetky prísady by mali byť zahriate na izbovú teplotu, aby sa zabezpečil optimálny priebeh kysnutia.
- Podľa možnosti presne dodržiavajte zadané množstvá prísad. Aj nepatrné odchýlky môžu ovplyvniť výsledok pečenia.
- Prísady vkladajte do formy na pečenie **8** vždy v poradí uvedenom v recepte. Spravidla sa najprv pridajú tekutiny, potom cukor, soľ a múka a nakoniec droždie. Droždie by sa nemalo dostať do kontaktu s tekutinami či soľou.

Uvedenie do prevádzky

- 1) Formu na pečenie **8** vyťahnite z prístroja nahor.
- 2) Nastrčte hnetacie háky **7** na hnaacie hriadele vo forme na pečenie **8**. Dbajte na to, aby pevne dosadali.
- 3) Vložte suroviny do formy na pečenie **8** v poradí uvedenom v recepte.
- 4) Opäť vložte formu na pečenie **8**. Dbajte na to, aby správne dosadla.
- 5) Zatvorte veko **2**.
- 6) Zastrčte sieťovú zástrčku do zásuvky.
- 7) Prístroj zapnite spínačom ZAP/VYP (0/I) **5**. Zaznie signálny tón a na displeji **A** sa zobrazí číslo programu **e** a čas **b** pre program 1.

Nastavenie a spustenie programu

- 1) Pomocou tlačidla voľby programu **G** si zvolíte želaný program. Príslušné číslo programu **e** a čas programu **b** sa zobrazia na displeji **A**.
- 2) Prípadne zvolte hmotnosť chleba **a** pomocou tlačidla **F**.
- 3) Zvoľte prípadne aj požadovaný stupeň zhnednutia **c** pomocou tlačidla **G** alebo zvolte nastavenie „rýchly“ na urýchlenie kysnutia.
- 4) Pomocou tlačidiel so šípku **D** nastavte časovač alebo spustíte ihneď program pomocou tlačidla Štart/stop **B**. Program teraz automaticky zrealizuje rôzne fázy programu **f**.

UPOZORNENIE

- ▶ Niektoré programy sa spúšťajú s predhrievacou fázou (pozri kapitolu „**Priebeh programu**“), pri ktorej sa hnetacie háky **7** nepohybujú. Je to želaný jav, nie chyba prístroja.
- ▶ Veko **2** môžete počas fázy hnetenia otvoriť. Neotvárajte však veko **2** počas fázy kysnutia a pečenia. Chlieb by potom mohol splasnúť.
- ▶ Priebeh programu môžete sledovať cez priehladné okienko **1**.

Programy

Pomocou tlačidla voľby programu **G** si zvolíte požadovaný program. Príslušné číslo programu **E** sa zobrazí na displeji **A**. Časy programu **B** sú závislé od zvolených kombinácií programu (pozri kapitolu „**Priebeh programu**“).

Program 1: Normálny

Na pečenie bieleho a zmiešaného chleba, ktorý pozostáva hlavne z pšeničnej alebo ražnej múky. Chlieb má kompaktnú konzistenciu.

Program 2: Kyprý

Na pečenie ľahkých chlebov z jemnej múky. Chlieb je spravidla kyprý a má chrumkavú kôrku.

Program 3: Celozrnný

Na pečenie chlebov z hrubších druhov múk, napr. celozrnná pšeničná a ražná múka. Chlieb bude kompaktnější a ťažší.

Program 4: Sladký

Na pečenie sladkých chlebov s prísadami ako ovocné šfavy, strúhaný kokos, hrozienka, čokoláda alebo viac cukru. Vďaka dlhšej fáze kysnutia je chlieb ľahší a nadýchanější.

Program 5: Nízkouhľovodíkový

Na pečenie chlebov s nízkym obsahom sacharidov.

Program 6: Bezlepkový

Na pečenie chlebov z bezlepkových múk a zmesi na pečenie. Tieto si vyžadujú viac času na absorpciu tekutín a majú iné vlastnosti pri miesení.

Program 7: Express

Časy na miesenie, kysnutie a pečenie sú výrazne kratšie. Tento program je vhodný len pre recepty, ktoré neobsahujú hrubú múku alebo iné ťažké prísady. Majte na pamäti, že chlieb pri tomto programe nemusí byť nadýchaný a až taký chutný.

Program 8: Koláč

Na pečenie koláčov zo zmesi na pečenie alebo podľa vlastných receptov.

Program 9: Miesenie

Pri tomto programe sa iba miesi cesto. Čas miesenia môžete nastaviť v rozsahu 10 až 45 minút.

Program 10: Cesto

Na prípravu kysnutého cesta na žemle, pizzu alebo podobné pečivo.

Program 11: Cesto na rezance

Na prípravu cesta na rezance.

Program 12: Cesto na pizzu

Na prípravu cesta na pizzu.

Program 13: Jogurt

Na výrobu jogurtu z kravského mlieka alebo sójového nápoja. Presný postup je uvedený v príloženom receptári.

Prednastavený čas programu 8 hodín by sa mal v závislosti od použitého množstva prispôbiť takto:

do 1000 ml	8 - 10 hodín
1000 - 1500 ml	9 - 11 hodín
nad 1500 ml	10 - 12 hodín

Program 14: Marmeláda

Na výrobu ovocných nátierok, napríklad marmelád, džemov alebo želé.

Program 15: Pečenie

Na pečenie hotového cesta, ako aj na dopečenie chleba, ktorý je príliš svetlý alebo nie je úplne dopečený. Program neobsahuje žiadne procesy miesenia alebo kysnutia. V 5-minútových krokoch môžete nastaviť čas pečenia od 5 do 60 minút.

Program 16: Možnosť programovania

S týmto programom môžete nastaviť až 8 individuálnym programom vlastné časy jednotlivých fáz.

Postupujte pritom takto:

- 1) Pomocou tlačidla voľby programu **G** zvolíte program 16.
- 2) Pomocou tlačidla pre stupeň zhnednutia **C** zvolíte pamäťové miesto programu (1 - 8).
- 3) Tlačidlom pre hmotnosť chleba **F** zvolíte fázu programu, ktorú chcete nastaviť.
- 4) Pomocou tlačidiel so šípkou **D** prispôbte čas zvolenej fázy programu svojim potrebám (pre možný nastavovací rozsah pozri kapitolu „**Priebeh programu**“).

- 5) Znovu stlačte tlačidlo pre hmotnosť chleba **F** pre zmenu na nasledujúcu fázu programu.
- 6) Keď ste nastavili všetky želané fázy programu, stlačte tlačidlo Štart/stop **B** na uloženie nastavení a na opustenie menu pre nastavenia tohto pamäťového miesta programu.
- 7) Keď chcete nastaviť ďalší individuálny program, pomocou tlačidla pre stupeň zhnednutia **C** zvolte iné pamäťové miesto programu a pokračujte podľa opisu uvedeného vyššie.
- 8) Individuálny program spustíte pomocou tlačidla pre stupeň zhnednutia **C** a tlačidla Štart/stop **B**.

UPOZORNENIE

- ▶ Nastavenia zostanú uložené tak dlho, kým sa nevynulujú prostredníctvom funkcie vynulovania.
- ▶ Na vynulovanie časov na štandardné nastavenia zvolte pomocou tlačidla pre stupeň zhnednutia **C** príslušný individuálny program a stlačte súčasne tlačidlo voľby programu **G** a tlačidlo pre hmotnosť chleba **F**.

Prerušenie/ukončenie programu

- Program prerušíte, ak krátko stlačíte tlačidlo Štart/stop **B**. Ukazovateľ času **D** na displeji **A** bliká. Na pokračovanie v programe stlačte znova tlačidlo Štart/stop **B**. Inak sa v programe automaticky pokračuje po 10 minútach.
- Pri automatickom ukončení programu zaznejú viaceré signálne tóny a ukazovateľ času **D** zobrazí 0:00. Prístroj sa prepne do 60-minútového režimu udržiavania teploty.

UPOZORNENIE

- ▶ Na konci programov 9 - 14 sa nespustí režim udržiavania teploty.
- ▶ Chlieb vyberte z prístroja najneskôr na konci režimu udržiavania teploty, inak môže zvlhnúť.
- Na predčasné ukončenie programu, resp. režimu udržiavania teploty podržte stlačené tlačidlo Štart/stop **B**, až zaznie dlhý signálny tón.

Vyberanie chleba

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Forma na pečenie **B** sa môže počas prevádzky silne zohriať. Používajte chňapky alebo ochranné rukavice. Hrozí nebezpečenstvo popálenia!

POZOR – VECNÉ ŠKODY!

- ▶ Nepoužívajte žiadne kovové predmety na uvoľnenie chleba z formy na pečenie **B**. Môžu spôsobiť škrabance na nepriľnavej povrchovej vrstve.

UPOZORNENIE

- ▶ Chlieb sa dá spravidla ľahšie vybrať, keď ho po pečení ponecháte ešte aspoň 30 minút vo forme na pečenie **B**. Na tento účel môžete využiť režim udržiavania teploty.

- 1) Formu na pečenie **B** a chlieb nechajte dostatočne vychladnúť alebo použite chňapky, resp. ochranné rukavice.
- 2) Formu na pečenie **B** prevráťte, držte ju šikmo nad roštom a ľahko ňou zatráste, aby chlieb vykázol.

UPOZORNENIE

- ▶ V prípade, že ste hnetacie háky **7** už predtým neodobrali a chlieb sa nedá z nich uvoľniť, odstráňte ich opatrne pomocou príloženého vyberača hnetacích hákov **11**.

Vypnutie prístroja

Keď už prístroj nechcete používať, vypnite ho spínačom ZAP/VYP (0/I) **5** a vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky.

Funkcia časovača

Funkcia časovača vám umožňuje spustiť program s časovým oneskorením. Môžete určiť časový okamih, ku ktorému má prístroj ukončiť želaný program. Maximálne časové oneskorenie je 15 hodín.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Funkciu časovača využite iba pre recepty, ktoré ste už vyskúšali. Tak sa zaistíte, že sa dosiahne želaný výsledok pečenia, a predovšetkým, že množstvo cesta nebude príliš veľké, prípadne že cesto nepretečie. Pri pretečenom ceste existuje nebezpečenstvo požiaru!

UPOZORNENIE

- Funkcia časovača nie je k dispozícii pre programy 9, 11 a 13 – 15.
- Funkciu časovača nepoužívajte, keď spracovávate rýchlo sa kaziace potraviny ako vajcia, mlieko, smotanu alebo syr.

- 1) Najprv zvolte želaný program.
- 2) Teraz zvolte pomocou tlačidiel so šípkou **D** želaný celkový čas programu a oneskorenia. Čas ukončenia programu sa stlačením tlačidla presunie o 10 minút. Tlačidlá so šípkou **D** podržte stlačené, aby ste urýchlili prebiehanie číslic.
- 3) Nastavenie časovača potvrdíte pomocou tlačidla Štart/stop **B**. Prevádzková kontrolka **E** bliká a naprogramovaný čas **D** začína plynúť, program sa vo vhodnom čase spustí automaticky.
Len čo sa program spustí, prevádzková kontrolka **E** svieti nepretržite.

Príklad:

Je 12 hodín a vy by ste chceli mať čerstvý chlieb o 6 hodín, teda o 18.00. Najprv uskutočnite želané nastavenia programu. Stlačte tlačidlo so šípkou **D** tak dlho, až ukazovateľ času **D** zobrazí na displeji **A** 6:00, pretože do ukončenia uplynie celkovo 6 hodín. Myslite na to, že chlieb musí ešte trochu vychladnúť, skôr ako ho môžete konzumovať.

Funkcia Add/pridanie prísad

Pri programoch 1 – 6, 10 a 16 zaznie počas 2. fázy miesenia viacero signálnych tónov a na displeji **A** sa zobrazí „ADD“ **G**. Teraz môžete počas prevádzky môžete pridať ďalšie prísady ako ovocie alebo orechy. Týmto spôsobom sa tieto prísady nerozdrobia hnetacími hákmi **7**. Nasleduje ešte ďalšia krátka fáza miesenia, pri ktorej sa pridané prísady zamiešajú do cesta.

UPOZORNENIE

- Keď nechcete pridať žiadne prísady, nemusíte nič urobiť. Program beží automaticky ďalej.
- Funkcia Add nie je k dispozícii pre programy 7 – 9 a 11 – 15.

Funkcia Remove/odstránenie hnetacieho háka

Pri programoch 1 – 6, 10 a 16 zaznie po 2. fáze kysnutia 10 signálnych tónov a na displeji **A** bliká „RMV“ **C**. Teraz máte možnosť hnetacie háky **7** odobrať pred začiatkom fázy pečenia, aby ste zabránili veľkým dieram v hotovom chlebe.

Postupujte pritom takto:

- 1) Keď bliká „RMV“ na displeji **A**, stlačte tlačidlo Štart/stop **B**. Bežiaci program sa teraz preruší na 10 minút, zostávajúci čas programu **D** bliká na displeji **A**.
- 2) Otvorte veko **2** a vyberte formu na pečenie **8**.
- 3) Posuňte cesto pomúčenými rukami trochu nabok a vytiahnite hnetacie háky **7** z oboch hnetacích hriadelov.
- 4) Následne rozdeľte cesto rovnomerne do formy na pečenie **8**.

- 5) Vložte formu na pečenie **8** znova do prístroja a zatvorte veko **2**.
- 6) Na pokračovanie v programe stlačte tlačidlo Štart/stop **3**. Ak tlačidlo nestlačíte, program automaticky pokračuje po 10 minútach.

UPOZORNENIE

- ▶ Keď hnetacie háky **7** nechcete vybrať, nemusíte nič urobiť. Program beží automaticky ďalej.
- ▶ Funkcia Remove nie je k dispozícii pre programy 7 - 9 a 11 - 15.

Funkcia pamäte

Ak bol počas prevádzky prístroj odpojený od siete (napr. v dôsledku výpadku prúdu), pokračuje v naposledy aktívnom programe od rovnakého miesta za predpokladu, že sa v rámci 10 minút začal znova napájať prúdom.

Toto neplatí pri ukončení programu stlačením tlačidla Štart/stop **3** do zaznenia dlhého signálneho tónu.

Čistenie

⚠ NEBEZPEČENSTVO! ZÁSAH ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- ▶ Pred každým čistením vytriahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- ▶ Prístroj nikdy neponárajte do vody ani do iných tekutín.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

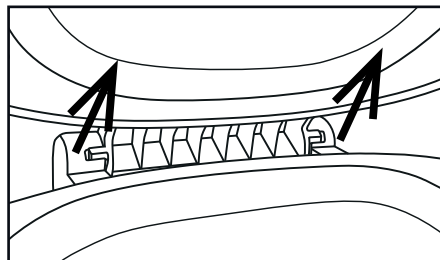
- ▶ Pred čistením nechajte prístroj dostatočne vychladnúť. Hrozí nebezpečenstvo popálenia!

POZOR! VEČNÉ ŠKODY!

- ▶ Pri čistení prístroja nepoužívajte žiadne chemické čistiace prostriedky ani rozpúšťadlá.

Kryt prístroja, veko, priestor na pečenie

- 1) Vyberte formu na pečenie **8** z prístroja.
- 2) Odstráňte zvyšky z priestoru na pečenie pomocou navlhčenej handričky alebo mäkkej špongie.
- 3) Kryt prístroja a veko **2** utrite taktiež iba pomocou navlhčenej handričky alebo špongie. Pre ľahšie čistenie môžete veko **2** odstrániť z krytu:
 - Otvorte veko **2** natoľko, aby plastové čapy lícovali s otvormi závesov.
 - Veko **2** vytriahnite zo závesov:



- Na opätovné namontovanie veka **2** po vyčistení zavedte plastové čapy znova cez otvor závesov.

- 4) Všetko dôkladne vytrite dosucha.


Forma na pečenie, hnetacie háky a príslušenstvo

POZOR! VEČNÉ ŠKODY!

- ▶ Na povrchu formy na pečenie **8** a hnetacích hákov **7** je nepriľnavá vrstva. Pri čistení nepoužívajte žiadne agresívne čistiace prostriedky ani drsné prostriedky či predmety, ktoré môžu spôsobiť poškrabanie povrchov.

UPOZORNENIE

► V dôsledku tepla a vlhkosti sa môže po čase zmeniť vzhľad povrchov. Nemá to to negatívny vplyv na kvalitu ani funkčnosť.

►  Hnetacie háky **7** a vyberač hnetacích hákov **11** sú vhodné na umývanie v umývačke riadu.

- 1) Vyberte hnetacie háky **7** a formu na pečenie **8** z prístroja.
- 2) Vyberte hnetacie háky **7** z formy na pečenie **8**. Keby sa hnetacie háky **7** nedali uvoľniť z formy na pečenie **8**, naplňte formu na pečenie **8** horúcou vodou a nechajte odmočiť. Hnetacie háky **7** by sa mali dať skoro vybrať.
- 3) Umyte hnetacie háky **7** v teplej vode a pridajte trochu jemného umývacieho prostriedku. Pri pripečených nečistotách nechajte hnetacie háky **7** dovedy namočené vo vode s umývacím prostriedkom, dokiaľ sa nečistoty nebudú dať uvoľniť kefkou na riad. Ak je držiak hnetacieho háku **7** upchatý, môžete ho opatrne vyčistiť špajľou.
- 4) Poutierajte vonkajšiu stranu formy na pečenie **8** vlhkou handričkou.
- 5) Vnútrotný priestor formy na pečenie **8** vyčistíte teplou vodou s umývacím prostriedkom. Ak sa vo forme na pečenie **8** nachádzajú pripečené nečistoty, naplňte ju vodou a pridajte jemný prostriedok na umývanie riadu. Nechajte namočené tak dlho, až sa pripečené nečistoty budú dať uvoľniť kefkou na riad. Formu na pečenie **8** vypláchnite potom čistou vodou, aby bolo možné odstrániť zvyšky umývacieho prostriedku.
- 6) Vyčistíte odmernú nádobku **9**, odmernú lyžicu **10** a vyberač hnetacích hákov **11** teplou vodou a jemným umývacím prostriedkom. Potom opláchnite všetky diely čistou vodou, aby ste odstránili zvyšky umývacieho prostriedku.
- 7) Po vyčistení všetky diely dôkladne vysušte.

Objednávanie náhradných dielov

K tomuto produktu môžete objednať tieto náhradné diely:

- hnetacie háky **7**
- forma na pečenie **8**
- odmerná nádobka **9**
- odmerná lyžica **10**
- vyberač hnetacích hákov **11**

Náhradné diely objednávajte cez našu servisnú telefonickú linku (pozri kapitolu „Servis“) alebo pohodlne na našej webovej stránke www.kompernass.com.



UPOZORNENIE

- V niektorých krajinách sa objednávanie náhradných dielov nemôže uskutočniť online. V takom prípade využite našu servisnú telefonickú linku (pozri kapitolu „Servis“).
- Pri svojej objednávke majte pripravené číslo IAN, ktoré nájdete na obale tohto návodu na obsluhu.

Likvidácia



Prístroj v žiadnom prípade nevyhadzujte do bežného komunálneho odpadu. Na tento výrobok sa vzťahuje európska smernica 2012/19/EU.

Prístroj zneškodnite v autorizovanej prevádzke na zneškodňovanie odpadu alebo v miestnom zbernom dvore. Dodržiavajte pritom aktuálne platné predpisy. V prípade pochybností kontaktujte miestny zberný dvor.



Informácie o možnostiach likvidácie výrobku, ktorý doslúžil, získate od svojej obecnej alebo mestskej samosprávy.












Vrátenie obalu do obehu šetrí suroviny a znižuje tvorbu odpadov. Nepotrebné obalové materiály zlikvidujte podľa miestne platných predpisov.














Obal zlikvidujte ekologicky. Dbajte na označenie na rôznych obalových materiáloch a triedte ich osobitne. Obalové materiály sú označené skratkami (a) a číslicami (b) s nasledujúcim významom:
1 – 7: plasty,
20 – 22: papier a lepenka,
80 – 98: kompozitné materiály.


Priebeh programu




Program	1. Normálny						2. Kyprý					
	svetlý stredný tmavý			rýchly			svetlý stredný tmavý			rýchly		
hmotnosť (g)	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500
čas (hodiny)	3:00	3:05	3:15	2:15	2:20	2:25	3:10	3:15	3:25	2:20	2:25	2:30
predhrievanie (min.) 	15	15	20	–	–	–	10	10	15	–	–	–
miesenie 1 (min.) 	13	13	13	13	13	13	12	12	12	13	13	13
kysnutie 1 (min.) 	25	25	25	10	10	10	20	20	20	10	10	10
miesenie 2 (min.) 	7 ADD 5*	7 ADD 5*	7 ADD 5*	4 ADD 5*	4 ADD 5*	4 ADD 5*	7 ADD 8*	7 ADD 8*	7 ADD 8*	4 ADD 5*	4 ADD 5*	4 ADD 5*
kysnutie 2 (min.) 	27,5 RMV 2,5**	27,5 RMV 2,5**	27,5 RMV 2,5**	15,5 RMV 2,5**	15,5 RMV 2,5**	15,5 RMV 2,5**	35,5 RMV 2,5**	35,5 RMV 2,5**	35,5 RMV 2,5**	15,5 RMV 2,5**	15,5 RMV 2,5**	15,5 RMV 2,5**
kysnutie 3 (min.) 	30	30	30	30	30	30	35	35	35	30	30	30
pečenie (min.) 	55	60	65	55	60	65	60	65	70	60	65	70
udržiavanie teploty (min.) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
max. pred- nastavenie času (hodiny)	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15









* Počas tejto fázy programu môžete pridať do cesta ďalšie prísady. Príklad: 7/ADD/5 znamená, že po 7 minútovej fáze miesenia zaznejú viaceré signálne tóny a súčasne sa na displeji **A** zobrazí „ADD“ . Teraz môžete pridať ďalšie prísady. Nasleduje ešte jedna 5 minútová fáza miesenia, po ktorej sa začína ďalšia fáza programu.


** Počas tejto fázy programu sa môžu odstrániť hnetacie háky . Príklad: 27,5/RMV/2,5 znamená, že po 27,5 minútovej fáze kysnutia zaznejú viaceré signálne tóny a súčasne sa na displeji **A** zobrazí „RMV“ . Teraz môžete vybrať hnetacie háky . Nasleduje ešte jedna 2,5 minútová fáza kysnutia, po ktorej sa začína ďalšia fáza programu.




Program	3. Celozrnný						4. Sladký					
	svetlý stredný tmavý			rýchly			svetlý stredný tmavý			rýchly		
stupeň zhnednutia/ rýchly režim												
hmotnosť (g)	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500
čas (hodiny)	3:20	3:25	3:35	2:25	2:30	2:35	2:55	3:00	3:10	2:10	2:15	2:20
predhrievanie 	15	15	20	–	–	–	10	10	15	–	–	–
miesenie 1 (min.) 	12	12	12	13	13	13	12	12	12	12	12	12
kysnutie 1 (min.) 	30	30	30	10	10	10	25	25	25	10	10	10
miesenie 2 (min.) 	7 ADD 8*	7 ADD 8*	7 ADD 8*	4 ADD 5*	4 ADD 5*	4 ADD 5*	7 ADD 6*	7 ADD 6*	7 ADD 6*	4 ADD 6*	4 ADD 6*	4 ADD 6*
kysnutie 2 (min.) 	35,5 RMV 2,5**	35,5 RMV 2,5**	35,5 RMV 2,5**	20,5 RMV 2,5**	20,5 RMV 2,5**	20,5 RMV 2,5**	32,5 RMV 2,5**	32,5 RMV 2,5**	32,5 RMV 2,5**	15,5 RMV 2,5**	15,5 RMV 2,5**	15,5 RMV 2,5**
kysnutie 3 (min.) 	35	35	35	35	35	35	30	30	30	30	30	30
pečenie (min.) 	55	60	65	55	60	65	50	55	60	50	55	60
udržiavanie teploty (min.) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
max. prednastave- nie času (hodiny)	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15









* Počas tejto fázy programu môžete pridať do cesta ďalšie prísady. Príklad: 7/ADD/5 znamená, že po 7 minútovej fáze miesenia zaznejú viaceré signálne tóny a súčasne sa na displeji **A** zobrazí „ADD“ . Teraz môžete pridať ďalšie prísady. Nasleduje ešte jedna 5 minútová fáza miesenia, po ktorej sa začína ďalšia fáza programu.


** Počas tejto fázy programu sa môžu odstrániť hnetacie háky . Príklad: 27,5/RMV/2,5 znamená, že po 27,5 minútovej fáze kysnutia zaznejú viaceré signálne tóny a súčasne sa na displeji **A** zobrazí „RMV“ . Teraz môžete vybrať hnetacie háky . Nasleduje ešte jedna 2,5 minútová fáza kysnutia, po ktorej sa začína ďalšia fáza programu.









Program	5. Nízkoohlovodíkový			6. Bezlepkový			7. Express			8. Koláč		
stupeň zhnednutia/rýchly režim	svetlý stredný tmavý			svetlý stredný tmavý			svetlý stredný tmavý			svetlý stredný tmavý		
hmotnosť (g)	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500
čas (hodiny)	3:09	3:21	3:33	3:40	3:45	3:55	1:15	1:18	1:20	1:30	1:35	1:40
predhrievanie (min.) 	15	15	15	15	15	20	–	–	–	–	–	–
miesenie 1 (min.) 	20	21	22	12	12	12	8	8	8	25 RMV **	25 RMV **	25 RMV **
kysnutie 1 (min.) 	15	15	15	20	20	20	–	–	–	–	–	–
miesenie 2 (min.) 	15 ADD 7*	15 ADD 9*	15 ADD 11*	5 ADD 8*	5 ADD 8*	5 ADD 8*	7	7	7	–	–	–
kysnutie 2 (min.) 	12,5 RMV 2,5**	14,5 RMV 2,5**	16,5 RMV 2,5**	47,5 RMV 2,5**	47,5 RMV 2,5**	47,5 RMV 2,5**	–	–	–	–	–	–
kysnutie 3 (min.) 	22	24	26	50	50	50	20	20	20	–	–	–
pečenie (min.) 	80	85	90	60	65	70	40	43	45	65	70	75
udržiavanie teploty (min.) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
max. prednastavenie času (hodiny)	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15









* Počas tejto fázy programu môžete pridať do cesta ďalšie prísady. Príklad: 7/ADD/5 znamená, že po 7 minútovej fáze miesenia zaznejú viaceré signálne tóny a súčasne sa na displeji **A** zobrazí „ADD“ . Teraz môžete pridať ďalšie prísady. Nasleduje ešte jedna 5 minútová fáza miesenia, po ktorej sa začína ďalšia fáza programu.


** Počas tejto fázy programu sa môžu odstrániť hnetacie háky . Príklad: 27,5/RMV/2,5 znamená, že po 27,5 minútovej fáze kysnutia zaznejú viaceré signálne tóny a súčasne sa na displeji **A** zobrazí „RMV“ . Teraz môžete vybrať hnetacie háky . Nasleduje ešte jedna 2,5 minútová fáza kysnutia, po ktorej sa začína ďalšia fáza programu.




Program	9. Miesenie	10. Cesto	11. Cesto na rezance	12. Cesto na pizzu
stupeň zhnednutia/rýchly režim	–	–	–	–
hmotnosť (g)	–	–	–	–
čas (hodiny)	0:10–0:45	1:40	0:15	0:45
predhrievanie (min.) 	–	–	–	–
miesenie 1 (min.) 	10–45	12	15	15
kysnutie 1 (min.) 	–	10	–	10
miesenie 2 (min.) 	–	3 ADD 5*	–	10
kysnutie 2 (min.) 	–	25	–	10
kysnutie 3 (min.) 	–	45	–	–
pečenie (min.) 	–	–	–	–
udržiavanie teploty (min.) 	–	–	–	–
max. prednastavenie času (hodiny)	–	15	–	15

* Počas tejto fázy programu môžete pridať do cesta ďalšie prísady. Príklad: 7/ADD/5 znamená, že po 7 minútovej fáze miesenia zaznejú viaceré signálne tóny a súčasne sa na displeji **A** zobrazí „ADD“ . Teraz môžete pridať ďalšie prísady. Nasleduje ešte jedna 5 minútová fáza miesenia, po ktorej sa začína ďalšia fáza programu.

Program	13. Jogurt	14. Marmeláda	15. Pečenie
stupeň zhnednutia/rýchly režim	–	–	svetlý stredný tmavý
hmotnosť (g)	–	–	–
čas (hodiny)	8:00-12:00	1:20	0:05-1:00
predhrievanie (min.) 	–	–	–
miesenie 1 (min.) 	–	–	–
kysnutie 1 (min.) 	–	15	–
miesenie 2 (min.) 	–	–	–
kysnutie 2 (min.) 	–	–	–
kysnutie 3 (min.) 	–	20	–
pečenie (min.) 	–	60	5–60
udržiavanie teploty (min.) 	–	–	60
max. prednastavenie času (hodiny)	–	–	–

Program	16. Možnosť programovania	
	prednastavenie	individuálny nastavovací rozsah
stupeň zhnednutia/rýchly režim		
hmotnosť (g)	–	–
čas (hodiny)	3:05	–
predhrievanie (min.) 	15	0-20
miesenie 1 (min.) 	13	0-30
kysnutie 1 (min.) 	25	0-30
miesenie 2 (min.) 	7 ADD 5*	0-30
kysnutie 2 (min.) 	30 RMV **	0-60 RMV **
kysnutie 3 (min.) 	30	0-60
pečenie (min.) 	60	0-80
udržiavanie teploty (min.) 	60	0-60
max. prednastavenie času (hodiny)	15	15

* Počas tejto fázy programu môžete pridať do cesta ďalšie prísady. Príklad: 7/ADD/5 znamená, že po 7 minútovej fáze miesenia zaznejú viaceré signálne tóny a súčasne sa na displeji **A** zobrazí „ADD“ . Teraz môžete pridať ďalšie prísady. Nasleduje ešte jedna 5 minútová fáza miesenia, po ktorej sa začína ďalšia fáza programu.

** Počas tejto fázy programu sa môžu odstrániť hnetacie háky . Príklad: 27,5/RMV/2,5 znamená, že po 27,5 minútovej fáze kysnutia zaznejú viaceré signálne tóny a súčasne sa na displeji **A** zobrazí „RMV“ . Teraz môžete vybrať hnetacie háky . Nasleduje ešte jedna 2,5 minútová fáza kysnutia, po ktorej sa začína ďalšia fáza programu.

Odstraňovanie porúch

Porucha	Možné riešenia
Po stlačení tlačidla Štart/stop B prístroj nepracuje.	Niektoré fázy programu F , ako predhrievanie alebo kysnutie, je možné rozpoznať ťažko, pretože hnetacie háky 7 sa neotáčajú. Pomocou tabuľky „ Priebeh programu “ skontrolujte, ktorá časť programu práve prebieha. To, či prístroj pracuje, zistíte podľa toho, či svieti prevádzková kontrolka B . Skontrolujte, či je sieťová zástrčka zapojená do elektrickej siete.
Displej A po spustení programu zobrazuje „H:HH“.	Prístroj ešte nie je po poslednom pečení dostatočne vychladnutý. Zastavte aktuálny program a vypnite prístroj. Otvorte veko 2 a nechajte prístroj cca 20 minút vychladnúť, skôr ako ho budete ďalej používať.
Nedá sa spustiť žiadny nový program. Indikácia na displeji skočí do základného nastavenia (program 1).	Prístroj ešte nie je po poslednom pečení dostatočne vychladnutý. Vypnite prístroj, otvorte veko 2 a nechajte prístroj cca 20 minút vychladnúť, skôr ako ho budete ďalej používať.
Displej A po spustení programu zobrazuje „E:E0“.	Vypnite prístroj a vytiahnite sieťovú zástrčku. Sieťovú zástrčku opäť zastrčte do zásuvky a prístroj znova zapnite. Ak chybové hlásenie naďalej pretrváva, obráťte sa, prosím, na náš zákaznícky servis.
Motor beží, ale hnetacie háky 7 sa neotáčajú.	Skontrolujte, či sú hnetacie háky 7 a forma na pečenie 8 správne zasunuté.
Prístroj bol počas prevádzky odpojený od elektrickej siete alebo nastal výpadok prúdu.	Ak prerušenie prívodu prúdu netrvá dlhšie ako 10 minút, prístroj pokračuje automaticky s naposledy vykonávaným programom.
Prístroj rozseká pridané prísady ako ovocie alebo orechy.	Aby ste predišli rozsekaniu prísad ako ovocie alebo orechy, pridajte ich do cesta, až keď zaznejú viaceré signálne tóny a na displeji A sa objaví „ADD“ g .

Keby sa poruchy nedali odstrániť uvedeným riešeniami alebo ak zistíte iné druhy porúch, obráťte sa, prosím, na náš zákaznícky servis.

Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník,
na tento prístroj máte záruku 3 roky od dátumu zakúpenia. V prípade nedostatkov tohto výrobku máte práva vyplývajúce zo zákona voči predajcovi tohto výrobku. Tieto Vaše práva vyplývajúce zo zákona nie sú obmedzené našou zárukou, uvedenou nižšie.

Záručné podmienky

Záručná doba začína plynúť dátumom zakúpenia. Prosím, uschovajte si pokladničný blok. Tento bude potrebný ako dôkaz o zakúpení.

Ak v priebehu troch rokov od dátumu zakúpenia tohto výrobku dôjde k chybe materiálu alebo výrobnej chybe, výrobok vám – podľa nášho uváženia – bezplatne opravíme, vymeníme alebo uhradíme kúpnu cenu. Podmienkou tohto záručného plnenia je, že počas trojročnej lehoty sa poškodený prístroj a doklad o zakúpení (pokladničný blok) predloží so stručným opisom, v čom spočíva nedostatok prístroja a kedy sa vyskytol.

Ak je chyba pokrytá našou zárukou, zašleme Vám späť opravený alebo nový výrobok. Opravou alebo výmenou výrobku nezačína plynúť žiadna nová záručná doba.

Záručná doba a zákonné nároky na odstránenie chýb

Záručná doba sa záručným plnením nepredĺži. To platí aj pre vymenené a opravené diely. Poškodenia a chyby zistené prípadne už pri kúpe, sa musia hlásiť okamžite po vybalení. Po uplynutí záručnej doby podliehajú prípadné opravy poplatku.

Rozsah záruky

Prístroj bol starostlivo vyrobený v súlade s prísnyimi smernicami kvality a pred dodaním bol svedomito preskúšaný.

Záručné plnenie sa vzťahuje na chyby materiálu alebo výrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na časti výrobku, ktoré sú vystavené bežnému opotrebovaniu, a preto ich možno pokladať za opotrebitelné diely alebo na poškodenia krehkých dielov, napr. spínače, akumulátory, formy na pečenie, hnetacie háky alebo diely, ktoré sú vyrobené zo skla.

Táto záruka zaniká v prípade poškodenia výrobku neodborným používaním alebo neodbornou údržbou. Na správne používanie výrobku sa musia presne dodržiavať všetky pokyny, uvedené v návode na obsluhu. Bezpodmienečne sa musí zabrániť použitiu alebo úkonom, ktoré sa v návode na obsluhu neodporúčajú alebo pred ktorými sa varuje.

Výrobok je určený len na súkromné použitie a nie na priemyselné používanie. Záruka zaniká pri nesprávnom a neodbornom zaobchádzaní, pri použití násilia a pri zásahoch, ktoré neboli vykonané naším autorizovaným servisom.

Vybavenie v prípade záruky

Na zaručenie rýchleho vybavenia Vašej žiadosti postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- Na všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (napr. IAN 12345) ako doklad o nákupe.
- Číslo výrobku nájdete na typovom štítku na výrobku, na gravúre na výrobku, na titulnej stránke návodu na obsluhu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane výrobku.
- Ak dôjde k funkčným poruchám alebo iným nedostatkom, kontaktujte najprv nižšie uvedené servisné oddelenie **telefonicky** alebo **e-mailom**.
- Výrobok, zaevidovaný ako poruchový, môžete potom spolu s dokladom o nákupe (pokladničný blok) a uvedením popisu chyby a dátumu, kedy k nej došlo, bezplatne odoslať na adresu servisného strediska, ktorá Vám bude oznámená.



Na webovej stránke www.lidl-service.com si môžete stiahnuť tieto a mnoho ďalších príručiek, videá o výrobkoch a inštaláčny softvér.

Pomocou tohto QR-kódu sa dostanete priamo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a pomocou zadania čísla výrobku (IAN) 123456 otvoríte váš návod na obsluhu.

Servis

SK Servis Slovensko

Tel. 0850 232001

E-Mail: kompernass@lidl.sk

IAN 337874_1910

Dovozca

Majte na pamäti, že nižšie uvedená adresa nie je adresou servisného strediska. Najprv kontaktujte uvedené servisné stredisko.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NEMECKO

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	96
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	96
Lieferumfang	96
Auspacken	96
Technische Daten	96
Sicherheitshinweise	97
Leistungsübersicht	100
Bedienelemente	100
Bedienfeld	100
Vor dem ersten Gebrauch	101
Brot backen	102
Zutaten	102
Gerät in Betrieb nehmen	102
Programm einstellen und starten	102
Programme	103
Programm unterbrechen / beenden	104
Brot entnehmen	104
Gerät ausschalten	105
Timer-Funktion	105
Add-Funktion / Zutaten zugeben	105
Remove-Funktion / Knethaken entfernen	105
Memory-Funktion	106
Reinigen	106
Ersatzteile bestellen	107
Entsorgen	108
Programmablauf	109
Fehlerbehebung	115
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	116
Service	117
Importeur	117

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

Verwenden Sie das Gerät nicht zum Trocknen von Lebensmitteln oder Gegenständen.

Benutzen Sie das Gerät nicht in gewerblichen oder industriellen Bereichen.

Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

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


Auspacken

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

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

Technische Daten

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

Sicherheitshinweise

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

⚠ GEFÄHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- ▶ Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- ▶ Dieses Gerät entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Überprüfung, Reparatur und technische Wartung dürfen nur von einem qualifizierten Fachhändler oder unserem Kundenservice durchgeführt werden.
- ▶ Kommen Sie nie während der Benutzung mit den rotierenden Knethaken in Berührung.
- ▶ Versetzen Sie das Gerät nicht, wenn sich heißer oder flüssiger Inhalt, z. B. Konfitüre, in der Backform befindet. Es besteht Verbrennungsgefahr!



Achtung! Heiße Oberfläche! Verbrennungsgefahr!

Teile des Gerätes werden während des Betriebs sehr heiß!

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

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

⚠️ WARNUNG! BRANDGEFAHR!

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

⚠️ WARNUNG! BRANDGEFAHR!

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

ACHTUNG – SACHSCHADEN!

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

Leistungsübersicht

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

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

Bedienelemente

(Abbildungen siehe Ausklappseite)

Abbildung A:

- 1 Sichtfenster
- 2 Deckel
- 3 Belüftungsschlitze
- 4 Netzkabel
- 5 Ein-/Ausschalter (0/I)
- 6 Bedienfeld

Abbildung B:

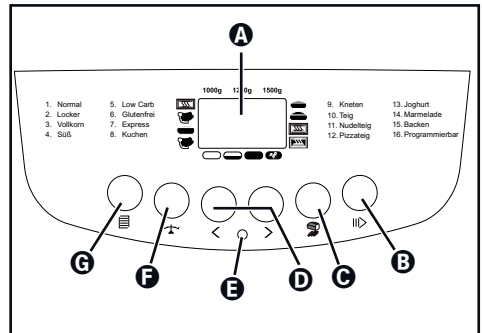
- 7 2 Kneethaken
- 8 Backform
- 9 Messbecher
- 10 Messlöffel
- 11 Kneethakenentferner

Abbildung C:

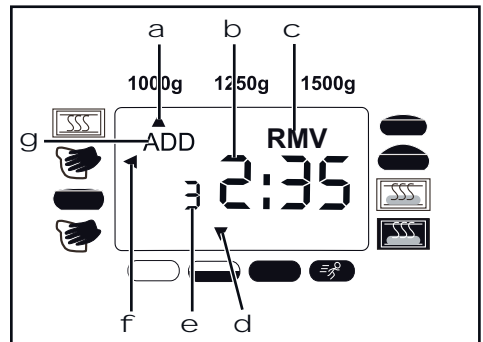
Bedienfeld / Display

Bedienfeld

Das Bedienfeld **6** besteht aus den folgenden Komponenten:



A Display



- a Gewichtsauswahl (1000 g / 1250 g / 1500 g)
- b verbleibende Programmzeit in Stunden / programmierter Timer / programmierte Phasenzeit (Programm 16)
- c Remove-Funktion - während „RMV“ (= „Remove“) angezeigt wird, können die Kneethaken **7** entfernt werden.
- d gewählter Bräunungsgrad/Schnellmodus (hell , mittel , dunkel , schnell)
- e aktive Programmnummer
- f aktive Programmphase
- g Add-Funktion - während „ADD“ angezeigt wird, können weitere Zutaten zum Teig gegeben werden.

Ⓑ Start-/Stopp-Taste

Taste zum Starten, Unterbrechen oder Stoppen eines Programms.

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

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

HINWEIS

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

Ⓒ Bräunungsgrad/Schnellmodus wählen

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

Drücken Sie die Taste so oft, bis der Pfeil **Ⓒ** über dem gewünschten Bräunungsgrad erscheint. Oder aktivieren Sie den Schnellmodus, um den Backvorgang zu verkürzen.

HINWEIS

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

Ⓓ Timer einstellen

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

HINWEIS

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

Ⓔ Betriebsleuchte

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

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

Ⓕ Brotgewicht einstellen

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

HINWEIS

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

Ⓖ Programm wählen

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

Vor dem ersten Gebrauch

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

HINWEIS

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

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

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

Brot backen

Zutaten

Für ein optimales Backergebnis berücksichtigen Sie bitte folgende Hinweise:

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

Gerät in Betrieb nehmen

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

Programm einstellen und starten

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

HINWEIS

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

Programme

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

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, Schokolade oder zusätzlichem Zucker. Durch eine längere Aufgehphase wird das Brot leichter und luftiger.

Programm 5: Low Carb

Zum Backen von kohlenhydratreduzierten Broten.

Programm 6: Glutenfrei

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

Programm 7: Express

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

Programm 8: Kuchen

Zum Backen von Kuchen mit Backmischungen oder nach eigenen Rezepten.

Programm 9: Kneten

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

Programm 10: Teig

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

Programm 11: Nudelteig

Zur Herstellung von Nudelteig.

Programm 12: Pizzateig

Zur Herstellung von Pizzateig.

Programm 13: Joghurt

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

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

Programm 14: Marmelade

Zur Herstellung von Fruchtaufstrichen wie Marmeladen, Konfitüren oder Gelees.

Programm 15: Backen

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

Programm 16: Programmierbar

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

Gehen Sie dazu wie folgt vor:

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

- 3) Wählen Sie mit der Taste Brotgewicht **F** die Programmphase aus, die Sie einstellen wollen.
- 4) Passen Sie mit den Pfeiltasten **D** die Zeit der gewählten Programmphase an Ihre Bedürfnisse an (zum möglichen Einstellbereich siehe Kapitel „**Programmablauf**“).
- 5) Drücken Sie erneut die Taste Brotgewicht **F**, um zur nächsten Programmphase zu wechseln.
- 6) Wenn Sie alle gewünschten Programmphasen eingestellt haben, drücken Sie die Start-/Stopp-Taste **B**, um die Einstellungen zu speichern und das Einstellungs­menü 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 **L** 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 **L** 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 **B** 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 **B** 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 **B** belassen. Sie können hierfür den Warmhaltebetrieb nutzen.

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

HINWEIS

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

Gerät ausschalten

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

Timer-Funktion

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

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

HINWEIS

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

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

Beispiel:

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

Add-Funktion / Zutaten zugeben

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

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

HINWEIS

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

Remove-Funktion / Knethaken entfernen

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

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

Gehen Sie dazu wie folgt vor:

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

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

HINWEIS

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

Memory-Funktion

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

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

Reinigen

⚠ GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

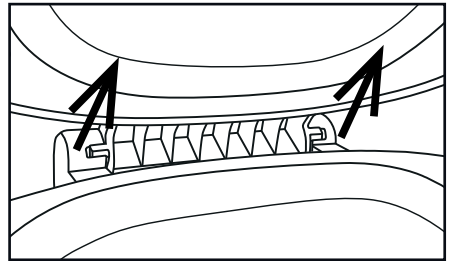
- ▶ Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung ausreichend abkühlen. Es besteht Verbrennungsgefahr!

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

Gerätegehäuse, Deckel, Backraum

- 1) Entnehmen Sie ggf. die Backform **8** aus dem Gerät.
- 2) Entfernen Sie mit einem angefeuchteten Tuch oder weichem Schwamm alle Rückstände im Backraum.
- 3) Wischen Sie das Gerätegehäuse und den Deckel **2** ebenfalls nur mit einem angefeuchteten Tuch oder Schwamm ab.
Zur leichteren Reinigung kann der Deckel **2** vom Gehäuse entfernt werden:
 - Öffnen Sie den Deckel **2** so weit, bis die Kunststoffzapfen durch die Öffnungen der Scharniere passen.
 - Ziehen Sie den Deckel **2** aus den Scharnieren heraus:




- Um den Deckel **2** nach der Reinigung wieder zu montieren, führen Sie die Kunststoffzapfen wieder durch die Öffnung der Scharniere.
- 4) Trocknen Sie alles gründlich ab.

Backform, Knethaken und Zubehör

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

HINWEIS

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

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

Ersatzteile bestellen

Folgende Ersatzteile können Sie zu diesem Produkt bestellen:

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

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



HINWEIS

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

Entsorgen



Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU.

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



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











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









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

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



Programmablauf





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









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



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





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









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



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









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









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



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





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

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

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

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

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

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

Fehlerbehebung

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

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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Kassenbon gut auf. Dieser wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert, ersetzt oder der Kaufpreis erstattet. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus, Backformen, Knethaken oder Teile, die aus Glas gefertigt sind.

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden.

Das Produkt ist nur für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Servicenederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (z. B. IAN 123456) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.

- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



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

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

Service

DE Service Deutschland

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

AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 337874_1910

Importeur

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

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Információk állása · Stanje informacij · Stav informací

Stav informácii · Stand der Informationen:

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

IAN 337874_1910