

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



BREAD MAKER SBB 850 C1

GB IE NI CY

BREAD MAKER

Operating instructions

DE AT CH

BROTBACKAUTOMAT

Bedienungsanleitung

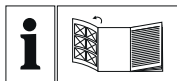
GR CY

ΑΡΤΟΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΤΗΣ

Οδηγίες χρήσης

IAN 278855

IE NI
CY



GB IE NI CY

Before reading, unfold the page containing the illustrations and familiarise yourself with all functions of the device.

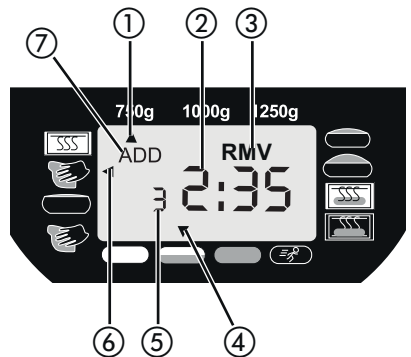
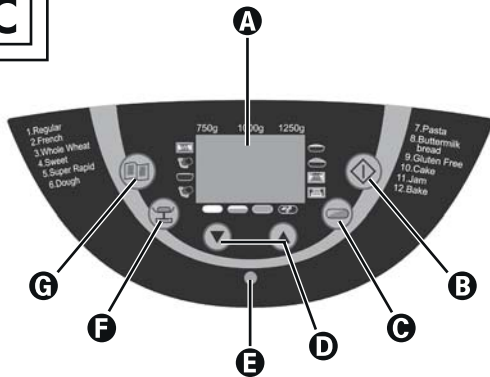
GR CY

Πριν ξεκινήσετε την ανάγνωση, ανοίξτε τις δυο σελίδες με τις εικόνες και εξοικειωθείτε με όλες τις λειτουργίες της συσκευής.

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.

GB/IE/NI/CY	Operating instructions	Page	1
GR/CY	Οδηγίες χρήσης	Σελίδα	27
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	49

A**B****C**

Contents

Introduction	2
Intended use	2
Package contents	2
Description of the appliance	2
Technical data	2
Safety instructions	3
Before initial use	7
Features	7
Control panel	7
Programme	9
Timer function	10
Before baking	10
Baking bread	11
Cleaning and care	13
Disposal	14
Kompernass Handels GmbH warranty	14
Service	15
Importer	15
Programme sequence	16
Troubleshooting the bread maker	20

BREAD MAKER

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

You have selected a high-quality product.

The operating instructions are part of this product. They contain important information on safety, usage and disposal. Before using the product, familiarise yourself with all handling and safety guidelines.

Use the product only as described and for the range of applications specified. Please also pass these operating instructions on to any future owner(s).

Intended use

This bread maker is intended only for home use for baking bread or for cooking jams and preserves.

Do not use the appliance for drying foodstuffs or other objects. Do not use the bread maker outdoors.

Use only the accessories recommended by the manufacturer. Other accessories can cause damage to the appliance.

This appliance is intended solely for use in private households.

Not for commercial use!

Package contents

Bread maker

Baking mould

2 kneading blades

Measuring cup

Measuring spoon

Kneading blade remover

Operating instructions

Brief information

Recipe Book

NOTE

- ▶ When unpacking the appliance, check it thoroughly for possible transport damage. If required, contact the Service Centre (see section "Service").

Description of the appliance

Figure A:

- 1 Viewing window
- 2 Appliance lid
- 3 Ventilation slots
- 4 Mains cable
- 5 Control panel

Figure B:

- 6 2 kneading blades
- 7 Baking mould for loaves with weights of up to 1250 g
- 8 Measuring cup
- 9 Measuring spoon
- 10 Kneading blade remover

Technical data

Rated voltage: 220 - 240 V ~ /50 Hz

Power consumption: 850 Watt



All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.

Safety instructions

- ▶ Please read the operating instructions completely before using the appliance for the first time!

⚠ DANGER – ELECTRIC SHOCK!

- ▶ Always check the power cable and plug before use. To reduce potential risks in the event of damage to the power cable, arrange for it to be examined and repaired as soon as possible by the manufacturer, by Customer Services or by a similarly qualified person.
- ▶ Do not place the power cable over sharp edges or close to hot surfaces or objects. These may damage the insulation of the power cable.
- ▶ When not in use, and before cleaning the appliance, remove the power cable from the plug.
- ▶ Never immerse the bread maker in water or other liquids. Risk of electrical shock!
- ▶ Do not clean the appliance with abrasive cleaning sponges. If parts come loose from the sponge and come into contact with electrical components, there is a risk of electric shock.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Risk of suffocation! Children can suffocate through the improper use of packaging materials. Dispose of them immediately after unpacking or store them in a place that is out of reach of children.
- ▶ To prevent the risk of tripping accidents, the appliance is equipped with a short power cable.
- ▶ Before taking out or inserting accessories, unplug the appliance and allow it to cool down.
- ▶ Place an extension cable in such a way as to prevent anyone from tripping over it or inadvertently pulling on it.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ If there are any children nearby, please watch over the appliance closely! If the appliance is not in use, and also before cleaning it, remove the plug from the power socket. Allow the appliance to cool down before removing individual parts.
- ▶ This appliance may be used by children of the age of 8 years or more and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge if they are being supervised or have been instructed with regard to the safe use of the appliance and have understood the potential risks.
- ▶ Do not allow children to play with the appliance.
- ▶ Cleaning and user maintenance may not be carried out by children, unless they are older than 8 years of age and supervised.
- ▶ Children younger than eight years of age must be kept away from the appliance and the power cable.
- ▶ This appliance complies with all pertinent safety regulations. Inspection, repair and technical maintenance may only be performed by a qualified specialist. Improper usage invalidates all claims under the warranty.
- ▶ Attention! The bread maker gets very hot during operation. Do not touch the appliance until it has cooled down, or use oven gloves.
- ▶ Do not move the bread maker if the baking mould contains hot or liquid contents, e.g. jams. There is a risk of burns!
- ▶ Do not attempt to touch the rotating kneading blades during use. There is a risk of injury!
- ▶ During operation, the temperature of exposed surfaces can be very high. Risk of burns!



Caution! Hot surface!

Parts of the appliance get very hot during use!

Risk of burns!

⚠ WARNING! RISK OF FIRE!

- ▶ Do not use an external timing switch or a separate remote control system to operate the appliance.
- ▶ Do not place the appliance near inflammable materials or explosive/combustible gases. Maintain a minimum distance of 10 cm to all other objects.
- ▶ Never cover the appliance with a towel or other material. Heat and steam must be able to escape. A fire can be caused if the appliance is covered with inflammable material or comes into contact with inflammable materials, e.g. curtains.
- ▶ Do not place any objects on the appliance and do not cover it during use.
- ▶ Never place aluminium foil or other metallic objects in the bread maker. This could cause a short circuit.
- ▶ Never use more than 700 g of flour when baking and never add more than 1 ¼ packets of dried yeast. The dough could overflow and cause a fire! The only exception to this rule is gluten-free bread. In this case, a maximum of 2 packets of dried yeast may be used (see recipe booklet).

CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Ensure that the ventilation slots of the appliance are not obstructed at any time. Risk of overheating!
- ▶ Never leave the appliance unsupervised whilst in use!
- ▶ Only use the appliance inside of buildings.
- ▶ Never place the appliance on or close to a gas or electric cooker, a hot oven or any other heat source. Risk of overheating!
- ▶ The use of accessories not recommended by the manufacturer may cause damage to the appliance. Only use the appliance for its intended purposes. Improper usage invalidates all claims under the warranty.

CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Do not start a baking programme if the baking mould is not in the appliance. This could cause irreparable damage to the appliance.
- ▶ Do not pull on the cable to remove the plug from the socket; always pull on the plug itself.
- ▶ Do not use the bread maker to store foods or utensils.
- ▶ Never use the appliance without a baking mould or with an empty one. This will irreparably damage the appliance.
- ▶ Always close the lid during use.
- ▶ Never attempt to remove the baking mould during use.
- ▶ Always place the appliance on a dry, flat and heat-resistant surface.
- ▶ Before plugging the appliance in, check to ensure that the kind of current and mains voltage match the information given on the type plate.
- ▶ If you use an extension cable, ensure that the maximum permitted power rating for the cable corresponds to that of the bread maker.

Before initial use

Unpacking

- Unpack the appliance and remove all packaging materials as well as any stickers and protective films.
- When unpacking the appliance, check it thoroughly for possible transport damage. If required, contact the Service Centre (see section "Warranty and Service").

Initial cleaning

Wipe the baking mould **7**, kneading blades **6** and upper surfaces of the bread maker with a clean moist cloth before taking it into operation. Do not use abrasive sponges or abrasive cleaning agents. Remove the protective foil from the control panel **5** if you have not already done so.

Initial heating

- 1) When **heating for the first time**, place the empty baking mould **7** into the appliance and then close the lid **2**.

⚠ WARNING! RISK OF FIRE!

- ▶ Do not heat the bread maker for more than 5 minutes with an empty baking mould **7**. There is a risk of overheating.

- 2) Select programme 12, as described in the section "Programmes", and press the Start/Stop button **B** to heat up the appliance for 5 minutes.
- 3) After 5 minutes, end the programme by pressing and holding the Start/Stop button **B** until you hear a long signal tone.

NOTE

As the heating elements are lightly greased, you may notice a slight smell when using the appliance for the first time. This is harmless and stops after a short time. Ensure sufficient ventilation; for example, by opening a window.

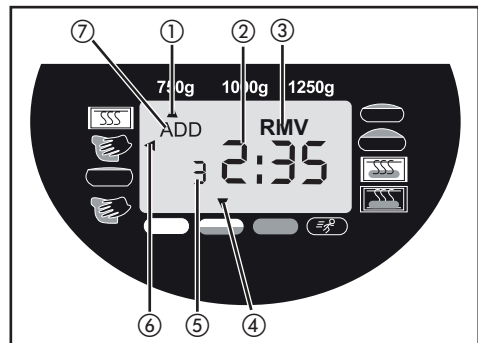
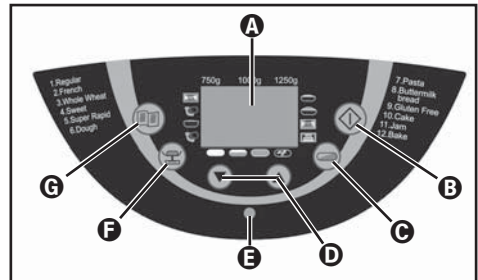
- 4) Let the appliance cool down completely and once again wipe the baking mould **7**, kneading blades **6** and the outer surfaces of the bread maker with a clean moist cloth.

Features

This bread maker allows you to bake bread just the way you like it.





- You can choose from 12 different baking programmes.
- You can use ready-to-use baking mixtures.
- You can prepare dough for rolls and noodles and even make marmalades and jams.
- By using the programme "Gluten-free" you can bake gluten-free baking mixes and recipes containing gluten-free flours, such as cornflour, buckwheat flour or potato flour.

Control panel



A Display

Display for

- ① selecting the weight (750 g, 1000 g, 1250 g)
- ② the remaining baking time in minutes and the preselected programme time
- ③ removal of the kneading hooks ("RMV" = "Remove")
- ④ the selected browning level (Light , Medium , Dark , Rapid )
- ⑤ the selected programme number
- ⑥ the programme sequence
- ⑦ the addition of ingredients ("ADD")

B Start/Stop

To start and stop operation or to delete a timer programme.

To interrupt operation, briefly press the Start/Stop button **B** until you hear a beep and the time flashes on display **A**. If you press the Start/Stop button **B** again within the next 10 minutes, operation will be resumed. If you forget to restart the programme, it will resume automatically after 10 minutes.

To completely terminate the operation or to delete a programme, press the Start/Stop button **B** for 3 seconds, until you hear a long beep.

NOTE

- ▶ Do not press the Start/Stop button **B** if you want to simply check the condition of the bread. You can check the baking progress through the viewing window **1**.

CAUTION!

- ▶ You should always hear a beep when pressing any button while the appliance is running.

C Browning level (or rapid mode)

Select the browning level or switch into the rapid mode (Light/Medium/Dark/Rapid). Press the browning level button **C** repeatedly, until the arrow appears above the desired browning level. For programmes 1–4 you can, through repeated pressing of the browning level button **C**, activate the rapid mode to shorten the baking process. Press the browning level button **C** repeatedly until the arrow appears above "Rapid" icon. A browning level cannot be selected with the programmes 6, 7 and 11.

D Timer

Time-delayed baking.

NOTE

- ▶ This function is not available for programme 11.

E Operating light

The operating light **E** lights up when a programme is running.

If you want to start a programme with a time delay, the operating light **E** flashes as soon as the timer setting is confirmed. As soon as the programme starts, the operating light **E** lights up permanently.

F Bread weight

Select the bread weight (750 g/1000 g/1250 g). Press the button repeatedly until the arrow appears under the desired weight. The weight specifications (750 g/1000 g/1250 g) refer to the total amount of ingredients placed in the baking mould **7**.

NOTE

- ▶ The default setting when switching the appliance on is 1250 g. You cannot adjust the bread weight with the Programmes 6, 7, 11 and 12.

G Programme selection (menu)

Call up the desired baking programme (1 – 12). The programme number appears on the display **A** along with the respective baking time.

Memory function

When the appliance is switched back on after a power failure of up to about 10 minutes, the programme will continue from the same point. This, however, does not apply to deleting/ending the baking process or pressing the Start/Stop button **B** until you hear a long beep.

Viewing window **1**

You can monitor the baking process through the viewing window **1**.

Programme

Select the desired programme using the programme selection button **G**. The corresponding programme number is shown on the display **A**.

The baking times are dependent on the selected programme combinations. See section "Programme sequence".

Programme 1: Regular

For white and mixed-flour breads, comprising predominantly wheat and rye. The bread has a compact consistency. Set the degree of browning of the bread using the browning level button **C**.

Programme 2: French

For light breads from well-milled flour. As a rule, the bread is light and has a crispy crust.

Programme 3: Whole Wheat

For breads made from robust flours, e.g. whole wheat flour and whole rye flour. The bread will be more compact and heavy.

Programme 4: Sweet

For breads with ingredients like fruit juices, coconut flakes, raisins, dried fruit, chocolate or additional sugar. By means of an extended rising phase the bread is lighter and airier.

Programme 5: Super Rapid

Less time is required for kneading, rising and baking. For this programme, however, use only recipes that do not contain any heavy ingredients or heavy varieties of flour. Note that in this programme the bread is less aerated and might not come out quite as tasty.

Programme 6: Dough (kneading)

For the preparation of yeast dough for rolls, pizza or plaits. This programme does not include a baking process.

Programme 7: Pasta

For the preparation of pasta dough. This programme does not include a baking process.

Programme 8: Buttermilk Bread

For breads made with buttermilk or yoghurt.

Programme 9: Gluten Free

For breads made with gluten-free flours and baking mixes. Gluten-free flours take longer to absorb liquids and they have differing rising properties.

Programme 10: Cake

In this programme, the ingredients are kneaded, allowed to rise and then baked. Use baking powder for this programme.

Programme 11: Jam




For making jams, preserves, jellies and fruit spreads.

Programme 12: Bake

For the additional baking of breads that are not brown enough, not baked through or for ready-made doughs. There are no kneading and rising processes in this programme. The bread is kept warm for up to one hour after the baking process. This prevents the bread from becoming too moist. Programme 12 bakes the bread for 60 minutes.




To stop these functions early, press the Start/Stop button **B** until you hear a long signal tone. To switch the appliance off, remove the plug from the wall power socket.

NOTE











- ▶ In programmes 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 and 9, a signal tone sounds during the sequence and "ADD"  appears on the display. Directly after this, add the other ingredients, such as fruit or nuts. You do not need to interrupt the programme. The kneading blades  will not chop the ingredients. If you have set the timer, you can put all the ingredients into the baking mould  at the programme start. In this case, however, fruits and nuts should be chopped beforehand.



Timer function

The timer function allows you to delay the baking process by a preset time.



Use the arrow buttons  and   to set the desired completion time for the baking process. The maximum time delay is 15 hours.

WARNING! RISK OF FIRE!

- ▶ Before you bake a particular type of bread with time delay, try out the recipe first to ensure that the proportions of the ingredients are correct, that the dough is not too firm or too thin, and that the quantities are not too much and could possibly overflow.
- 1) Select a programme. The display  indicates the required baking time.
 - 2) Using the arrow key  , you can delay the end of the programme. The first activation pushes the completion time back to the next full interval of 10 minutes. Each subsequent press of the arrow key   delays the completion time by 10 minutes. You can accelerate this procedure by holding the button pressed down. The display shows you the whole period of the baking time and delay time. If you exceed of the maximum time delay, you can correct the time with the arrow key  .
 - 3) Confirm the programming of the timer with the Start/Stop button . The operating light  starts to flash. The colon on the display  flashes and the programmed time starts to run.

As soon as the programme starts, the operating light  is on permanently. When the baking process has been completed, you will hear ten beeps and the display  indicates 0:00.

Example:

It is 8:00 a.m. and you would like to have fresh bread in 7 hours and 30 minutes, in other words at 3:30 p.m. Start by selecting programme 1 and then press the arrow keys  until 7:30 appears in the display , as the time until completion is 7 hours and 30 minutes.

NOTE

- ▶ The timer function cannot be activated with the programme "Jam".

NOTE



- ▶ Please do not use perishable ingredients such as milk, eggs, cream or cheese, etc. when using the time delay function.

Before baking

For a successful baking process, please consider the following factors:

Ingredients

WARNING! RISK OF FIRE!

- ▶ Remove the baking mould  from the appliance before filling it with ingredients. If any ingredients drop into the baking chamber, a fire may be caused by them from heating of the heating elements.
- Always add the ingredients into the baking mould  in the specified sequence.
- To ensure an optimal rising result from the yeast, all ingredients should be at room temperature.

⚠ WARNING! RISK OF FIRE!

- ▶ Never use quantities greater than those specified. If there is too much dough, some could spill over the baking mould **7**, drop onto the hot heating elements and cause a fire.
- Ensure that you measure the ingredients precisely. Even small deviations from the quantities specified in the recipe may affect the baking results.

Baking bread

Preparation

NOTE

- ▶ Place the bread maker on a level and firm surface.
- 1) Pull the baking mould **7** upwards and out of the appliance.
 - 2) Push the kneading blades **6** onto the drive shafts in the baking mould **7**. Ensure that they are firmly seated.
 - 3) Add the ingredients into the baking mould **7**. First add the liquids, sugar and salt, then the flour. Add the yeast as the last ingredient.

NOTE

- ▶ Ensure that the yeast does not come into contact with salt or liquids.
- 4) Insert the baking mould **7** again. Ensure that it clicks into place correctly.
 - 5) Close the appliance lid **2**.
 - 6) Put the power plug into the mains power socket. You will hear a beep and the programme number and the duration for programme 1 will appear on the display **A**.
 - 7) Select the programme you want using the programme select button **G**. Every input is acknowledged with a beep.
 - 8) If necessary, use button **F** to select the size of bread you want to bake.

- 9) Select the required level of browning **C** for your bread. The arrow on the display **A** shows you if you have selected, light, medium or dark. Here you can also select the setting "Super Rapid" to shorten the time during which the dough rises.

NOTE

- ▶ A browning level cannot be selected for programmes 6, 7 and 11. The function "Rapid" is only available for programmes 1-4. A bread weight cannot be selected for programmes 6, 7, 11 and 12.

- 10) You now have the option of setting the end time of your programme using the timer function. You can enter in a maximum time delay of up to 15 hours.

NOTE

- ▶ This function is not available for programme 11.

Starting a programme

Start the programme with the Start/Stop button **B**.

NOTE

- ▶ Programmes 1, 2, 3, 4, 6 and 8 start with a 10 to 30 minute preheating phase (except Super Rapid, see table for programme sequences). The kneading blades **6** do not move. This is not a malfunction of the appliance.

The programme will carry out the various operations automatically.

NOTE

- ▶ For the programmes 1, 2, 3, 4, 5, 8, 9 and 10, you will hear a beep after the "Rise 2" programme section and "RMV" **3** appears on the display **A**. You can now remove the kneading blades **6** from the dough. If you do not want to remove the kneading blades **6**, simply wait. The appliance will automatically resume the programme.

You can monitor the programme sequence through the viewing window **1** of your bread maker.

Occasionally, condensation may build up on the viewing window **1** during baking. The appliance lid **2** may be opened during the kneading phase.

NOTE

- ▶ Do not open the appliance lid **2** during the rising or baking phases. The bread could collapse.

Ending a programme

When the baking process has been completed, you will hear ten beeps and the display **A** indicates 0:00. At the end of the programme, the appliance automatically changes to a keep-warm mode for up to 60 minutes.

NOTE

- ▶ This does not apply to programmes 6, 7 and 11.

In this mode, warm air circulates inside the appliance.

The keep-warm function can be ended early by keeping the Start/Stop button **B** pressed until a beep is heard.

DANGER! ELECTRIC SHOCK!

- ▶ Before opening the appliance lid **2**, disconnect the power plug from the socket. The appliance should always be disconnected from the power grid when not in use!

Taking out the bread

Always use pot holders or oven gloves when removing the hot baking mould **7**. Hold the baking mould **7** tilted over a grill tray and shake it lightly until the bread slides out of the baking mould **7**.

If you haven't already removed the kneading hooks: If the bread does not slip off the kneading blades **6**, carefully remove the kneading blades **6** using the supplied kneading blade remover **10**.

NOTE

Do not use any metal objects that could cause scratches on the non-stick coating. Rinse the baking mould **7** with warm water directly after removing the bread. This will help prevent the kneading blades **6** becoming stuck on the drive shafts.

- Press the Start/Stop button **B** briefly to pause the programme at the very start of the baking phase or, pull the power plug out of the socket. Ensure that you replace the power plug within 10 minutes so that the baking process can be continued.
- Open the appliance lid **2** and remove the baking mould **7**. With floured hands, you can remove the dough and then pull out the kneading hooks **6**.
- Replace the dough in the back baking mould **7**. Replace the baking mould **7** and close the appliance lid **2**.
- Put the power plug into the socket if necessary. The baking program continues from where it was stopped.

Allow the bread to cool for 15–30 minutes before eating it.

Before cutting the bread, always check to ensure that the kneading blades **6** have been removed from it.

Error messages

- If the display **A** shows "HHH" after the programme has been started, it indicates that the temperature in the bread maker is still too high. Stop the programme and remove the power plug. Open the appliance lid **2** and allow the machine to cool down for 20 minutes before reusing it.
- If a new programme cannot be started directly after the bread maker has completed a baking process, it means the appliance is still too hot. In this case, the display panel reverts to the default setting (programme 1). Open the appliance lid **2** and allow the machine to cool down for 20 minutes before reusing it.

NOTE

- ▶ Do not attempt to reuse the appliance until it has cooled itself down. This functions only in programme 12.

- If "EEO", "EE1" or "LLL" appears on the display after the programme has started, switch the bread maker off and then on again by removing the plug from the socket and then putting it back in. If the failure display persists, contact Customer Service.

Cleaning and care

⚠ DANGER! ELECTRIC SHOCK!

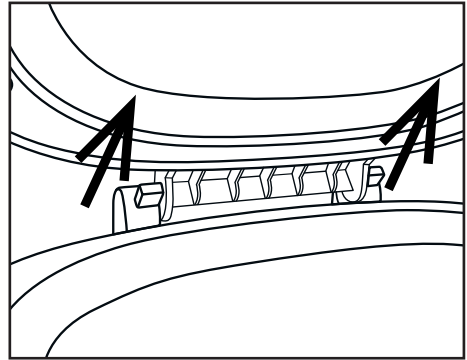
- ▶ Before cleaning the appliance, always remove the plug from the socket and allow the appliance to cool down completely. Protect the appliance from moisture, as this can lead to electric shock. Please also observe the safety instructions.

CAUTION! MATERIAL DAMAGE!

- ▶ The appliance and its accessories are not dishwasher-proof!
- ▶ Do not use any chemical cleaning agents or solvents to clean the bread maker.

Housing, lid, baking chamber

- Remove all residues from the inside of the baking chamber using a wet cloth or a slightly damp soft sponge.
- Wipe both the housing and the lid also only with a moist cloth or sponge. For easier cleaning, the appliance lid ❷ can be removed from the housing:
 - Open the appliance lid ❷ until the wedge-shaped plastic hooks fit through the openings of the hinge guides.
 - Pull the appliance lid ❷ out of the hinge guides.
 - To reassemble the appliance lid ❷, plug the plastic hooks through the opening of the hinge guides.



- Dry everything thoroughly and make sure that all parts are dry before reuse.

Baking mould, kneading blades and accessories

CAUTION! MATERIAL DAMAGE!

- ▶ Never immerse the baking mould ❷ in water or other liquids.
- ▶ The surfaces of the baking mould ❷ and the kneading blades ❸ are coated with a non-stick coating. When cleaning the appliance, do not use aggressive detergents, abrasive cleaning agents or objects that may cause scratches to the surfaces.

NOTE

- ▶ Due to moisture and vapours, the surfaces of various parts may change in their appearance over the course of time. This has no influence on the function nor does it reduce the quality of the baking results.
- Before cleaning, remove the baking mould ❷ and the kneading blades ❸ from the baking chamber.

- Remove the kneading blades **6** from the baking mould **7**. If the kneading blades **6** cannot be removed from the baking mould **7**, fill the baking mould **7** with hot water for around 30 minutes. The kneading blades **6** should now be easy to remove.
Clean the kneading blades **6** in warm water with mild dishwashing detergent. For stubborn incrustations, you can leave the kneading blades **6** in the washing water until the incrustations can be removed by means of a dishwashing brush. If the mounting holes in the kneading hooks **6** are blocked, these can be carefully cleaned with a wooden toothpick or similar.
Dry the kneading blades **6** thoroughly after cleaning.
- Wipe the exterior surfaces of the baking mould **7** with a moist cloth.
- Clean the interior of the baking mould **7** with warm water and a little dishwashing detergent. If there are incrustations in the baking mould **7**, fill the baking mould **7** with water and add mild dishwashing detergent. Let it soak until the incrustations have softened and can be removed with a dishwashing brush. Afterwards, rinse the baking mould **7** with clean water and dry it off thoroughly.
- Clean the measuring cup **8**, the measuring spoon **9** and the kneading blade remover **10** in warm water with a little mild washing-up liquid. Then rinse all parts with plenty of clean water to remove all detergent residues. Dry everything thoroughly.

Disposal



Never dispose of the appliance in the normal domestic waste. This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EU.

Dispose of the appliance through an approved disposal centre or at your community waste facility.

Please observe applicable regulations. Please contact your waste disposal facility if you are in any doubt.



Dispose of all packaging materials in an environmentally friendly manner.

Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

This appliance has a 3-year warranty valid from the date of purchase. If this product has any faults, you, the buyer, have certain statutory rights. Your statutory rights are not restricted in any way by the warranty described below.

Warranty conditions

The validity period of the warranty starts from the date of purchase. Please keep your original receipt in a safe place. This document will be required as proof of purchase.

If any material or production fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you at our discretion. This warranty service is dependent on you presenting the defective appliance and the proof of purchase (receipt) and a short written description of the fault and its time of occurrence.

If the defect is covered by the warranty, your product will either be repaired or replaced by us. The repair or replacement of a product does not signify the beginning of a new warranty period.

Warranty period and statutory claims for defects

The warranty period is not prolonged by repairs effected under the warranty. This also applies to replaced and repaired components. Any damage and defects present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking. Repairs carried out after expiry of the warranty period shall be subject to a fee.

Scope of the warranty

This appliance has been manufactured in accordance with strict quality guidelines and inspected meticulously prior to delivery.

The warranty covers material faults or production faults. The warranty does not extend to product parts subject to normal wear and tear or fragile parts such as switches, batteries, baking moulds or parts made of glass.

The warranty does not apply if the product has been damaged, improperly used or improperly maintained. The directions in the operating instructions for the product regarding proper use of the product are to be strictly followed. Uses and actions that are discouraged in the operating instructions or which are warned against must be avoided.

This product is intended solely for private use and not for commercial purposes. The warranty shall be deemed void in cases of misuse or improper handling, use of force and modifications/repairs which have not been carried out by one of our authorised Service centres.

Warranty claim procedure

To ensure quick processing of your case, please observe the following instructions:

- Please have the till receipt and the item number (e.g. IAN 12345) available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate, an engraving on the front page of the instructions (bottom left), or as a sticker on the rear or bottom of the appliance.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.

- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.



You can download these instructions along with many other manuals, product videos and software on www.lidl-service.com.

Service

GB Service Great Britain
Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IE Service Ireland
Tel.: 1890 930 034
(0,08 EUR/Min., (peak))
(0,06 EUR/Min., (off peak))
E-Mail: kompernass@lidl.ie

CY Service Cyprus
Tel.: 8009 4409
E-Mail: kompernass@lidl.com.cy









IAN 278855

Importer









Please note that the following address is not the service address. Please use the service address provided in the operating instructions.

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









Programme sequence

Pro-gramme	1. Regular						2. French					
	Light Medium Dark			Rapid			Light Medium Dark			Rapid		
Size	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Browning level	Light Medium Dark			Rapid			Light Medium Dark			Rapid		
Time (hours)	02:58	03:05	03:15	02:14	02:20	02:25	03:13	03:18	03:25	02:18	02:25	02:30
Preheating (min) 	15	15	20	N/A	N/A	N/A	10	10	15	N/A	N/A	N/A
Kneading 1 (min) 	12	13	13	12	13	13	12	12	15	12	13	13
Rising 1 (min) 	25	25	25	10	10	10	20	20	20	10	10	10
Kneading 2 (min) 	2 3A* 5	2 5A 5	2 5A 5	2 1A 5	2 2A 5	2 2A 5	2 3A* 8	2 5A 8	2 5A 8	2 1A 5	2 2A 5	2 2A 5
Rising 2 (min) 	30	30	30	18	18	18	43	41	35	18	18	18
Beeps to indicate kneading hooks can be removed.	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV
Rising 3 (min) 	30	30	30	30	30	30	35	35	35	30	30	30
Baking (min) 	56	60	65	56	60	65	60	65	70	60	65	70
Keep warm time (min) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Add the ingredients (remaining hours)	02:01	02:05	02:10	01:49	01:53	01:58	02:26	02:29	02:28	01:53	01:58	02:03
Presetting the time	15 hrs	15 hrs	15 hrs	15 hrs	15 hrs	15 hrs	15 hrs	15 hrs	15 hrs	15 hrs	15 hrs	15 hrs









*3A means that after 3 minutes of kneading, you will hear 10 beeps and "ADD" ⑦ will be displayed at the same time. This reminds you that you can now add ingredients such as fruit or nuts.

Programme	3. Whole Wheat						4. Sweet					
	Light Medium Dark			Rapid			Light Medium Dark			Rapid		
Size	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Browning level												
Time (hours)	03:18	03:25	03:35	02:24	02:30	02:35	02:56	03:01	03:10	02:10	02:16	02:20
Preheating (min) 	15	15	20	N/A	N/A	N/A	10	10	15	N/A	N/A	N/A
Kneading 1 (min) 	11	12	12	11	13	13	12	12	12	11	12	12
Rising 1 (min) 	30	30	30	10	10	10	25	25	25	10	10	10
Kneading 2 (min) 	2 3A 8	2 5A 8	2 5A 8	2 2A 5	2 2A 5	2 2A 5	2 4A* 6	2 5A 6	2 5A 6	2 1A 6	2 2A 6	2 2A 6
Rising 2 (min) 	38	38	38	23	23	23	35	35	35	18	18	18
Beeps to indicate kneading hooks can be removed.	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV
Rising 3 (min) 	35	35	35	35	35	35	30	30	30	30	30	30
Baking (min) 	56	60	65	56	60	65	52	56	60	52	56	60
Keep warm time (Min) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Add the ingredients (remaining hours)	02:17	02:21	02:26	01:59	02:03	02:08	02:03	02:07	02:11	01:46	01:50	01:54
Presetting the time	15 hrs	15 hrs	15 hrs	15 hrs	15 hrs	15 hrs	15 hrs	15 hrs	15 hrs	15 hrs	15 hrs	15 hrs

*4A means that after 4 minutes of kneading, you will hear 10 beeps and "ADD" ⑦ will be displayed at the same time. This reminds you that you can now add ingredients such as fruit or nuts.

Programme	5. Super Rapid			6. Dough	7. Pasta	8. Buttermilk Bread			9. Gluten Free		
Browning level	Light Medium Dark			N/A	N/A	Light Medium Dark			Light Medium Dark		
Size	750 g	1000 g	1250 g	N/A	N/A	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Time (hours)	01:15	01:18	01:20	01:50	00:15	03:17	03:21	03:30	02:14	02:20	02:25
Preheating (min) 	N/A	N/A	N/A	10	N/A	25	25	30	N/A	N/A	N/A
Kneading 1 (min) 	8	8	8	12	15	10	10	10	12	13	13
Rising 1 (min) 	N/A	N/A	N/A	10	N/A	20	20	20	10	10	10
Kneading 2 (min) 	N/A 2A 5	N/A 2A 5	N/A 2A 5	N/A 3A 5	N/A N/A N/A	2 5A* 8	2 5A* 8	2 5A* 8	2 1A 5	2 2A 5	2 2A 5
Rising 2 (min) 	N/A	N/A	N/A	25	N/A	45	45	45	18	18	18
Beeps to indicate kneading hooks can be removed.	RMV	RMV	RMV	N/A	N/A	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV
Rising 3 (min) 	20	20	20	45	N/A	30	30	30	30	30	30
Baking (min) 	40	43	45	N/A	N/A	52	56	60	56	60	65
Keep warm time (min) 	60	60	60	N/A	N/A	60	60	60	60	60	60
Add the ingredients (remaining hours)	01:05	01:08	01:10	01:15	N/A	02:15	02:19	02:23	01:49	01:53	01:58
Presetting the time	15 hrs	15 hrs	15 hrs	15 hrs	15 hrs	15 hrs	15 hrs	15 hrs	15 hrs	15 hrs	15 hrs

*5A means that after 5 minutes of kneading, you will hear 10 beeps and "ADD" (Z) will be displayed at the same time. This reminds you that you can now add ingredients such as fruit or nuts.

Pro-gramme	10. Cake			11. Jam	12. Bake
Browning level	Light Medium Dark			N/A	Light Medium Dark
Size	750 g	1000 g	1250 g	N/A	N/A
Time (hours)	01:30	01:35	01:40	01:20	01:00
Preheating (min) 	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Kneading 1 (min) 	15	15	15	N/A	N/A
Rising 1 (min) 	N/A	N/A	N/A	15 Heat + kneading	N/A
Kneading 2 (min) 	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A
Rising 2 (min) 	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Beeps to indicate kneading hooks can be removed.	RMV	RMV	RMV	N/A	N/A
Rising 3 (min) 	N/A	N/A	N/A	45 Heat + kneading	N/A
Baking (min) 	60 15 rising	65 15 rising	70 15 rising	20 Rise	60
Keep warm time (min) 	60	60	60	N/A	60
Add the ingredients (remaining hours)	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Presetting the time	15 hrs	15 hrs	15 hrs	N/A	15 hrs

Troubleshooting the bread maker

What do I do if the kneading blades 6 are stuck in the baking mould 7 after baking?	Fill the baking mould 7 with hot water and twist the kneading blades 6 to loosen the incrustation underneath.
What happens if the finished bread is left inside the bread maker?	The "Keep warm function" ensures that the bread is kept warm for about 1 hour and also that it is protected against moisture. If the bread remains in the bread maker for longer than 1 hour, it may become moist.
Can the baking mould 7 and kneading blades 6 be cleaned in the dishwasher?	No. Please rinse the baking mould 7 and the kneading blades 6 by hand.
Why doesn't the dough get stirred, even though the motor is running?	Check to see if the kneading blades 6 and the baking mould 7 are correctly engaged.
What do I do if a kneading blade 6 is stuck in the bread?	Remove the kneading blade 6 with the kneading blade remover 10 .
What happens if there is a power failure when a programme is running?	In the case of a power failure of up to 10 minutes, the bread maker will complete the last set programme through to the end.
How long does it take to bake bread?	Please check the times given in the table "Programme sequence".
What weights of breads can I bake?	You can bake breads with weights of 750 g - 1000 g - 1250 g.
Why can I not use the timer function for baking with fresh milk?	Fresh products such as milk or eggs spoil if they remain in the appliance for too long.
Why does the bread maker not start up after the Start/Stop button B has been pressed?	Some baking processes, such as "Warming up" or "Resting" are difficult to recognise. Using the table "Programme sequence" to check which programme section is currently in operation. Verify that the appliance is functioning by checking whether the operation lamp B is on. Check to see if you have pressed the Start/Stop button B correctly. Check to see if the power plug is connected to the power grid.
The appliance crushes the added raisins.	To avoid the crushing of ingredients such as fruit or nuts, add them to the dough after the signal tone has sounded.



ORDER CARD SBB 850 C1

► www.kompernass.com

QUANTITY ORDERED

(max. 3 sets per order)

NAME OF ARTICLE

COST P. UNIT

TOTAL SUM

► 1 baking mould incl. 2 Kneading paddles



£ 8



£ _____
+ Postage and packaging **£ 4,20**

► 4 Kneading paddles



£ 8



£ _____
+ Postage and packaging **£ 2,50**

► Note: If your order consists of several articles (set of 4 kneading paddles and baking moulds) you will always have to pay the higher shipping fee of £ 4,20!

= £ _____

PAYMENT METHOD

Bank Transfer

(Location, Date)

(Signature)

ORDER CARD SBB 850 C1

► www.kompernass.com



1) Enter under "Sender/orderer" your name, address and telephone number (for possible queries) in block capitals.

2) Please transfer the complete amount to our account below:

Commerzbank AG, London

IBAN: GB96 COBA 4062 0130 4531 70

SWIFT (BIC): COBAGB2XXXX

Sort Code: 40-62-01

Account No: 30453170

Account Name: Kompernass Handelsgesellschaft mbH

- On your transfer, please provide the article(s) you ordered as well as your complete name and address. Then post your completed order card to our postal address below.
Our postal address:

Kompernaß Handelsgesellschaft mbH

Burgstrasse 21

44867 Bochum

Germany

SENDER / ORDERER
(please complete in block capitals)

(Surname, first name)

(Street)

(Post code, town)

(Telephone)



IMPORTANT

- Please affix sufficient postage to the letter.
- Write your name as the sender on the envelope.



ORDER CARD SBB 850 C1

▶ www.kompernass.com

QUANTITY ORDERED (max. 3 sets per order)	NAME OF ARTICLE	COST P. UNIT	TOTAL SUM
_____	▶ 1 baking mould incl. 2 Kneading paddles 	10 €	+ _____ € Postage and packaging 5 €
_____	▶ 4 Kneading paddles 	10 €	+ _____ € Postage and packaging 3 €

▶ Note: If your order consists of several articles (set of 4 kneading paddles and baking mould) you will always have to pay a higher shipping fee of 5 €!

= _____ €

PAYMENT METHOD

Bank Credit Transfer

(Location, Date) _____ (Signature)



ORDER CARD SBB 850 C1

► www.kompernass.com



1) Enter under "Sender/orderer" your name, address and telephone number (for possible queries) in block capitals.

2) Transfer the whole amount in advance to our account:

Kompernaß Handelsgesellschaft mbH

IBAN: DE03440100460799566462

SWIFT (BIC): PBNKDEFF 440

Bank: Postbank Dortmund AG

If you pay by bank credit transfer, on the remittance form please tick „shared costs) in the box under the item `Costs`. Otherwise, we can not process your order.

Our postal address:

Kompernaß Handelsgesellschaft mbH

Burgstraße 21

44867 Bochum

Germany

SENDER / ORDERER

(please complete in block capitals)

(Surname, first name)

(Street)

(Post code, town)

(Country)

(Telephone)

IMPORTANT

- Please affix sufficient postage to the letter.
- Write your name as the sender on the envelope.



Order card/Κάρτα παραγγελίας SBB 850 C1

► www.kompernass.com

Quantity ordered/Ποσότητα

(max. 3 sets per order)

(μέγ. 3 σετ ανά παραγγελία)

Name of article/Περιγραφή προϊόντος

► 1 baking mould incl. 2 Kneading paddles

► 1 Φόρμα ψησίματος συμπεριλ 2 άγκιστρα ζυμώματος



Cost p. Unit/Τιμή μονάδας

10 €

Total sum/Συνολικό ποσό

+

Postage and packaging / συν έξοδα διαχείρισης για ταχυδρομικά τέλη, διαχείριση, συσκευασία και αποστολή.

5 €

► 4 Kneading paddles

► 4 άγκιστρα ζυμώματος



10 €

+

Postage and packaging / συν έξοδα διαχείρισης για ταχυδρομικά τέλη, διαχείριση, συσκευασία και αποστολή.

3 €

► Note: If your order consists of several articles (set of 4 kneading paddles and baking moulds) you will always have to pay the higher shipping fee of 5 euros!

► Υπόδειξη: Εάν η παραγγελία σας αποτελείται από πολλά είδη (σετ 4 τεμαχίων άγκιστρο ζυμώματος και φόρμα ψησίματος) πληρώνετε πάντα την ανώτερη τιμή εξόδων αποστολής 5 ευρώ!

=

€

Payment method/

Όρος πληρωμής

Bank Transfer/

Κατάθεση σε τραπεζικό λογαριασμό

(Location, Date)/(Τόπος, ημερομηνία) (Signature)/(Υπογραφή)

Order card/Κάρτα παραγγελίας SBB 850 C1

► www.kompernass.com



1) Enter under "Sender/orderer" your name, address and telephone number (for possible queries) in block capitals.

Εισάγετε στο «Αποστολέας/Παραγγέλων» το όνομα, τη διεύθυνση και τον αριθμό τηλεφώνου σας (για ενδεχόμενες ερωτήσεις) με αρχά κεφαλαία.

2) Bank Transfer (BACS): Please transfer the complete amount to our account below:

Κατάθεση σε γραμμάτιο λογαριασμού: Μεταβιβάστε το συνολικό ποσό εκ των προτέρων στον λογαριασμό:

Kompernaß Handelsgesellschaft mbH

IBAN: DE03440100460799566462

SWIFT (BIC): PBNKDEFF 440

Bank/ Τράπεζα: Postbank Dortmund AG

■ On your transfer, please provide the article(s) you ordered as well as your complete name and address. Then post your completed order card to our postal address below.

Ως ακορό χρήση, αναφέρετε στη μεταφορά το είδος καθώς και το όνομα και τον τόπο διαμονής. Στείτε μετά την πλήρωσ συμπληρωμένη κάρτα παραγγελίας μέσα σε έναν φάκελο στην ακόλουθη μας ταχυδρομική διεύθυνση.

Kompernaß Handelsgesellschaft mbH

Burgstraße 21

44867 Bochum

Germany

SENDER / ORDERER

ΑΠΟΣΤΟΛΕΑΣ / ΠΑΡΑΓΓΕΛΩΝ

(please complete in block capitals)

(παρακαλούμε συμπληρώστε πλήρως και με ΚΕΦΑΛΑΙΑ)

Surname, first name/Επίθετο, όνομα

Street/Οδός

Post code, town/Ταχυδρομικός κώδικας, τόπος

Country/Χώρα

Telephone/Τηλέφωνο

IMPORTANT/ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ

- Please affix sufficient postage to the letter. Write your name as the sender on the envelope.
- Παρακαλούμε επικολήστε επαρκή γραμματόσημα στην ταχυδρομική αποστολή. Γράψτε το όνομα σας ως αποστολέα στο φάκελο.

Περιεχόμενα

Εισαγωγή.....	28
Προβλεπόμενη χρήση	28
Παραδοτέος εξοπλισμός	28
Περιγραφή συσκευής	28
Τεχνικά χαρακτηριστικά.....	28
Υποδείξεις ασφαλείας.....	29
Πριν την πρώτη χρήση.....	33
Ιδιότητες.....	33
Πεδίο χειρισμού	33
Προγράμματα	35
Λειτουργία χρονοδιακόπτη	36
Πριν από το ψήσιμο	36
Ψήσιμο ψωμιού.....	37
Καθαρισμός και φροντίδα	39
Απόρριψη	40
Εγγύηση της Kompernass Handels GmbH	40
Σέρβις	41
Εισαγωγέας	41
Διαδικασία προγράμματος	42
Διόρθωση σφαλμάτων αρτοπαρασκευαστή.....	46

ΑΡΤΟΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΤΗΣ

Εισαγωγή

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας συσκευής.

Αποφασίσατε έτσι για την απόκτηση ενός προϊόντος υψηλής ποιότητας. Οι οδηγίες χρήσης είναι τμήμα αυτού του προϊόντος. Περιέχουν σημαντικές υποδείξεις για την ασφάλεια, τη χρήση και την απόρριψη. Πριν από τη χρήση του προϊόντος, εξοικειωθείτε με όλες τις υποδείξεις χειρισμού και ασφάλειας. Χρησιμοποιείτε το προϊόν μόνο όπως περιγράφεται και για τους αναφερόμενους τομείς χρήσης. Παραδώστε όλα τα έγγραφα σε περίπτωση παράδοσης του προϊόντος σε τρίτους.

Προβλεπόμενη χρήση

Χρησιμοποιείτε τον αρτοποιασκευαστή μόνο για το ψήσιμο ψωμιού και για την παρασκευή μαρμελάδων για οικιακή χρήση.

Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για το στέγνωμα τροφίμων ή αντικειμένων. Μην χρησιμοποιείτε τον αρτοποιασκευαστή σε εξωτερικούς χώρους. Χρησιμοποιείτε μόνο εξαρτήματα που έχουν προταθεί από τον κατασκευαστή. Μη προτεινόμενα εξαρτήματα μπορούν να φθείρουν τη συσκευή. Αυτή η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για χρήση σε νοικοκυριά.

Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για επαγγελματικούς σκοπούς!

Παραδοτέος εξοπλισμός

Αρτοποιασκευαστής

Φόρμα ψήσιματος

2 Άγκιστρα ζυμώματος

Δοχείο μέτρησης

Κουτάλι μέτρησης

Εργαλείο απομάκρυνσης άγκιστρου ζυμώματος

Οδηγίες χρήσης

Σύντομες πληροφορίες

Βιβλίο συνταγών

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Ελέγξτε τη συσκευή μετά την αποσυσκευασία για την πληρότητα και για ζημιές από τη μεταφορά. Εάν απαιτείται απευθυνθείτε στο τμήμα Σέρβις (δείτε το Κεφάλαιο "Σέρβις").

Περιγραφή συσκευής

Εικόνα A:

- 1 Παράθυρο παρακολούθησης
- 2 Καπάκι συσκευής
- 3 Εγκοπή αερισμού
- 4 Καλώδιο δικτύου
- 5 Πεδίο χειρισμού

Εικόνα B:

- 6 2 Άγκιστρα ζυμώματος
- 7 Φόρμα ψήσιματος έως 1250 g βάρους ψωμιού
- 8 Δοχείο μέτρησης
- 9 Κουτάλι μέτρησης
- 10 Εργαλείο απομάκρυνσης άγκιστρου ζυμώματος

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Όνομαστική τάση: 220 - 240 V ~ / 50 Hz

Απορρόφηση ισχύος: 850 Watt



Όλα τα εξαρτήματα αυτής της συσκευής που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα μπορούν να χρησιμοποιούνται με ασφάλεια στα τρόφιμα.

Υποδείξεις ασφαλείας

- ▶ Διαβάστε πρώτα καλά τις οδηγίες χρήσης, προτού χρησιμοποιήσετε τη συσκευή!

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ - ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑ!

- ▶ Ελέγχετε πριν από κάθε χρήση το καλώδιο δικτύου και το βύσμα. Όταν το καλώδιο δικτύου αυτής της συσκευής παρουσιάζει βλάβη, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών ή ένα αντιστοίχως εξειδικευμένο άτομο, ώστε να αποφεύγετε κινδύνους.
- ▶ Μην τοποθετείτε το καλώδιο δικτύου επάνω σε αιχμηρές ακμές ή κοντά σε καυτές επιφάνειες ή αντικείμενα. Η μόνωση του καλωδίου μπορεί να καταστραφεί.
- ▶ Σε περίπτωση μη χρήσης και πριν από κάθε καθαρισμό τραβάτε το βύσμα της συσκευής από την πρίζα.
- ▶ Μην βυθίζετε τον αρτοπαρασκευαστή σε νερό ή άλλα υγρά. Υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!
- ▶ Μην καθαρίζετε τη συσκευή με συρμάτινα σφουγγάρια. Εάν αποκοπούν κομμάτια του σφουγγαριού και έρθουν σε επαφή με ηλεκτρικά τμήματα, υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- ▶ Κίνδυνος ασφυξίας! Τα παιδιά μπορούν να πάθουν ασφυξία σε περίπτωση ακατάλληλης χρήσης του υλικού συσκευασίας. Απομακρύνετε το αμέσως μετά την αποσυσκευασία ή φυλάξτε το σε μέρος μη προσβάσιμο στα παιδιά.
- ▶ Προς αποφυγή κινδύνου να σκοντάψετε ή ατυχήματος, η συσκευή είναι εξοπλισμένη με ένα κοντό καλώδιο δικτύου.
- ▶ Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει και τραβήξτε το βύσμα προτού απομακρύνετε ή τοποθετήσετε τμήματα των αξεσουάρ.
- ▶ Τοποθετείτε ένα καλώδιο επέκτασης κατά τέτοιο τρόπο, ώστε κανείς να μην μπορεί να σκοντάψει εκεί και να το τραβήξει κατά λάθος.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- ▶ Όταν βρίσκονται παιδιά κοντά, επιτηρείτε καλά τη συσκευή!
Όταν η συσκευή δεν χρησιμοποιείται, καθώς και πριν από τον καθαρισμό, αποσυνδέετε το βύσμα. Πριν από την απομάκρυνση μεμονωμένων εξαρτημάτων αφήνετε τη συσκευή να κρυώνει.
- ▶ Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιείται από παιδιά άνω των 8 ετών, καθώς και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή νοητικές δυνατότητες ή ελλείψεις σε εμπειρία και/ή γνώσεις, εφόσον επιτηρούνται ή έχουν εκπαιδευτεί αναφορικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους προκύπτοντες κινδύνους.
- ▶ Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με την συσκευή.
- ▶ Ο καθαρισμός και η συντήρηση χρήστη δεν επιτρέπεται να διεξάγονται από παιδιά, εκτός εάν είναι μεγαλύτερα των 8 ετών και επιτηρούνται.
- ▶ Παιδιά κάτω των 8 ετών πρέπει να παραμένουν μακριά από τη συσκευή και το καλώδιο σύνδεσης.
- ▶ Αυτή η συσκευή πληροί τους σχετικούς κανονισμούς ασφαλείας. Ο έλεγχος, η επισκευή και η τεχνική συντήρηση επιτρέπεται να διεξάγονται μόνο από εξειδικευμένο έμπορο. Σε άλλη περίπτωση ακυρώνεται η απαίτηση εγγύησης.
- ▶ Προσοχή! Ο αρτοπαρασκευαστής υπερθερμαίνεται. Πιάνετε τη συσκευή μόνο εάν έχει κρυώσει ή χρησιμοποιείτε ένα πανί κουζίνας.
- ▶ Μην μετακινείτε τον αρτοπαρασκευαστή εάν υπάρχει μέσα στην φόρμα καυτό ή υγρό περιεχόμενο, π.χ. μαρμελάδες. Υπάρχει κίνδυνος εγκαύματος!
- ▶ Κατά τη διάρκεια της χρήσης μην πιάνετε τα περιστρεφόμενα άγκιστρα ζυμώματος. Υπάρχει κίνδυνος τραυματισμού!
- ▶ Κατά τη διάρκεια της χρήσης μπορεί η θερμοκρασία της επιφάνειας επαφής να είναι πολύ υψηλή. Κίνδυνος εγκαύματος!



Προσοχή! Καυτή επιφάνεια!

Μέρη της συσκευής υπερθερμαίνονται κατά την λειτουργία!
Κίνδυνος εγκαύματος!

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΠΥΡΚΑΓΙΑΣ!

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό τηλεχειριστήριο για να λειτουργήσετε τη συσκευή.
- ▶ Μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά σε εύφλεκτα υλικά, εκρηκτικά και/ή εύφλεκτα αέρια. Πρέπει να τηρείται μια ελάχιστη απόσταση 10 εκ. προς άλλα αντικείμενα.
- ▶ Ποτέ μην καλύπτετε τη συσκευή με πετσέτα ή άλλα υλικά. Η θερμότητα και ο ατμός πρέπει να μπορούν να διαφεύγουν. Μπορεί να προκληθεί πυρκαγιά εάν η συσκευή καλύπτεται ή έρχεται σε επαφή με εύφλεκτο υλικό, όπως π.χ. με κουρτίνες.
- ▶ Μην τοποθετείτε αντικείμενα επάνω στη συσκευή και μην την καλύπτετε.
- ▶ Ποτέ μην τοποθετείτε αλουμινόχαρτο ή άλλα μεταλλικά αντικείμενα στον αρτοπαρασκευαστή. Αυτό μπορεί να οδηγήσει σε βραχυκύκλωμα.
- ▶ Κατά το ψήσιμο μην υπερβαίνετε ποτέ την ποσότητα των 700 g αλεύρι και ποτέ μην προσθέτετε περισσότερο από 1 ¼ πακέτο ξηρή μαγιά. Η ζύμη μπορεί να υπερχειλίσει και να προκαλέσει πυρκαγιά! Εξαιρούνται τα ψωμιά χωρίς γλουτένη. Σε αυτή την περίπτωση επιτρέπεται να προστίθενται το μέγιστο έως 2 πακέτα ξηρή μαγιά (βλ. το βιβλίο συνταγών).

ΠΡΟΣΟΧΗ – ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- ▶ Προσέξτε ώστε να μην καλύπτονται οι οπές αερισμού της συσκευής. Κίνδυνος υπερθέρμανσης!
- ▶ Ποτέ μην αφήνετε τη συσκευή ανεπιτήρητη κατά τη λειτουργία!
- ▶ Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε εσωτερικούς χώρους.
- ▶ Ποτέ μην τοποθετείτε τη συσκευή επάνω ή δίπλα σε μάτια αερίου ή ηλεκτρικά μάτια, σε καυτό φούρνο ή άλλες πηγές θερμότητας. Κίνδυνος υπερθέρμανσης!

ΠΡΟΣΟΧΗ – ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- ▶ Η χρήση μη προτεινόμενων από τον κατασκευαστή αξεσουάρ μπορεί να οδηγήσει σε ζημιές. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για τον προβλεπόμενο σκοπό. Σε άλλη περίπτωση ακυρώνεται η απαίτηση εγγύησης.
- ▶ Εκκινείτε ένα πρόγραμμα ψησίματος μόνο με τοποθετημένη φόρμα. Αλλιώς ίσως συμβούν ανεπανόρθωτες βλάβες στη συσκευή.
- ▶ Μην τραβάτε το βύσμα από την πρίζα, κρατώντας από το καλώδιο δικτύου.
- ▶ Μη χρησιμοποιείτε τον αρτοπαρασκευαστή για να φυλάτε τρόφιμα ή εργαλεία.
- ▶ Ποτέ μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή με άδεια φόρμα ή χωρίς φόρμα ψησίματος. Κάτι τέτοιο προκαλεί ανεπανόρθωτες βλάβες στη συσκευή.
- ▶ Κατά τη λειτουργία κλείνετε πάντα το κάλυμμα.
- ▶ Ποτέ μην απομακρύνετε τη φόρμα ψησίματος κατά τη λειτουργία.
- ▶ Τοποθετείτε τη συσκευή μόνο επάνω σε μια στεγνή, επίπεδη και όχι ευαίσθητη σε υψηλές θερμοκρασίες επιφάνεια.
- ▶ Ελέγχετε πριν από τη σύνδεση εάν το είδος ρεύματος και η τάση δικτύου συμφωνούν με τα στοιχεία στην πινακίδα τύπου.
- ▶ Εάν χρησιμοποιείτε καλώδιο προέκτασης, τότε πρέπει η μέγιστη επιτρεπόμενη απόδοση του καλωδίου να αντιστοιχεί με αυτήν του αρτοπαρασκευαστή.

Πριν την πρώτη χρήση

Αποσυσκευασία

- Αποσυσκευάστε τη συσκευή και αφαιρέστε όλο το υλικό συσκευασίας, καθώς και τυχόν αυτοκόλλητα και προστατευτικές μεμβράνες.
- Ελέγξτε τη συσκευή μετά την αποσυσκευασία για την πληρότητα και για ζημιές από τη μεταφορά. Εάν απαιτείται απευθυνθείτε στο τμήμα Σέρβις (δείτε το Κεφάλαιο "Εγγύηση και Σέρβις").

Πρώτος καθαρισμός

Πριν από τη θέση σε λειτουργία σκουπίστε τη φόρμα ψησίματος **7**, τα άγκιστρα ζυμώνματος **6** και την εξωτερική επιφάνεια του αρτοποιασκευαστή με ένα καθαρό, νωπό πανί. Μη χρησιμοποιείτε συρματίνα σφουγγάρια καθαρισμού ή τριβικά μέσα. Απομακρύνετε, εφόσον δεν έχει γίνει ακόμα, την προστατευτική μεμβράνη από το πεδίο χειρισμού **5**.

Πρώτο ζέσταμα

- 1) Μόνο κατά το πρώτο ζέσταμα τοποθετήστε την άδεια φόρμα ψησίματος **7** μέσα στη συσκευή και κλείστε το καπάκι της συσκευής **2**.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΠΥΡΚΑΓΙΑΣ!

► Μην αφήσετε τον αρτοποιασκευαστή να ζεσταθεί για περισσότερο από 5 λεπτά με την άδεια φόρμα ψησίματος **7**. Υπάρχει κίνδυνος υπερθέρμανσης.

- 2) Επιλέξτε το πρόγραμμα 12, όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο "Προγράμματα", και πιέστε το πλήκτρο Έναρξη/Διακοπή **B** για να ζεστάνετε τη συσκευή για 5 λεπτά.
- 3) Πιέστε μετά από 5 λεπτά το πλήκτρο Έναρξη/Διακοπή **B**, έως ότου ακουστεί ένα μακρύ ηχητικό σήμα, ώστε να τερματίσετε το πρόγραμμα.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

Επειδή τα στοιχεία θέρμανσης έχουν ελαφρώς επαλειφτεί με λίπος, μπορεί κατά την πρώτη θέση σε λειτουργία να έχουμε μία οσμή. Αυτή δεν είναι βλαβερή και κρατά για ελάχιστο χρόνο. Φροντίστε για επαρκή αερισμό, για παράδειγμα ανοίξτε ένα παράθυρο.

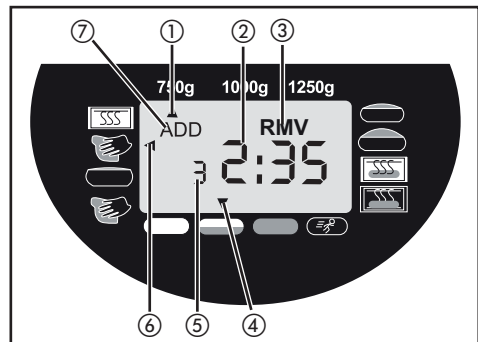
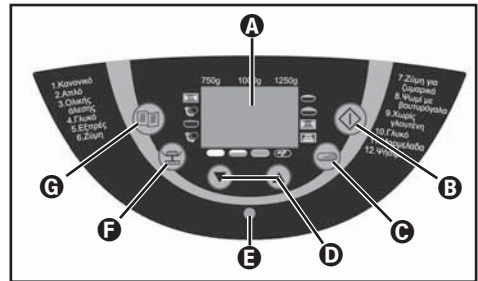
- 4) Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει εντελώς και σκουπίστε άλλη μια φορά τη φόρμα ψησίματος **7**, τα άγκιστρα ζυμώνματος **6** και την εξωτερική επιφάνεια του αρτοποιασκευαστή με ένα καθαρό, νωπό πανί.

Ιδιότητες

Με τον αρτοποιασκευαστή έχετε τη δυνατότητα να ψήσετε ψωμί σύμφωνα με το γούστο σας.





- Μπορείτε να επιλέξετε μεταξύ 12 διαφορετικών προγραμμάτων.
- Μπορείτε να επεξεργαστείτε έτοιμα μίγματα ψησίματος.
- Μπορείτε να ζυμώνετε ζύμη για ζυμαρικά ή για ψωμί ή να φτιάξετε μαρμελάδα.
- Μέσω του προγράμματος "Χωρίς γλουτένη" μπορείτε να ψήσετε μίγματα ψησίματος χωρίς γλουτένη και να κάνετε συνταγές με αλεύρια χωρίς γλουτένη, όπως π.χ. καλαμποκάλευρο, αλεύρι φαγόπυρου και αλεύρι πατάτας.

Πεδίο χειρισμού



Α Οθόνη

Ένδειξη για

- 1 την επιλογή του βάρους (750 g, 1000 g, 1250 g)
- 2 το χρόνο λειτουργίας που απέμεινε σε ώρες και την προγραμματισμένη προεπιλογή χρόνου
- 3 η απομάκρυνση των άγκιστρων ζυμώματος ("RMV" = "Remove" (Απομάκρυνση))
- 4 τον επιλεγμένο βαθμό ροδίσματος (Ανοιχτόχρωμο , Μέτριο , Σκουρόχρωμο , Γρήγορο )
- 5 τον επιλεγμένο αριθμό προγράμματος
- 6 τη διαδικασία προγράμματος
- 7 την προσθήκη υλικών („ADD“)

Β Έναρξη/Διακοπή

Για την εκκίνηση και τον τερματισμό της λειτουργίας ή για τη διαγραφή ενός προγραμματισμού χρονοδιακόπτη.

Για να σταματήσετε τη λειτουργία, πιέστε για λίγο το πλήκτρο Έναρξη/Διακοπή **B**, έως ότου ακουστεί ένα ηχητικό σήμα και αναβοσβήνει ο χρόνος στην οθόνη **A**. Πιέζοντας εκ νέου το πλήκτρο Έναρξη/Διακοπή **B** μπορεί να συνεχιστεί πάλι η λειτουργία εντός 10 λεπτών. Εάν ξεχάσετε να συνεχίσετε το πρόγραμμα, αυτό συνεχίζεται αυτόματα μετά από 10 λεπτά.

Για να τερματίσετε εντελώς τη λειτουργία ή για να διαγράψετε τις ρυθμίσεις, πιέστε για 3 δευτερόλεπτα το πλήκτρο Έναρξη/Διακοπή **B**, έως ότου ακουστεί ένα μακρύ ηχητικό σήμα.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Μην πιέσετε το πλήκτρο Έναρξη/Διακοπή **B** εάν θέλετε απλά να ελέγξετε την κατάσταση του ψωμιού. Μέσω του παραθύρου παρακολούθησης **1** μπορείτε να παρακολουθείτε τη διαδικασία ψησίματος.

ΠΡΟΣΟΧΗ!

- ▶ Κατά την πίεση όλων των πλήκτρων ακούγεται ένα ηχητικό σήμα, εκτός εάν η συσκευή είναι σε λειτουργία.

Θ Βαθμός ροδίσματος (ή γρήγορη λειτουργία)

Επιλογή του βαθμού ροδίσματος ή αλλαγή σε γρήγορη λειτουργία (Ανοιχτόχρωμο/Μέτριο/Σκουρόχρωμο/Γρήγορο). Πιέστε επανειλημμένα το πλήκτρο βαθμού ροδίσματος **C**, έως ότου το βέλος εμφανιστεί πάνω από τον επιθυμητό βαθμό ροδίσματος. Για τα προγράμματα ψησίματος 1 - 4 μπορείτε μέσω πολλαπλού πατήματος του πλήκτρου βαθμού ροδίσματος **C** να ενεργοποιήσετε τη γρήγορη λειτουργία, ώστε να μικρύνετε τη διαδικασία ψησίματος. Πιέστε το πλήκτρο βαθμού ροδίσματος **C** τόσες φορές, έως ότου το βέλος εμφανιστεί πάνω από το σύμβολο „Γρήγορο“. Στα προγράμματα 6, 7 και 11 δεν μπορεί να επιλεγεί βαθμός ροδίσματος.

Δ Χρονοδιακόπτης

Ψήσιμο με χρονοκαθυστέρηση.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Στο πρόγραμμα 11 δεν μπορείτε να ρυθμίσετε ψήσιμο με χρονοκαθυστέρηση.

Ε Λυχνία ένδειξης λειτουργίας

Η λυχνία ένδειξης λειτουργίας **E** υποδηλώνει με τη λυχνία της ότι είναι σε λειτουργία ένα πρόγραμμα. Εάν θέλετε να εκκινήσετε με χρονοκαθυστέρηση ένα πρόγραμμα με τη λειτουργία χρονοδιακόπτη, αναβοσβήνει η λυχνία ένδειξης λειτουργίας **E**, μόλις επιβεβαιώσετε τη ρύθμιση του χρονοδιακόπτη. Μόλις το πρόγραμμα ξεκινήσει, ανάβει η λυχνία ένδειξης λειτουργίας **E** συνεχώς.

Φ Βάρος ψωμιού

Επιλογή του βάρους ψωμιού (750 g / 1000 g / 1250 g). Πιέστε αυτό το πλήκτρο επανειλημμένα, έως ότου το βέλος εμφανιστεί κάτω από το επιθυμητό βάρος. Τα στοιχεία βαρών (750 g / 1000 g / 1250 g) αναφέρονται στην ποσότητα των γεμισμένων υλικών στη φόρμα ψησίματος **7**.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Η προρύθμιση κατά την ενεργοποίηση της συσκευής είναι 1250 g. Στα προγράμματα 6, 7, 11 και 12 δεν μπορείτε να ρυθμίσετε το βάρος ψωμιού.

ⓐ Επιλογή προγράμματος (Μενού)

Κλήση του επιθυμητού προγράμματος ψησίματος (1-12). Στην οθόνη **A** εμφανίζεται ο αριθμός προγράμματος και ο αντίστοιχος χρόνος ψησίματος.

Λειτουργία μνήμης

Κατά την επανεκκίνηση μετά από μία διακοπή ρεύματος μέχρι και για 10 λεπτά, το πρόγραμμα συνεχίζει από την ίδια θέση. Αυτό δεν ισχύει ωστόσο για τη(-ον) Διαγραφή/Τερματισμό της διαδικασίας ψησίματος ή σε πάτημα του πλήκτρου Έναρξη/Διακοπή **B** έως ότου ακουστεί ένα μακρύ ηχητικό σήμα.

Παράθυρο παρακολούθησης **1**

Με αυτό το παράθυρο παρακολούθησης **1** μπορείτε να παρακολουθείτε την διαδικασία ψησίματος.

Προγράμματα

Με το πλήκτρο Επιλογή προγράμματος **G** επιλέξετε το επιθυμητό πρόγραμμα. Ο αντίστοιχος αριθμός προγράμματος θα εμφανιστεί στην οθόνη **A**. Οι χρόνοι ψησίματος εξαρτώνται από τους επιλεγμένους συνδυασμούς προγραμμάτων. Βλέπε Κεφάλαιο „Διαδικασία προγράμματος“.

Πρόγραμμα 1: Κανονικό

Για άσπρο και ανάμεικτο ψωμί που αποτελείται κυρίως από άλευρο σίτου ή σίκαλης. Το ψωμί έχει μια συμπαγή πυκνότητα. Το ρόδισμα του ψωμιού ρυθμίζεται με το πλήκτρο βαθμού ροδίσματος **C**.

Πρόγραμμα 2: Απλό

Για ελαφριά ψωμιά από καλά αλεσμένο αλεύρι. Το ψωμί είναι κατά κανόνα ελαφρύ και έχει μια τραγανή κρούστα.

Πρόγραμμα 3: Ολικής άλεσης

Για ψωμιά με πιο δυνατά είδη αλευριού, π.χ. αλεύρι ολικής άλεσης σίτου και αλεύρι σίκαλης. Το ψωμί γίνεται πιο συμπαγές και βαρύτερο.

Πρόγραμμα 4: Γλυκό

Για ψωμιά με συστατικά όπως χυμοί φρούτων, νιφάδες καρύδας, σταφίδες, αποξηραμένα φρούτα, σοκολάτα ή επιπλέον ζάχαρη. Μέσω μιας μεγαλύτερης φάσης φουσκώματος, το ψωμί γίνεται ελαφρύτερο και περισσότερο ανάλαφρο.

Πρόγραμμα 5: Εξπρές

Για το ζύωμα, αφήστε τη ζύμη να φουσκώσει και για το ψήσιμο χρειάζεται λιγότερος χρόνος. Για αυτό το πρόγραμμα είναι κατάλληλες συνταγές που δεν έχουν βαριά συστατικά ή δυνατά είδη αλευριού. Το ψωμί σε αυτό το πρόγραμμα μπορεί να έχει λιγότερο αέρα και να μην είναι τόσο νόστιμο.

Πρόγραμμα 6: Ζύμη (ζύωμα)

Για την παραγωγή μαγιάς μπίρας για ψωμιάκια, πίτσα ή πλεξούδες. Η διαδικασία ψησίματος παραλείπεται σε αυτό το πρόγραμμα.

Πρόγραμμα 7: Ζύμη για ζυμαρικά

Για την ετοιμασία ζύμης ζυμαρικών. Η διαδικασία ψησίματος παραλείπεται σε αυτό το πρόγραμμα.

Πρόγραμμα 8: Ψωμί με βουτυρόγαλα

Για ψωμιά, τα οποία φτιάχνονται από βουτυρόγαλα ή γιαούρτι.

Πρόγραμμα 9: Χωρίς γλουτένη

Για ψωμιά από αλεύρια και μίγματα ψησίματος χωρίς γλουτένη. Τα αλεύρια χωρίς γλουτένη χρειάζονται περισσότερο χρόνο για την απορρόφηση των υγρών και για το φούσκωμα.

Πρόγραμμα 10: Γλυκό

Τα υλικά ζυμώνονται, φουσκώνουν και ψήνονται σε αυτό το πρόγραμμα. Για αυτό το πρόγραμμα χρησιμοποιήστε μπέικιν πάουντερ.

Πρόγραμμα 11: Μαρμελάδα

Για τη δημιουργία μαρμελάδων, ζελέ και προϊόντων επάλειψης από φρούτα.

Πρόγραμμα 12: Ψήσιμο

Για συμπληρωματικό ψήσιμο ψωμιών, τα οποία είναι πολύ ανοιχτόχρωμα ή δεν έχουν ψηθεί εντελώς ή για έτοιμες ζύμες. Παραλείπονται όλες οι διαδικασίες ζυμώνματος ή κατάστασης ηρεμίας σε αυτό το πρόγραμμα. Το ψωμί διατηρείται ζεστό έως και μια ώρα μετά το τέλος της διαδικασίας ψησίματος. Έτσι το ψωμί δεν έχει πολύ υγρασία. Το πρόγραμμα 12 ψήνει το ψωμί για 60 λεπτά.

Για να τερματίσετε πρόωρα αυτές τις λειτουργίες, πιέστε το πλήκτρο Έναρξη/Διακοπή **B**, έως ότου ακουστεί ένα μακρύ ηχητικό σήμα. Για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή, αποσυνδέστε την από το δίκτυο ρεύματος.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Στα προγράμματα 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 και 9 ακούγεται κατά τη διάρκεια του προγράμματος ένα ηχητικό σήμα και το σύμβολο „ADD“ ⑦ εμφανίζεται στην οθόνη. Αμέσως μετά προσθέστε περαιτέρω υλικά, όπως φρούτα ή καρύδια. Δεν θα πρέπει να διακόψετε το πρόγραμμα. Τα συστατικά δεν κομματιάζονται από το άγκιστρο ζυμώνματος ⑥. Εάν έχετε ρυθμίσει το χρονοδιακόπτη, μπορείτε να βάλετε όλα τα συστατικά στην αρχή του προγράμματος στη φόρμα ψησίματος ⑦. Σε αυτή την περίπτωση πρέπει να ψιλοκόψετε κάπως τα φρούτα και τα καρύδια πριν από την προσθήκη.

Λειτουργία χρονοδιακόπτη

Η λειτουργία χρονοδιακόπτη σας διευκολύνει να διεξάγετε ένα επιβραδυνόμενο χρονικά ψήσιμο.

Με τα πλήκτρα με βέλη ▼ και ▲ ① ρυθμίστε την επιθυμητή τελική χρονική στιγμή της διαδικασίας ψησίματος. Η μέγιστη χρονοκαθυστέρηση ανέρχεται στις 15 ώρες.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΠΥΡΚΑΓΙΑΣ!

- ▶ Πριν ψήσετε ένα συγκεκριμένο ψωμί με λειτουργία χρονοδιακόπτη, δοκιμάστε πρώτα τη συνταγή, για να διαπιστώσετε εάν η αναλογία των συστατικών μεταξύ τους ταιριάζει, ότι η ζύμη δεν είναι πολύ σφιχτή ή πολύ λεπτή ή ότι η ποσότητα δεν είναι πολύ μεγάλη, ώστε μετά να υπερχειλίσει ενδοχόμενως.

- 1) Επιλέξτε ένα πρόγραμμα. Η οθόνη ④ σας δείχνει τον απαραίτητο χρόνο ψησίματος.
- 2) Με το πλήκτρο με βέλος ▲ ① μετατοπίστε το τέλος του προγράμματος. Κατά το πρώτο πάτημα ο τελικός χρόνος μετατοπίζεται έως το επόμενο δέκατο. Κάθε περαιτέρω πάτημα του πλήκτρου με βέλος ▲ ① μετατοπίζει τον τελικό χρόνο κατά 10 λεπτά. Με πατημένο το πλήκτρο με βέλος επιταχύνετε αυτή τη διαδικασία. Η οθόνη σας δείχνει τη συνολική διάρκεια χρόνου ψησίματος και χρόνου επιβράδυνσης. Σε περίπτωση υπέρβασης της πιθανής χρονικής μετατόπισης μπορείτε να διορθώσετε το χρόνο με το πλήκτρο με βέλος ▼ ①.

- 3) Επιβεβαιώστε τη ρύθμιση του χρονοδιακόπτη με το πλήκτρο Έναρξη/Διακοπή ③.

Η λυχνία ένδειξης λειτουργίας ⑤ αρχίζει να αναβοσβήνει. Το διπλό σημείο στην οθόνη ④ αναβοσβήνει και ο προγραμματισμένος χρόνος ξεκινά.

Μόλις το πρόγραμμα ξεκινήσει, ανάβει διαρκώς η λυχνία ένδειξης λειτουργίας ⑤. Με την ολοκλήρωση της διαδικασίας ψησίματος ακούγονται δέκα ηχητικά σήματα και η οθόνη ④ προβάλλει το σύμβολο 0:00.

Παράδειγμα:

Είναι 8:00 και θέλετε σε 7 ώρες και 30 λεπτά, δηλαδή στις 15:30, να έχετε φρέσκο ψωμί. Επιλέξτε πρώτα το πρόγραμμα 1 και πιέστε μετά τα πλήκτρα με βέλη ① τόσο, έτσι ώστε στην οθόνη ④ να εμφανιστεί η ώρα 7:30, εφόσον ο χρόνος μέχρι τον τερματισμό κρατά 7 ώρες και 30 λεπτά.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Στο πρόγραμμα "Μαρμελάδα" η λειτουργία χρονοδιακόπτη δεν διατίθεται.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε τη λειτουργία χρονοδιακόπτη όταν επεξεργάζεστε ευπαθή τρόφιμα, όπως αβγά, γάλα, κρέμα ή τυρί.

Πριν από το ψήσιμο

Για μια επιτυχή διαδικασία ψησίματος λαμβάνετε υπόψη τους ακόλουθους παράγοντες:

Υλικά

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΠΥΡΚΑΓΙΑΣ!

- ▶ Απομακρύνετε τη φόρμα ψησίματος ⑦ από το περιβλήμα πριν γεμίσετε με τα υλικά. Εάν τα υλικά μπουν στον χώρο ψησίματος μπορεί με την θέρμανση των αντιστάσεων να προκληθεί πυρκαγιά.
- Βάζετε τα υλικά πάντα με τη δοθείσα σειρά στη φόρμα ψησίματος ⑦.
- Όλα τα υλικά πρέπει να έχουν φτάσει σε θερμοκρασία δωματίου, ώστε να έχετε μια βέλπστη ζύμωση της μαγιάς.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! **ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΠΥΡΚΑΓΙΑΣ!**

► Σε καμία περίπτωση μην χρησιμοποιείτε μεγαλύτερες ποσότητες από αυτές που έχουν οριστεί. Υπερβολικό ζυμάρι μπορεί να βγει έξω από τη φόρμα ψησίματος **7** και να προκαλέσει στα ζεστά θερμομαντικά στοιχεία πυρκαγιά.

■ Προσέχετε για ένα ακριβές μέτρημα των ποσοτήτων υλικών. Ακόμα και οι ελάχιστες αποκλίσεις από τη δοθείσα ποσότητα στη συνταγή μπορούν να επηρεάσουν το αποτέλεσμα ψησίματος.

Ψήσιμο ψωμιού

Προετοιμασία

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

► Τοποθετείτε τον αρτοποιασκευαστή σε μια επίπεδη και σταθερή επιφάνεια.

- 1) Τραβήξτε τη φόρμα ψησίματος **7** έξω από τη συσκευή προς τα επάνω.
- 2) Εισάγετε τα άγκιστρα ζυμώνματος **6** στους άξονες κίνησης στη φόρμα ψησίματος **7**. Προσέξτε ώστε να είναι σωστά στερεωμένα.
- 3) Βάλτε τα υλικά της συνταγής σας στη φόρμα ψησίματος **7**. Βάλτε πρώτα τα υγρά, τη ζάχαρη, το αλάτι και μετά το αλεύρι, και τη μαγιά σαν τελευταίο συστατικό.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

► Προσέξτε ώστε η μαγιά να μην έρθει σε επαφή με το αλάτι ή με υγρά.

- 4) Τοποθετήστε πάλι τη φόρμα ψησίματος **7**. Προσέξτε ώστε να έχει κουμπώσει σωστά.
- 5) Κλείστε το καπάκι της συσκευής **2**.
- 6) Εισάγετε το βύσμα στην πρίζα. Ακούγεται ένας ήχος σήματος και στη οθόνη **A** εμφανίζεται ο αριθμός προγράμματος και η χρονική διάρκεια για το Πρόγραμμα 1.
- 7) Επιλέξτε το πρόγραμμά σας με το πλήκτρο επιλογής προγράμματος **G**. Κάθε εισαγωγή επιβεβαιώνεται με έναν ήχο σήματος.
- 8) Επιλέξτε εάν χρειάζεται το μέγεθος του ψωμιού με το πλήκτρο **F**.

9) Επιλέξτε το βαθμό ροδίσματος **C** του ψωμιού σας. Στην οθόνη **A** το βέλος σας δείχνει εάν έχετε ρυθμίσει ανοιχτόχρωμο, μέτριο ή σκούρο χρωμο. Εδώ μπορείτε επίσης να επιλέξετε τη ρύθμιση „Γρήγορο“, για να μειώσετε το χρόνο, στον οποίο φουσκώνει η ζύμη.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

► Στα προγράμματα 6, 7 και 11 δεν είναι δυνατή η λειτουργία „Βαθμός ροδίσματος“. Η λειτουργία „Γρήγορο“ είναι δυνατή μόνο για τα προγράμματα 1 - 4. Στα προγράμματα 6, 7, 11 και 12 δεν είναι δυνατή η ρύθμιση του βάρους ψωμιού.

10) Τώρα έχετε τη δυνατότητα να ρυθμίσετε μέσω της λειτουργίας χρονοδιακόπτη την τελική χρονική στιγμή του προγράμματός σας. Μπορείτε να εισάγετε μια μέγιστη χρονική μετατόπιση έως και 15 ώρες.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

► Για το πρόγραμμα 11 αυτή η λειτουργία δεν είναι δυνατή.

Εκκίνηση προγράμματος

Τώρα εκκινήστε το πρόγραμμα με το πλήκτρο Έναρξη/Διακοπή **B**.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

► Τα προγράμματα 1, 2, 3, 4, 6 και 8 ξεκινούν με μια φάση προθέρμανσης 10 έως 30 λεπτών (εκτός της γρήγορης λειτουργίας, βλ. πίνακα διαδικασίας προγράμματος). Εδώ τα άγκιστρα ζυμώνματος **6** δεν κινούνται. Αυτό δεν είναι σφάλμα της συσκευής.

Το πρόγραμμα διεξάγει αυτόματα τις διαφορετικές λειτουργίες εργασίας.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

► Στα προγράμματα 1, 2, 3, 4, 5, 8, 9 και 10 μετά το πέρας του τμήματος προγράμματος "Gehen 2" ακούγονται 10 ηχητικά σήματα και προβάλλεται το "RMV" **3** στην οθόνη **A**. Τώρα μπορείτε να απομακρύνετε τα άγκιστρα ζυμώνματος **6** από τη ζύμη. Εάν δεν θέλετε να απομακρύνετε τα άγκιστρα ζυμώνματος **6**, απλά περιμένετε. Η συσκευή συνεχίζει αυτόματα το πρόγραμμα.

Μπορείτε να παρακολουθείτε τη διαδικασία προγράμματος από το παράθυρο παρακολούθησης ❶ του αρτοποιασκευαστή. Περιστασιακά μπορεί κατά τη διάρκεια του ψησίματος να έχουμε δημιουργία υγρασίας στο παράθυρο παρακολούθησης ❶. Το καπάκι της συσκευής ❷ μπορεί κατά τη φάση ζυμώνματος να ανοίξει.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Μην ανοίγετε το καπάκι της συσκευής ❷ κατά τη φάση φουσκώματος ή ψησίματος. Το ψωμί μπορεί να ξεφουσκώσει.

Τερματισμός προγράμματος

Με την ολοκλήρωση της διαδικασίας ψησίματος ακούγονται δέκα ηχητικά σήματα και η οθόνη ❸ προβάλλει το σύμβολο 0:00. Κατά τον τερματισμό του προγράμματος η συσκευή γυρίζει αυτόματα σε μία λειτουργία διατήρησης ζεστού για 60 λεπτά.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Αυτό δεν ισχύει για τα προγράμματα 6, 7 και 11.

Παράλληλα, κυκλοφορεί ζεστός αέρας στη συσκευή. Μπορείτε να τερματίσετε πρόωρα τη λειτουργία διατήρησης ζεστού, κρατώντας πατημένο το πλήκτρο Έναρξη/Διακοπή ❸, έως ότου ακουστεί ένας ήχος σήματος.

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ! ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑ!

- ▶ Τραβάτε το βύσμα από την πρίζα πριν ανοίξετε το καπάκι συσκευής ❷. Σε περίπτωση μη χρήσης πρέπει η συσκευή να αποσυνδέεται πάντα από το δίκτυο ρεύματος!

Αφαίρεση ψωμιού

Χρησιμοποιείτε κατά το βγάλσιμο της φόρμας ψησίματος ❹ πάντα πανιά κουζίνας ή προστατευτικά γάντια. Κρατήστε τη φόρμα ψησίματος ❹ λοξά πάνω από μια σχάρα και κουνήστε την ελαφρά, έως ότου το ψωμί ξεκολλήσει από αυτήν ❹.

Στην περίπτωση που δεν έχετε ήδη αφαιρέσει προηγουμένως τα άγκιστρα ζυμώνματος:

Εάν το ψωμί δεν ξεκολλάει από το άγκιστρο ζυμώνματος ❺, απομακρύνετε προσεκτικά το άγκιστρο ζυμώνματος ❺ με το εσώκλειστο εργαλείο απομάκρυνσης άγκιστρου ❿.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά αντικείμενα, τα οποία μπορούν να γδάρουν την αντικολλητική επίστρωση. Αμέσως μετά την απομάκρυνση του ψωμιού πλένετε τη φόρμα ψησίματος ❹ με ζεστό νερό. Έτσι εμποδίζετε το να κολλήσει το άγκιστρο ζυμώνματος ❺ στον άξονα κίνησης.

- Πιέστε για λίγο το πλήκτρο Έναρξη/Διακοπή ❸, ώστε να διακόψετε το πρόγραμμα εντελώς στην αρχή της φάσης ψησίματος ή τραβήξτε το βύσμα από την πρίζα. Πρέπει να συνδέσετε πάλι το βύσμα εντός 10 λεπτών με το δίκτυο ρεύματος, ώστε η διαδικασία ψησίματος να μπορεί κατόπι να συνεχιστεί.
- Ανοίξτε το καπάκι συσκευής ❷ και βγάλτε έξω τη φόρμα ψησίματος ❹. Με αλεύρι στα χέρια μπορείτε να απομακρύνετε τη ζύμη και τα άγκιστρα ζυμώνματος ❺.
- Τοποθετήστε πάλι τη ζύμη στη φόρμα ψησίματος ❹. Τοποθετήστε τη φόρμα ψησίματος ❹ πάλι μέσα και κλείστε το καπάκι της συσκευής ❷.
- Βάλτε εάν απαιτείται το βύσμα στην πρίζα. Το πρόγραμμα ψησίματος συνεχίζεται.

Αφήστε το ψωμί να κρυώσει για 15 - 30 λεπτά, πριν το καταναλώσετε.

Βεβαιωθείτε πριν από το κόψιμο του ψωμιού ότι δεν υπάρχει κανένα άγκιστρο ζυμώνματος ❺ μέσα στη ζύμη.

Μηνύματα σφαλμάτων

- Όταν η οθόνη ❸ δείχνει το σύμβολο „HHH“, αφότου έχει εκκινηθεί το πρόγραμμα, η θερμοκρασία του αρτοποιασκευαστή είναι ακόμα πολύ υψηλή. Σταματήστε το πρόγραμμα και τραβήξτε το βύσμα. Ανοίξτε το καπάκι της συσκευής ❷ και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για 20 λεπτά, πριν συνεχίσετε τη χρήση της.

- Όταν δεν μπορεί να εκκινηθεί κανένα νέο πρόγραμμα, αφότου ο αρτοπαρασκευαστής έχει ήδη ολοκληρώσει ένα πρόγραμμα, το μηχάνημα είναι ακόμα πολύ καυτό. Σε αυτή την περίπτωση η ένδειξη οθόνης γυρίζει στη βασική θέση (Πρόγραμμα 1). Ανοίξτε το καπάκι της συσκευής ❷ και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για 20 λεπτά, πριν συνεχίσετε τη χρήση της.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Μη δοκιμάσετε να θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή, προτού αυτή κρυώσει. Αυτό γίνεται μόνο στο πρόγραμμα 12.

- Όταν η οθόνη προβάλλει τα σύμβολα „EE0“, „EE1“ ή „LLL“, αφότου έχει εκκινηθεί το πρόγραμμα, απενεργοποιήστε πρώτα τον αρτοπαρασκευαστή και μετά ενεργοποιήστε τον πάλι, τραβώντας το βύσμα από την πρίζα και εισάγοντάς το πάλι. Εάν η ένδειξη σφάλματος συνεχίζει να προβάλλεται, απευθυνθείτε στο τμήμα εξυπηρέτησης πελατών.

Καθαρισμός και φροντίδα

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ! ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑ!

- ▶ Τραβάτε πριν από κάθε καθαρισμό το βύσμα από την πρίζα και αφήνετε τη συσκευή να κρυώνει εντελώς. Προστατεύετε τη συσκευή από την υγρασία, διότι κάτι τέτοιο ίσως έχει επακόλουθο μια ηλεκτροπληξία. Τηρείτε σχετικά και τις υποδείξεις ασφαλείας.

ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

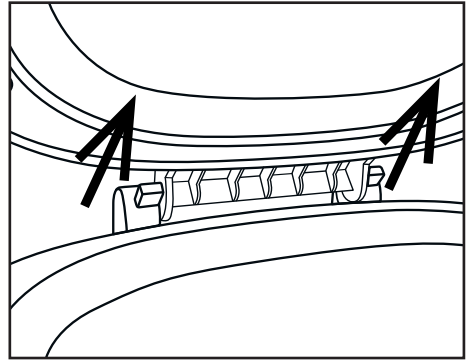
- ▶ Τα εξαρτήματα της συσκευής ή τα αξεσουάρ δεν μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων!
- ▶ Μη χρησιμοποιείτε κατά τον καθαρισμό του αρτοπαρασκευαστή χημικά απορρυπαντικά ή διαλυτικά.

Περιβλήμα, καπάκι, χώρος ψησίματος

- Απομακρύνετε όλα τα υπολείμματα από τον χώρο ψησίματος με ένα υγρό πανί ή με ένα ελαφρά βρεγμένο σφουγγάρι.
- Σκουπίζετε το περιβλήμα και το καπάκι επίσης μόνο με ένα νωπό πανί ή σφουγγάρι.

Για ελαφρύ καθαρισμό μπορεί το καπάκι της συσκευής ❷ να απομακρυνθεί από το περιβλήμα:

- Ανοίξτε το καπάκι της συσκευής ❷, έως ότου τα πλαστικά έκκεντρα να ταιριάζουν μέσα από τα ανοίγματα των οδηγών μεντεσέδων.
- Τραβήξτε έξω το καπάκι της συσκευής ❷ από τους οδηγούς μεντεσέδων.
- Για να τοποθετήσετε πάλι το καπάκι της συσκευής ❷ μετά τον καθαρισμό, οδηγήστε το πλαστικό έκκεντρο μέσα από το άνοιγμα των οδηγών μεντεσέδων.



- Στεγνώστε τα όλα καλά και βεβαιωθείτε ότι πριν από μια νέα χρήση όλα τα εξαρτήματα είναι απολύτως στεγνά.

Φόρμα ψησίματος, άγκιστρα ζυμώνματος και αξεσουάρ

ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- ▶ Ποτέ μην βυθίζετε τη φόρμα ψησίματος ❷ σε νερό ή άλλα υγρά.
- ▶ Οι επιφάνειες της φόρμας ψησίματος ❷ και το άγκιστρο ζυμώνματος ❸ προβλέπονται με μια αντικολλητική επίστρωση. Μη χρησιμοποιείτε κατά τον καθαρισμό επιθετικά απορρυπαντικά, μέσα τριβής ή αντικείμενα τα οποία μπορούν να οδηγήσουν σε γδαρσίματα στις επιφάνειες.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Μέσω της υγρασίας και του ατμού μπορεί να αλλάξει η εξωτερική εμφάνιση των επιφανειών με την πάροδο του χρόνου. Αυτό δεν επηρεάζει τη λειτουργικότητα, ούτε μειώνει την ποιότητα.
- Πριν από τον καθαρισμό απομακρύνετε τη φόρμα ψησίματος ❷ και τα άγκιστρα ζυμώνματος ❸ από το χώρο ψησίματος.

- Απομακρύνετε τα άγκιστρα ζυμώματος **6** από τη φόρμα ψησίματος **7**. Εάν τα άγκιστρα ζυμώματος **6** δεν βγαίνουν από τη φόρμα ψησίματος **7**, γεμίστε τη φόρμα ψησίματος **7** περίπου για 30 λεπτά με καυτό νερό. Τα άγκιστρα ζυμώματος **6** μπορούν τώρα να αφαιρεθούν.

Καθαρίστε τα άγκιστρα ζυμώματος **6** σε ζεστό νερό και προσθέστε ένα ήπιο απορρυπαντικό.

Σε περίπτωση που έχουν δημιουργηθεί έντονες κρούστες, αφήστε τα άγκιστρα ζυμώματος **6**

να μαλακώσουν μέσα σε νερό πλύσης, έως ότου οι κρούστες να μπορούν να διαλυθούν με τη βοήθεια μιας βούρτσας καθαρισμού.

Εάν ο συγκρατητήρας στο άγκιστρο ζυμώματος **6** έχει βουλώσει, μπορείτε να τον καθαρίσετε προσεκτικά με μια ξύλινη ράβδο.

Στεγνώστε καλά τα άγκιστρα ζυμώματος **6** μετά τον καθαρισμό.

- Σκουπίστε την εξωτερική πλευρά της φόρμας ψησίματος **7** με ένα νωπό πανί.
- Καθαρίστε το εσωτερικό της φόρμας ψησίματος **7** με ζεστό νερό και λίγο απορρυπαντικό. Στην περίπτωση δημιουργίας κρούστας στη φόρμα ψησίματος **7**, γεμίστε την **7** με νερό και προσθέστε ήπιο απορρυπαντικό. Περιμένετε, έως ότου οι κρούστες μαλακώσουν και διαλύονται με μια βούρτσα καθαρισμού. Στη συνέχεια ξεπλύνετε τη φόρμα ψησίματος **7** με άφθονο καθαρό νερό και στεγνώστε την καλά
- Καθαρίστε το δοχείο μέτρησης **8**, το κουτάλι μέτρησης **9** και το εργαλείο απομάκρυνσης άγκιστρων ζυμώματος **10** σε ζεστό νερό και προσθέστε ήπιο απορρυπαντικό. Κατόπιν ξεπλύνετε τα εξαρτήματα με καθαρό νερό, ώστε να απομακρύνετε υπολείμματα απορρυπαντικού. Στεγνώστε τα όλα καλά.

Απόρριψη



Σε καμία περίπτωση μην απορρίψετε τη συσκευή στα οικιακά απορρίμματα. Αυτό το προϊόν υπόκειται στην Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/EU.

Απορρίψτε τη συσκευή μέσω μιας εγκεκριμένης επιχείρησης απόρριψης ή μέσω της κοινοτικής επιχείρησης απόρριψης.

Τηρείτε τις ισχύουσες προδιαγραφές. Σε περίπτωση αμφιβολιών επικοινωνείτε με την αρμόδια επιχείρηση απόρριψης.



Απομακρύνετε όλα τα υλικά συσκευασιών με φιλικό προς το περιβάλλον τρόπο.

Εγγύηση της Kompernass Handels GmbH

Αξιότιμη πελάτισσα, αξιότιμε πελάτη,

Η παρούσα συσκευή διαθέτει 3 χρόνια εγγύηση από την ημερομηνία αγοράς. Στην περίπτωση ελλείψεων στο προϊόν έχετε νομικά δικαιώματα έναντι του πωλητή του προϊόντος. Αυτά τα νομικά δικαιώματα δεν περιορίζονται μέσω της κατωτέρω αναφερόμενης εγγύησης.

Προϋποθέσεις εγγύησης

Η περίοδος εγγύησης ξεκινάει κατά την ημερομηνία αγοράς. Φυλάξτε καλά την πρωτότυπη απόδειξη ταμείου. Αυτό το έγγραφο απαιτείται ως απόδειξη για την αγορά.

Εάν, εντός τριών ετών από την ημερομηνία αγοράς, προκύψει στο προϊόν αυτό σφάλμα υλικού ή κατασκευής, κατόπιν κρίσης μας, επισκευάζουμε ή αντικαθιστούμε το προϊόν για εσάς δωρεάν.

Η παρούσα εγγύηση προϋποθέτει ότι εντός της περιόδου τριών ετών η ελαττωματική συσκευή και η απόδειξη αγοράς (απόδειξη ταμείου) θα υποβληθούν μαζί με σύντομη περιγραφή σχετικά με το που βρίσκεται η έλλειψη και τότε προέκυψε.

Εάν το ελάττωμα καλύπτεται από την εγγύησή μας, θα λάβετε το επισκευασμένο ή ένα νέο προϊόν.

Περίοδος εγγύησης και νομικές απαιτήσεις λόγω ελλείψεων

Ο χρόνος εγγύησης δεν παρατείνεται μέσω της παροχής εγγύησης. Αυτό ισχύει και για εξαρτήματα, τα οποία έχουν αντικατασταθεί και επισκευαστεί. Ενδεχόμενες ήδη υπάρχουσες ζημιές και ελλείψεις κατά την αγορά πρέπει να γνωστοποιούνται αμέσως μετά την αποσυσκευασία. Μετά τη λήξη του χρόνου εγγύησης, τυχόν εμφανιζόμενες επισκευές χρεώνονται.

Εύρος εγγύησης

Η συσκευή κατασκευάστηκε σύμφωνα με αυστηρές οδηγίες ποιότητας και ελέγχθηκε προσεκτικά πριν από την αποστολή.

Η απόδοση εγγύησης ισχύει για σφάλματα υλικού ή κατασκευής. Η παρούσα εγγύηση δεν εκτείνεται σε τμήματα του προϊόντος, τα οποία εκτίθενται σε φυσιολογική φθορά και έτσι μπορεί να θεωρούνται εξαρτήματα φθοράς ή για ζημιές σε εύθραυστα εξαρτήματα, π.χ. διακόπτες, συσσωρευτές, ταψιά ή εξαρτήματα που είναι κατασκευασμένα από γυαλί.

Η παρούσα εγγύηση ακυρώνεται εάν προκληθεί ζημιά στο προϊόν, εάν δεν γίνεται σωστή χρήση ή συντήρηση. Για μια σωστή χρήση του προϊόντος πρέπει να τηρούνται επακριβώς οι αναφερόμενες υποδείξεις στις οδηγίες χειρισμού. Σκοποί χρήσης και χειρισμοί που δεν συνιστώνται ή για τους οποίους υπάρχει προειδοποίηση πρέπει απαραίτητα να αποφεύγονται.

Το προϊόν προορίζεται μόνο για ιδιωτική και όχι για επαγγελματική χρήση. Σε περίπτωση κακής μεταχείρισης και ακατάλληλης χρήσης, χρήσης βίας και παρεμβάσεων, οι οποίες δεν διεξήχθησαν από το εξουσιοδοτημένο μας τμήμα σέρβις, η εγγύηση παύει να ισχύει.

Διαδικασία σε περίπτωση εγγύησης

Για την εξασφάλιση γρήγορης επεξεργασίας του ζητήματός σας, τηρείτε τις ακόλουθες υποδείξεις:

- Για όλες τις ερωτήσεις έχετε έτοιμη την απόδειξη αγοράς και τον κωδικό προϊόντος (π.χ. IAN 12345) ως απόδειξη για την αγορά.

- Μπορείτε να βρείτε τον κωδικό προϊόντος στην πινακίδα τύπου, χαραγμένο, στην πρώτη σελίδα των οδηγιών σας (κάτω αριστερά) ή σε αυτοκόλλητο στην πίσω ή κάτω πλευρά.
- Εάν προκύψουν σφάλματα λειτουργίας ή άλλες ελλείψεις, επικοινωνήστε κατ' αρχήν με το ακόλουθο αναφερόμενο τμήμα σέρβις **τηλεφωνικά ή με E-Mail**.
- Ένα προϊόν που θεωρείται ελαττωματικό μπορείτε να το αποστείλετε ατελώς στην αναφερόμενη διεύθυνση του σέρβις επισυνάπτοντας την απόδειξη αγοράς (απόδειξη ταμείου) και αναφέροντας που βρίσκεται η έλλειψη και τότε εμφανίστηκε.



Στην ιστοσελίδα www.lidl-service.com μπορείτε να κατεβάσετε το παρόν και πολλά άλλα εγχειρίδια, βίντεο προϊόντων και λογισμικό.

Σέρβις

GR Σέρβις Ελλάδα

Tel.: 801 5000 019 (0,03 EUR/Min.)

E-Mail: kompennass@lidl.gr

CY Σέρβις Κύπρος

Tel.: 8009 4409

E-Mail: kompennass@lidl.com.cy

IAN 278855

Εισαγωγέας

Η ακόλουθη διεύθυνση δεν είναι διεύθυνση σέρβις. Επικοινωνήστε, κατ' αρχήν, με την αναφερόμενη υπηρεσία σέρβις.

KOMPENASS HANDELS GMBH









BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM









GERMANY


www.kompennass.com









Διαδικασία προγράμματος

Πρόγραμμα	1. Κανονικό						2. Απλό					
	Ανοιχτόχρωμο Μέτριο Σκουρόχρωμο			Γρήγορο			Ανοιχτόχρωμο Μέτριο Σκουρόχρωμο			Γρήγορο		
Βάρος	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Χρόνος (ώρες)	2:58	3:05	3:15	2:14	2:20	2:25	3:13	3:18	3:25	2:18	2:25	2:30
Προθέρμανση (λεπτά) 	15	15	20	Δ/Δ	Δ/Δ	Δ/Δ	10	10	15	Δ/Δ	Δ/Δ	Δ/Δ
Ζύωμα 1 (λεπτά) 	12	13	13	12	13	13	12	12	15	12	13	13
Φούσκωμα 1 (λεπτά) 	25	25	25	10	10	10	20	20	20	10	10	10
Ζύωμα 2 (λεπτά) 	2 3A* 5	2 5A 5	2 5A 5	2 1A 5	2 2A 5	2 2A 5	2 3A* 8	2 5A 8	2 5A 8	2 1A 5	2 2A 5	2 2A 5
Φούσκωμα 2 (λεπτά) 	30	30	30	18	18	18	43	41	35	18	18	18
Ηχητικά σήματα για την απομάκρυνση των άγκιστρων ζυμώματος	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV
Φούσκωμα 3 (λεπτά) 	30	30	30	30	30	30	35	35	35	30	30	30
Ψήσιμο (λεπτά) 	56	60	65	56	60	65	60	65	70	60	65	70
Διατήρηση ζεστού (λεπτά) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Προσθήκη υλικών (ώρες που απομένουν)	2:01	2:05	2:10	1:49	1:53	1:58	2:26	2:29	2:28	1:53	1:58	2:03
Προρύθμιση του χρόνου	15ώ	15ώ	15ώ	15ώ	15ώ	15ώ	15ώ	15ώ	15ώ	15ώ	15ώ	15ώ









* 3A σημαίνει ότι μετά τα 3 λεπτά ζυμώματος ακούγονται 10 σήματα ήχου και ταυτόχρονα εμφανίζεται η ένδειξη οθόνης „ADD“ (Z). Αυτό υπενθυμίζει ότι τώρα μπορείτε να προσθέσετε υλικά όπως φρούτα ή καρύδια.

Πρόγραμμα	3. Ολικής άλεσης						4. Γλυκό					
	Ανοιχτόχρωμο Μέτριο Σκουρόχρωμο			Γρήγορο			Ανοιχτόχρωμο Μέτριο Σκουρόχρωμο			Γρήγορο		
Βάρος	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Χρόνος (ώρες)	3:18	3:25	3:35	2:24	2:30	2:35	2:56	3:01	3:10	2:10	2:16	2:20
Προθέρμανση (λεπτά) 	15	15	20	Δ/Δ	Δ/Δ	Δ/Δ	10	10	15	Δ/Δ	Δ/Δ	Δ/Δ
Ζύωμα 1 (λεπτά) 	11	12	12	11	13	13	12	12	12	11	12	12
Φούσκωμα 1 (λεπτά) 	30	30	30	10	10	10	25	25	25	10	10	10
Ζύωμα 2 (λεπτά) 	2 3A 8	2 5A 8	2 5A 8	2 2A 5	2 2A 5	2 2A 5	2 4A* 6	2 5A 6	2 5A 6	2 1A 6	2 2A 6	2 2A 6
Φούσκωμα 2 (λεπτά) 	38	38	38	23	23	23	35	35	35	18	18	18
Ηχητικά σήματα για την απομάκρυνση των άγκιστρων ζυμώματος	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV
Φούσκωμα 3 (λεπτά) 	35	35	35	35	35	35	30	30	30	30	30	30
Ψήσιμο (λεπτά) 	56	60	65	56	60	65	52	56	60	52	56	60
Διατήρηση ζεστού (λεπτά) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Προσθήκη υλικών (ώρες που απομένουν)	2:17	2:21	2:26	1:59	2:03	2:08	2:03	2:07	2:11	1:46	1:50	1:54
Προρύθμιση του χρόνου	15ώ	15ώ	15ώ	15ώ	15ώ	15ώ	15ώ	15ώ	15ώ	15ώ	15ώ	15ώ

* 4A σημαίνει ότι μετά τα 4 λεπτά ζυμώματος ακούγονται 10 σήματα ήχου και ταυτόχρονα εμφανίζεται η ένδειξη οθόνης „ADD“ . Αυτό υπενθυμίζει ότι τώρα μπορείτε να προσθέσετε υλικά όπως φρούτα ή καρδία.

Πρόγραμμα	5. Εξπρές			6. Ζύμη	7. Ζύμη για ζυμαρικά	8. Ψωμί με βουτυρόγαλα			9. Χωρίς γλουτένη		
Βαθμός ροδίσματος	Ανοιχτόχρωμο Μέτριο Σκουρόχρωμο			Δ/Δ	Δ/Δ	Ανοιχτόχρωμο Μέτριο Σκουρόχρωμο			Ανοιχτόχρωμο Μέτριο Σκουρόχρωμο		
Βάρος	750 g	1000 g	1250 g	Δ/Δ	Δ/Δ	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Χρόνος (ώρες)	1:15	1:18	1:20	1:50	0:15	3:17	3:21	3:30	2:14	2:20	2:25
Προθέρμανση (λεπτά) 	Δ/Δ	Δ/Δ	Δ/Δ	10	Δ/Δ	25	25	30	Δ/Δ	Δ/Δ	Δ/Δ
Ζύμωμα 1 (λεπτά) 	8	8	8	12	15	10	10	10	12	13	13
Φούσκωμα 1 (λεπτά) 	Δ/Δ	Δ/Δ	Δ/Δ	10	Δ/Δ	20	20	20	10	10	10
Ζύμωμα 2 (λεπτά) 	Δ/Δ 2A 5	Δ/Δ 2A 5	Δ/Δ 2A 5	Δ/Δ 3A 5	Δ/Δ Δ/Δ Δ/Δ	2 5A* 8	2 5A* 8	2 5A* 8	2 1A 5	2 2A 5	2 2A 5
Φούσκωμα 2 (λεπτά) 	Δ/Δ	Δ/Δ	Δ/Δ	25	Δ/Δ	45	45	45	18	18	18
Ηχητικά σήματα για την απομάκρυνση των άγκιστρων ζιμώματος	RMV	RMV	RMV	Δ/Δ	Δ/Δ	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV
Φούσκωμα 3 (λεπτά) 	20	20	20	45	Δ/Δ	30	30	30	30	30	30
Ψήσιμο (λεπτά) 	40	43	45	Δ/Δ	Δ/Δ	52	56	60	56	60	65
Διατήρηση ζεστού (λεπτά) 	60	60	60	Δ/Δ	Δ/Δ	60	60	60	60	60	60
Προσθήκη υλικών (ώρες που απομένουν)	1:05	1:08	1:10	1:15	Δ/Δ	2:15	2:19	2:23	1:49	1:53	1:58
Προρύθμιση του χρόνου	15ώ	15ώ	15ώ	15ώ	15ώ	15ώ	15ώ	15ώ	15ώ	15ώ	15ώ

* 5A σημαίνει ότι μετά τα 5 λεπτά ζιμώματος ακούγονται 10 σήματα ήχου και ταυτόχρονα εμφανίζεται η ένδειξη σθόνης „ADD“ (7). Αυτό υπενθυμίζει ότι τώρα μπορείτε να προσθέσετε υλικά όπως φρούτα ή καρδιά.

Πρόγραμμα	10. Γλυκό			11. Μαρμελάδα	12. Ψήσιμο
Βαθμός ροδίματος	Ανοιχτόχρωμο Μέτριο Σκουρόχρωμο			Δ/Δ	Ανοιχτόχρωμο Μέτριο Σκουρόχρωμο
Βάρος	750 g	1000 g	1250 g	Δ/Δ	Δ/Δ
Χρόνος (ώρες)	1:30	1:35	1:40	1:20	1:00
Προθέρμανση (λεπτά) 	Δ/Δ	Δ/Δ	Δ/Δ	Δ/Δ	Δ/Δ
Ζύμωμα 1 (λεπτά) 	15	15	15	Δ/Δ	Δ/Δ
Φούσκωμα 1 (λεπτά) 	Δ/Δ	Δ/Δ	Δ/Δ	15 Θερμότητα + ζύμωμα	Δ/Δ
Ζύμωμα 2 (λεπτά) 	Δ/Δ Δ/Δ Δ/Δ	Δ/Δ Δ/Δ Δ/Δ	Δ/Δ Δ/Δ Δ/Δ	Δ/Δ Δ/Δ Δ/Δ	Δ/Δ Δ/Δ Δ/Δ
Φούσκωμα 2 (λεπτά) 	Δ/Δ	Δ/Δ	Δ/Δ	Δ/Δ	Δ/Δ
Ηχητικά σήματα για την απομάκρυνση των άγκιστρων ζυμώματος	RMV	RMV	RMV	Δ/Δ	Δ/Δ
Φούσκωμα 3 (λεπτά) 	Δ/Δ	Δ/Δ	Δ/Δ	45 Θερμότητα + ζύμωμα	Δ/Δ
Ψήσιμο (λεπτά) 	60	65	70	20 Φούσκωμα	60
	15 Φού-σκωμα	15 Φού-σκωμα	15 Φού-σκωμα		
Διατήρηση ζεστού (λεπτά) 	60	60	60	Δ/Δ	60
Προσθήκη υλικών (ώρες που απομένουν)	Δ/Δ	Δ/Δ	Δ/Δ	Δ/Δ	Δ/Δ
Προρύθμιση του χρόνου	15ώ	15ώ	15ώ	Δ/Δ	15ώ

Διόρθωση σφαλμάτων αρτοποιασκευαστή

Τι κάνω όταν το άγκιστρο ζυμώματος 6 παραμένει μετά το ψήσιμο μέσα στη φόρμα ψησίματος 7 ;	Γεμίστε με καυτό νερό τη φόρμα ψησίματος 7 και περιστρέψτε το άγκιστρο ζυμώματος 6 , ώστε να διαλύσετε την κρούστα που βρίσκεται εκεί.
Τι συμβαίνει όταν το έτοιμο ψωμί παραμένει μέσα στον αρτοποιασκευαστή;	Μέσω της "Λειτουργίας διατήρησης ζεστού" εξασφαλίζεται ότι το ψωμί διατηρείται ζεστό για περίπου 1 ώρα και προστατεύεται από την υγρασία. Εάν το ψωμί μείνει για περισσότερο από 1 ώρα μέσα στον αρτοποιασκευαστή, μπορεί να αποκτήσει υγρασία.
Η φόρμα ψησίματος 7 και τα άγκιστρα ζυμώματος 6 ενδείκνυνται για πλυντήριο πιάτων;	Όχι. Πλύνετε τη φόρμα ψησίματος 7 και τα άγκιστρα ζυμώματος 6 με το χέρι.
Γιατί δεν αναμειγνύεται η ζύμη, παρότι το μοτέρ δουλεύει;	Ελέγξτε εάν τα άγκιστρα ζυμώματος 6 και η φόρμα ψησίματος 7 έχουν κομπώσει καλά.
Τι πρέπει να κάνω όταν το άγκιστρο ζυμώματος 6 απομακρύνεται μέσα στο ψωμί;	Απομακρύνετε το άγκιστρο ζυμώματος 6 με το εργαλείο απομάκρυνσης άγκιστρου ζυμώματος 10 .
Τι συμβαίνει σε περίπτωση διακοπής ρεύματος κατά τη διάρκεια ενός προγράμματος;	Σε περίπτωση διακοπής ρεύματος έως και 10 λεπτών, ο αρτοποιασκευαστής ολοκληρώνει το πρόγραμμα που είχε διεξαχθεί τελευταίο.
Πόσο διαρκεί το ψήσιμο ψωμιού;	Αναζητήστε τους ακριβείς χρόνους από τον πίνακα "Διαδικασία προγράμματος".
Ποια βάρη ψωμιών μπορώ να ψήσω;	Μπορείτε να ψήσετε ψωμιά από 750 g - 1000 g - 1250 g.
Γιατί δεν χρησιμοποιείται η λειτουργία χρονοδιακόπτη κατά το ψήσιμο με φρέσκο γάλα;	Τα φρέσκα προϊόντα, όπως το γάλα ή τα αυγά, χαλάνε όταν μένουν για μεγάλο χρονικό διάστημα μέσα στη συσκευή.
Τι έχει συμβεί όταν ο αρτοποιασκευαστής δε λειτουργεί, αφού του έχει πατηθεί το πλήκτρο Έναρξη/ Διακοπή B ;	Ορισμένες διαδικασίες εργασίας, όπως για παράδειγμα το „Ζέσταμα“ ή η „Ηρεμία“, αναγνωρίζονται δύσκολα. Ελέγξτε, βάσει του πίνακα „Διαδικασία προγράμματος“, ποιο τμήμα προγράμματος είναι το τρέχον. Ελέγξτε εάν η συσκευή λειτουργεί, κοιτάζοντας εάν η λυχνία ένδειξης λειτουργίας B ανάβει. Ελέγξτε εάν έχετε πατήσει σωστά το πλήκτρο Έναρξη/ Διακοπή B . Ελέγξτε εάν το βύσμα έχει συνδεθεί στο δίκτυο ρεύματος.
Η συσκευή κομματίζει τις σταφίδες.	Για να αποφύγετε το κομμάτισμα συστατικών, όπως φρούτα ή καρύδια, βάλτε τα στη ζύμη μετά το άκουσμα του ήχου.



Order card/Κάρτα παραγγελίας SBB 850 C1

► www.kompernass.com

Quantity ordered/Ποσότητα

(max. 3 sets per order)

(μέγ. 3 σετ ανά παραγγελία)

Name of article/Περιγραφή προϊόντος

Cost p. Unit/Τιμή μονάδας

Total sum/Συνολικό ποσό

► 1 baking mould incl. 2 Kneading paddles

10 €

► 1 Φόρμα ψησίματος συμπεριλ 2 άγκιστρα ζυμώματος



+

Postage and packaging / συν έξοδα διαχείρισης για ταχυδρομικά τέλη, διαχείριση, συσκευασία και αποστολή.

5 €

► 4 Kneading paddles

10 €

► 4 άγκιστρα ζυμώματος



+

Postage and packaging / συν έξοδα διαχείρισης για ταχυδρομικά τέλη, διαχείριση, συσκευασία και αποστολή.

3 €

► Note: If your order consists of several articles (set of 4 kneading paddles and baking moulds) you will always have to pay the higher shipping fee of 5 euros!

► Υπόδειξη: Εάν η παραγγελία σας αποτελείται από πολλά είδη (σετ 4 τεμαχίων άγκιστρο ζυμώματος και φόρμα ψησίματος) πληρώνετε πάντα την ανώτερη τιμή εξόδων αποστολής 5 ευρώ!

=

€

Payment method/

Όρος πληρωμής

Bank Transfer/

Κατάθεση σε τραπεζικό λογαριασμό

(Location, Date)/(Τόπος, ημερομηνία) (Signature)/(Υπογραφή)

Order card/Κάρτα παραγγελίας SBB 850 C1

► www.kompernass.com



1) Enter under "Sender/orderer" your name, address and telephone number (for possible queries) in block capitals.

Εισάγετε στο «Αποστολέας/Παραγγέλων» το όνομα, τη διεύθυνση και τον αριθμό τηλεφώνου σας (για ενδεχόμενες ερωτήσεις) με αρχικά κεφαλαία.

2) Bank Transfer (BACS): Please transfer the complete amount to our account below:

Κατάθεση σε γραμμάτιο Λογοπαισιόμο: Μεταβιβάστε το συνολικό ποσό εκ των προτέρων στον Λογοπαισιόμο:

Kompernaß Handelsgesellschaft mbH

IBAN: DE03440100460799566462

SWIFT (BIC): PBNKDEFF 440

Bank/ Τράπεζα: Postbank Dortmund AG

■ On your transfer, please provide the article(s) you ordered as well as your complete name and address. Then post your completed order card to our postal address below.

Ως ακριβό χρήσης αναφέρετε στη μεταφορά το είδος καθώς και το όνομα και τον τόπο διαμονής. Στείτε μετά την πλήρωση συμπληρωμένη κάρτα παραγγελίας μέσα σε έναν φάκελο στην ακολουθηθεί μας ταχυδρομική διεύθυνση.

Kompernaß Handelsgesellschaft mbH

Burgstraße 21

44867 Bochum

Germany

SENDER / ORDERER

ΑΠΟΣΤΟΛΕΑΣ / ΠΑΡΑΓΓΕΛΩΝ

(please complete in block capitals)

(παρακαλούμε συμπληρώστε πλήρως και με ΚΕΦΑΛΑΙΑ)

Surname, first name/Επίθετο, όνομα

Street/Οδός

Post code, town/Ταχυδρομικός κώδικας, τόπος

Country/Χώρα

Telephone/Τηλέφωνο

IMPORTANT/ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ

► Please affix sufficient postage to the letter. Write your name as the sender on the envelope.

► Παρακαλούμε επισκοπήστε επαρκή γραμματόσημα στην ταχυδρομική αποστολή. Γράψτε το όνομα σας ως αποστολέα στο φάκελο.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	50
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	50
Lieferumfang	50
Gerätebeschreibung	50
Technische Daten	50
Sicherheitshinweise	51
Vor dem ersten Gebrauch	55
Eigenschaften	55
Bedienfeld	55
Programme	57
Timer-Funktion	58
Vor dem Backen	58
Brot backen	59
Reinigung und Pflege	61
Entsorgung	62
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	62
Service	63
Importeur.....	63
Programmablauf	64
Fehlerbehebung Brotbackautomat	68

BROTBACKAUTOMAT

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

Benutzen Sie Ihren Brotbackautomaten nur zum Brotbacken und zur Herstellung von Marmeladen/ Konfitüren im häuslichen Bereich.

Verwenden Sie das Gerät nicht zum Trocknen von Lebensmitteln oder Gegenständen. Verwenden Sie den Brotbackautomat nicht im Freien.

Verwenden Sie nur vom Hersteller empfohlenes Zubehör. Nicht empfohlenes Zubehör kann das Gerät beschädigen.

Dieses Gerät ist ausschließlich für die Benutzung in privaten Haushalten bestimmt.

Benutzen Sie das Gerät nicht gewerblich!

Lieferumfang

Brotbackautomat

Backform

2 Knethaken

Messbecher

Messlöffel

Knethakenentferner

Bedienungsanleitung

Kurzinformation

Rezeptheft

HINWEIS

- ▶ Kontrollieren Sie das Gerät nach dem Auspacken auf Vollständigkeit und auf Transportschäden. Wenden Sie sich gegebenenfalls an den Service (siehe Kapitel „Service“).

Gerätebeschreibung

Abbildung A:

- 1 Sichtfenster
- 2 Gerätedeckel
- 3 Belüftungsschlitze
- 4 Netzkabel
- 5 Bedienfeld

Abbildung B:

- 6 2 Knethaken
- 7 Backform bis zu 1250 g Brotgewicht
- 8 Messbecher
- 9 Messlöffel
- 10 Knethakenentferner

Technische Daten

Nennspannung: 220 - 240 V ~ / 50 Hz

Leistungsaufnahme: 850 Watt



Alle Teile dieses Gerätes, welche mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

Sicherheitshinweise

- ▶ Lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung erst vollständig durch, bevor Sie das Gerät benutzen!

⚠ GEFAHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!

- ▶ Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch Netzkabel und -stecker. Wenn das Netzkabel dieses Gerätes beschädigt wird, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ Verlegen Sie das Netzkabel nicht über scharfe Kanten oder in der Nähe von heißen Flächen oder Gegenständen. Die Isolierung des Kabels kann beschädigt werden.
- ▶ Ziehen Sie den Netzstecker bei Nichtgebrauch und vor jeder Reinigung des Gerätes aus der Steckdose.
- ▶ Tauchen Sie den Brotbackautomaten nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Es besteht Stromschlaggefahr!
- ▶ 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!

- ▶ Erstickungsgefahr! Kinder ersticken bei unsachgemäßem Gebrauch des Verpackungsmaterials. Entsorgen Sie dieses sofort nach dem Auspacken oder bewahren Sie es für Kinder unzugänglich auf.
- ▶ Um Stolper- oder Unfallgefahren zu vermeiden, ist das Gerät mit einem kurzen Netzkabel ausgestattet.
- ▶ Lassen Sie das Gerät abkühlen und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie Teile des Zubehörs herausnehmen oder einsetzen.
- ▶ Verlegen Sie ein Verlängerungskabel so, dass niemand darüber stolpern und unbeabsichtigt daran ziehen kann.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Wenn Kinder in der Nähe sind, bitte das Gerät gut beaufsichtigen! Wenn das Gerät nicht benutzt wird, wie auch vor dem Reinigen, bitte den Netzstecker ziehen. Vor dem Abnehmen einzelner Teile das Gerät auskühlen lassen.
- ▶ 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 durchgeführt werden. Ansonsten erlischt der Garantieanspruch.
- ▶ Vorsicht! Der Brotbackautomat wird heiß. Fassen Sie das Gerät erst an, wenn es sich abgekühlt hat oder benutzen Sie zum Anfassen einen Topflappen.
- ▶ Versetzen Sie den Brotbackautomaten nicht, wenn sich heißer oder flüssiger Inhalt, z. B. Konfitüre, in der Backform befindet. Es besteht Verbrennungsgefahr!
- ▶ Kommen Sie nie während der Benutzung mit den rotierenden Knethaken in Berührung. Es besteht Verletzungsgefahr!
- ▶ Während des Betriebs kann die Temperatur der berührbaren Oberfläche sehr hoch sein. Verbrennungsgefahr!

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

Achtung! Heiße Oberfläche!

Teile des Gerätes werden während des Betriebes sehr heiß!
Verbrennungsgefahr!

⚠️ WARNUNG! BRANDGEFAHR!

- ▶ Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirkssystem um das Gerät zu betreiben.
- ▶ Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren Materialien, explosiven und/oder brennbaren Gasen auf. Zu anderen Gegenständen muss ein Mindestabstand von 10 cm eingehalten werden.
- ▶ Decken Sie das Gerät niemals mit einem Handtuch oder anderen Materialien ab. Hitze und Dampf müssen entweichen können. Ein Brand kann entstehen, wenn das Gerät mit brennbarem Material abgedeckt wird oder in Kontakt kommt, wie z. B. mit Vorhängen.
- ▶ Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät und bedecken Sie es nicht.
- ▶ Legen Sie nie Alufolie oder andere metallische Gegenstände in den Brotbackautomaten. Dies kann zu einem Kurzschluss führen.
- ▶ Überschreiten Sie beim Backen niemals die Menge von 700 g Mehl und geben Sie niemals mehr als 1 ¼ Päckchen Trockenhefe dazu. Der Teig kann überlaufen und einen Brand verursachen! Ausgenommen hiervon sind glutenfreie Brote. Hierbei dürfen bis maximal 2 Päckchen Trockenhefe hinzugegeben werden (siehe Rezeptheft).

ACHTUNG – SACHSCHADEN!

- ▶ Achten Sie darauf, dass die Lüftungsschlitze des Gerätes nicht verdeckt werden. Überhitzungsgefahr!
- ▶ Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nie unbeaufsichtigt!
- ▶ Das Gerät nur innerhalb von Gebäuden benutzen.

ACHTUNG – SACHSCHADEN!

- ▶ Das Gerät nie auf oder neben einen Gas- oder Elektroherd, einen heißen Backofen oder sonstigen Hitzequellen stellen. Überhitzungsgefahr!
- ▶ Die Verwendung von nicht vom Hersteller empfohlenem Zubehör kann zu Beschädigungen führen. Das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck verwenden. Ansonsten erlischt der Garantieanspruch.
- ▶ Starten Sie ein Backprogramm nur mit eingesetzter Backform. Ansonsten kann es zu irreparablen Schäden am Gerät führen.
- ▶ Ziehen Sie den Stecker nicht am Netzkabel aus der Steckdose.
- ▶ Benutzen Sie den Brotbackautomaten nicht, um darin Speisen oder Utensilien aufzubewahren.
- ▶ Benutzen Sie das Gerät nie mit leerer oder ohne Backform. Das führt zu irreparablen Schäden am Gerät.
- ▶ Schließen Sie immer den Deckel während des Betriebs.
- ▶ Entfernen Sie nie die Backform während des Betriebs.
- ▶ Stellen Sie das Gerät ausschließlich auf eine trockene, ebene und hitzeunempfindliche Oberfläche.
- ▶ Überprüfen Sie vor dem Anschluss, ob Stromart und Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.
- ▶ Wenn Sie ein Verlängerungskabel verwenden, muss die maximal zulässige Leistung des Kabels der Leistung des Brotbackautomaten entsprechen.

Vor dem ersten Gebrauch

Auspacken

- Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie jegliches Verpackungsmaterial, sowie eventuelle Aufkleber und Schutzfolien.
- Kontrollieren Sie das Gerät nach dem Auspacken auf Vollständigkeit und auf Transportschäden. Wenden Sie sich gegebenenfalls an den Service (siehe Kapitel „Garantie und Service“).

Erste Reinigung

Wischen Sie Backform **7**, Knehtaken **6** und Außenfläche des Brotbackautomaten vor der Inbetriebnahme mit einem sauberen, feuchten Tuch ab. Verwenden Sie keine kratzenden Putzschwämme oder Scheuermittel. Entfernen Sie, falls noch nicht geschehen, die Schutzfolie auf dem Bedienfeld **5**.

Erstes Aufheizen

- 1) Setzen Sie ausschließlich beim **erstmaligen Aufheizen** die leere Backform **7** in das Gerät ein und schließen Sie den Gerätedeckel **2**.

⚠️ WARNUNG! BRANDGEFAHR!

- ▶ Lassen Sie den Brotbackautomaten nicht länger als 5 Minuten mit leerer Backform **7** aufheizen. Es besteht die Gefahr der Überhitzung.

- 2) Wählen Sie das Programm 12, wie im Kapitel „Programme“ beschrieben und drücken Sie Start/Stop **B**, um das Gerät für 5 Minuten aufzuheizen.
- 3) Drücken und halten Sie nach 5 Minuten die Taste Start/Stop **B**, bis ein langer Signalton ertönt, um das Programm zu beenden.

HINWEIS

Da die Heizelemente leicht eingefettet sind, kann es bei der ersten Inbetriebnahme zu leichter Geruchsbildung kommen. Diese ist unschädlich und hört nach kurzer Zeit auf. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, öffnen Sie zum Beispiel ein Fenster.

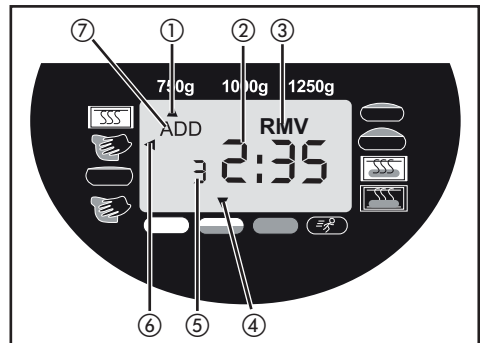
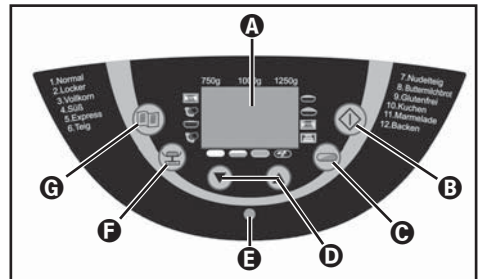
- 4) Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen und wischen Sie noch einmal Backform **7**, Knehtaken **6** und Außenfläche des Brotbackautomaten mit einem sauberen, feuchten Tuch ab.

Eigenschaften

Mit dem Brotbackautomat haben Sie die Möglichkeit Brot nach Ihrem Geschmack zu backen.





- Sie können zwischen 12 verschiedenen Programmen wählen.
- Sie können fertige Backmischungen verarbeiten.
- Sie können Nudel- oder Brötchenteig kneten lassen oder Marmelade herstellen.
- Durch das Programm „Glutenfrei“ können Sie glutenfreie Backmischungen und Rezepte mit glutenfreien Mehlen, wie z. B. Maismehl, Buchweizenmehl und Kartoffelmehl, backen.

Bedienfeld



A Display

Anzeige für

- ① die Auswahl des Gewichts (750 g, 1000 g, 1250 g)
- ② die noch verbleibende Betriebszeit in Stunden und die programmierte Zeitvorwahl
- ③ das Herausnehmen der Knethaken („RMV“ = „Remove“)
- ④ den gewählten Bräunungsgrad (Hell , Mittel , Dunkel , Schnell )
- ⑤ die gewählte Programm-Nummer
- ⑥ den Programmablauf
- ⑦ das Zugeben von Zutaten („ADD“)

B Start / Stop

Zum Starten und Beenden des Betriebes oder um eine Timer-Programmierung zu löschen.

Um den Betrieb anzuhalten, drücken Sie kurz die Start/Stop-Taste **B**, bis ein Signalton ertönt und die Zeit im Display **A** blinkt. Durch erneutes Drücken der Start/Stop-Taste **B** kann der Betrieb innerhalb von 10 Minuten wieder fortgesetzt werden. Wenn Sie vergessen, das Programm fortzusetzen, wird das Programm nach 10 Minuten automatisch fortgesetzt.

Um den Betrieb vollständig zu beenden oder die Einstellungen zu löschen, drücken Sie für 3 Sekunden die Start/Stop-Taste **B** bis ein langer Signalton ertönt.

HINWEIS

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

ACHTUNG!

- ▶ Beim Drücken aller Tasten muss ein Signalton ertönen, ausgenommen, während das Gerät in Betrieb ist.

C Bräunungsgrad (oder Schnellmodus)

Wahl des Bräunungsgrades oder wechseln in den Schnellmodus (Hell/Mittel/Dunkel/Schnell). Drücken Sie wiederholt die Taste Bräunungsgrad **C**, bis der Pfeil über dem gewünschten Bräunungsgrad erscheint. Für die Programme 1 - 4 können Sie durch mehrmaliges Drücken der Taste Bräunungsgrad **C** den Schnellmodus aktivieren, um den Backvorgang zu verkürzen. Drücken Sie die Taste Bräunungsgrad **C** so oft, bis der Pfeil über „Schnell“ erscheint. Bei den Programmen 6, 7 und 11 kann kein Bräunungsgrad gewählt werden.

D Timer

Zeitverzögertes Backen.

HINWEIS

- ▶ Für das Programm 11 ist diese Funktion nicht möglich.

E Betriebsindikationslampe

Die Betriebsindikationslampe **E** zeigt mit ihrem Leuchten an, dass gerade ein Programm läuft. Wenn Sie ein Programm mit der Timer-Funktion zeitverzögert starten wollen, blinkt die Betriebsindikationslampe **E**, sobald Sie die Einstellung des Timers bestätigt haben. Sobald das Programm startet, leuchtet die Betriebsindikationslampe **E** dauerhaft.

F Brotgewicht

Wahl des Brotgewichtes (750 g/1000 g/1250 g). Drücken Sie diese Taste wiederholt, bis der Pfeil unter dem gewünschten Gewicht erscheint. Die Gewichtsangaben (750 g/1000 g/1250 g) beziehen sich auf die Menge der eingefüllten Zutaten in die Backform **7**.

HINWEIS

- ▶ Die Voreinstellung beim Einschalten des Gerätes ist 1250 g. Bei den Programmen 6, 7, 11 und 12 können Sie das Brotgewicht nicht einstellen.

G Programmwahl (Menü)

Aufrufen des gewünschten Backprogramms (1-12). Im Display **A** erscheint die Programm-Nummer und die entsprechende Backzeit.

Memory-Funktion

Das Programm wird beim Wiedereinschalten nach einem Stromausfall von bis zu ca. 10 Minuten an gleicher Stelle fortgesetzt. Dies gilt jedoch nicht bei Löschen/Beenden des Backvorgangs oder bei Betätigung der Start/Stop-Taste **B** bis ein langer Signalton ertönt.

Sichtfenster 1

Durch das Sichtfenster **1** können Sie den Backvorgang beobachten.

Programme

Mit der Taste Programmwahl **G** wählen Sie das gewünschte Programm aus. Die entsprechende Programm-Nummer wird im Display **A** angezeigt. Die Backzeiten sind abhängig von den gewählten Programmkombinationen. Siehe Kapitel „Programmablauf“.

Programm 1: Normal

Für Weiß- und Mischbrote die hauptsächlich aus Weizen- oder Roggenmehl bestehen. Das Brot hat eine kompakte Konsistenz. Die Bräunung des Brotes stellen Sie mit der Taste Bräunungsgrad **C** ein.

Programm 2: Locker

Für leichte Brote aus gut gemahlenem Mehl. Das Brot ist in der Regel locker und hat eine knusprige Kruste.

Programm 3: Vollkorn

Für Brote mit kräftigeren Mehlsorten, z. B. Weizenvollkornmehl und Roggenmehl. Das Brot wird kompakter und schwerer.

Programm 4: Süß

Für Brote mit Zutaten aus Fruchtsäften, Kokosnussflocken, Rosinen, Trockenfrüchten, Schokolade oder zusätzlichem Zucker. Durch eine längere Aufgehphase wird das Brot leichter und luftiger.

Programm 5: Express

Für das Kneten, Teig gehen lassen und das Backen wird weniger Zeit benötigt. Für dieses Programm sind jedoch nur Rezepte geeignet, die keine schweren Zutaten oder kräftige Mehlsorten enthalten. Beachten Sie, dass das Brot bei diesem Programm weniger luftig und nicht ganz so schmackhaft werden kann.

Programm 6: Teig (kneten)

Zur Herstellung von Hefeteig für Brötchen, Pizza oder Zöpfe. Der Backvorgang entfällt bei diesem Programm.

Programm 7: Nudelteig

Für die Zubereitung von Nudelteig. Der Backvorgang entfällt bei diesem Programm.

Programm 8: Buttermilchbrot

Für Brote die aus Buttermilch oder Joghurt hergestellt werden.

Programm 9: Glutenfrei

Für Brote aus glutenfreien Mehlen und Backmischungen. Glutenfreie Mehle benötigen länger für die Aufnahme von Flüssigkeiten und haben andere Trieb Eigenschaften.

Programm 10: Kuchen

Die Zutaten werden bei diesem Programm geknetet, gehen gelassen und gebacken. Benutzen Sie Backpulver für dieses Programm.

Programm 11: Marmelade

Zum Herstellen von Marmeladen, Konfitüren, Gelees und Fruchtaufstrichen.

Programm 12: Backen

Zum Nachbacken von Broten, die zu hell oder nicht ganz durch gebacken sind oder Fertigteige. Alle Knet- oder Ruhevorgänge entfallen bei diesem Programm. Das Brot wird bis zu einer Stunde nach Ende des Backvorgangs warm gehalten. Dadurch wird verhindert, dass das Brot zu feucht wird. Das Programm 12 backt das Brot für 60 Minuten.

Um diese Funktionen vorzeitig zu beenden, drücken und halten Sie die Start/Stop-Taste **B**, bis ein langer Signalton ertönt. Um das Gerät auszuschalten, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.

HINWEIS

- ▶ Bei den Programmen 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 und 9 ertönt während des Programmablaufs ein Signalton und „ADD“ (Z) erscheint im Display. Fügen Sie unmittelbar danach weitere Zutaten, wie Früchte oder Nüsse hinzu. Sie müssen dazu das Programm nicht unterbrechen. Die Zutaten werden durch den Knethaken (6) nicht zerkleinert. Wenn Sie den Timer eingestellt haben, können Sie sämtliche Zutaten auch zu Programmbeginn in die Backform (7) geben. Früchte und Nüsse sollten Sie in diesem Fall vor der Zugabe etwas zerkleinern.

Timer-Funktion

Die Timer-Funktion ermöglicht Ihnen ein zeitverzögertes Backen.

Mit den Pfeiltasten ▼ und ▲ (D) stellen Sie den gewünschten Endzeitpunkt des Backvorgangs ein. Die maximale Zeitverzögerung beträgt 15 Stunden.

⚠ **WARNUNG! BRANDGEFAHR!**

- ▶ Bevor Sie ein bestimmtes Brot mit der Timerfunktion backen wollen, probieren Sie das Rezept erst aus, um sicherzustellen, dass das Verhältnis der Zutaten zueinander stimmt, der Teig nicht zu fest oder zu dünn ist oder die Menge zu groß ist und dann evtl. überläuft.

- 1) Wählen Sie ein Programm. Das Display (A) zeigt Ihnen die benötigte Backdauer.
- 2) Mit der Pfeiltaste ▲ (D) verschieben Sie das Ende des Programmes. Beim erstmaligen Betätigen verschiebt sich die Endzeit bis zum nächsten Zehner. Jedes weitere Drücken der Pfeiltaste ▲ (D) verschiebt die Endzeit um 10 Minuten. Bei gedrückter Pfeiltaste beschleunigen Sie diesen Vorgang. Das Display zeigt Ihnen die Gesamtdauer von Backzeit und Verzögerungszeit.
Bei einer Überschreitung der möglichen Zeitverschiebung können Sie mit der Pfeiltaste ▼ (D) die Zeit korrigieren.
- 3) Bestätigen Sie die Einstellung des Timers mit der Start/Stop-Taste (B).

Die Betriebsindikationslampe (E) beginnt zu blinken. Der Doppelpunkt im Display (A) blinkt und die programmierte Zeit beginnt abzulaufen.

Sobald das Programm startet, leuchtet die Betriebsindikationslampe (E) dauerhaft. Bei Beendigung des Backvorgangs ertönen zehn Signaltöne und das Display (A) zeigt 0:00 an.

Beispiel:

Es ist 8.00 Uhr und Sie möchten in 7 Stunden und 30 Minuten, also um 15:30 Uhr, frisches Brot haben. Wählen Sie zunächst das Programm 1 und drücken Sie dann die Pfeiltasten (D) so lange, bis im Display (A) 7:30 erscheint, da die Zeit bis zur Fertigstellung 7 Stunden und 30 Minuten beträgt.

HINWEIS

- ▶ Bei dem Programm „Marmelade“ steht die Timer-Funktion nicht zur Verfügung.

HINWEIS

- ▶ Verwenden Sie die Timer-Funktion nicht, wenn Sie schnell verderbliche Lebensmittel wie Eier, Milch, Sahne oder Käse verarbeiten.

Vor dem Backen

Für einen erfolgreichen Backvorgang berücksichtigen Sie bitte folgende Faktoren:

Zutaten

⚠ **WARNUNG! BRANDGEFAHR!**

- ▶ Nehmen Sie die Backform (7) aus dem Gehäuse, bevor Sie die Zutaten einfüllen. Wenn Zutaten in den Backraum gelangen, kann durch die Erhitzung der Heizschlangen ein Brand entstehen.
- Geben Sie die Zutaten immer in der angegebenen Reihenfolge in die Backform (7).
- Alle Zutaten sollten auf Zimmertemperatur erwärmt sein, um einen optimalen Gärvorgang der Hefe zu erhalten.

⚠️ WARNUNG! BRANDGEFAHR!

► Verwenden Sie auf keinen Fall größere Mengen als angegeben. Zu viel Teig kann über die Backform **7** laufen und an den heißen Heizschlangen einen Brand verursachen.

■ Achten Sie auf ein genaues Abmessen der Zutatenmengen. Bereits geringe Abweichungen von der im Rezept angegebenen Menge können das Backergebnis beeinflussen.

Brot backen

Vorbereitung

HINWEIS

► Stellen Sie den Brotbackautomaten auf einen geraden und festen Untergrund.

- 1) Ziehen Sie die Backform **7** aus dem Gerät nach oben heraus.
- 2) Stecken Sie die Knethaken **6** auf die Antriebswellen in der Backform **7**. Achten Sie darauf, dass sie fest sitzen.
- 3) Geben Sie die Zutaten Ihres Rezeptes in die Backform **7**. Geben Sie zuerst die Flüssigkeiten, Zucker, Salz und dann Mehl hinzu, die Hefe als letzte Zutat.

HINWEIS

► Achten Sie darauf, dass Hefe nicht mit Salz oder Flüssigkeiten in Berührung kommt.

- 4) Setzen Sie die Backform **7** wieder ein. Achten Sie darauf, dass sie richtig einrastet.
- 5) Schließen Sie den Gerätedeckel **2**.
- 6) Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. Es ertönt ein Signalton und im Display **A** erscheint die Programm-Nummer und Zeitdauer für das Programm 1.
- 7) Wählen Sie Ihr Programm mit der Programmwahl-Taste **6**. Jede Eingabe wird mit einem Signalton bestätigt.
- 8) Wählen Sie gegebenenfalls die Größe des Brotes mit der Taste **F**.

- 9) Wählen Sie den Bräunungsgrad **C** Ihres Brotes. Im Display **A** zeigt Ihnen der Pfeil, ob Sie Hell, Mittel oder Dunkel eingestellt haben. Sie können hier auch die Einstellung „Schnell“ wählen, um die Zeit, in der der Teig geht, abzukürzen.

HINWEIS

► Für die Programme 6, 7 und 11 ist die Funktion „Bräunungsgrad“ nicht möglich. Die Funktion „Schnell“ ist nur für die Programme 1 - 4 möglich.
Für die Programme 6, 7, 11 und 12 ist die Einstellung des Brotgewichts nicht möglich.

- 10) Sie haben jetzt die Möglichkeit über die Timer-Funktion den Endzeitpunkt Ihres Programms einzustellen. Sie können eine maximale Zeitverschiebung von bis zu 15 Stunden eingeben.

HINWEIS

► Für das Programm 11 ist diese Funktion nicht möglich.

Programm starten

Starten Sie nun das Programm mit der Start/Stop Taste **B**.

HINWEIS

► Die Programme 1, 2, 3, 4, 6 und 8 starten mit einer 10- bis 30-minütigen Vorheizphase (außer Schnell-Modus, siehe Tabelle Programmablauf). Die Knethaken **6** bewegen sich hierbei nicht. Das ist kein Fehler des Gerätes.

Das Programm führt automatisch die verschiedenen Arbeitsgänge durch.

HINWEIS

► Bei den Programmen 1, 2, 3, 4, 5, 8, 9 und 10 ertönen nach Beendigung des Programmabschnittes „Gehen 2“ 10 Signaltöne und „RMV“ **3** erscheint im Display **A**. Sie können nun die Knethaken **6** aus dem Teig entfernen. Wenn Sie die Knethaken **6** nicht entfernen wollen, warten Sie einfach ab. Das Gerät setzt das Programm automatisch fort.

Sie können den Programmablauf über das Sichtfenster **1** Ihres Brotbackautomaten beobachten. Gelegentlich kann es während des Backvorgangs zur Feuchtigkeitsbildung im Sichtfenster **1** kommen. Der Gerätedeckel **2** kann während der Knetphase geöffnet werden.

HINWEIS

- ▶ Öffnen Sie den Gerätedeckel **2** nicht während der Geh- oder Backphase. Das Brot kann in sich zusammenfallen.

Programm beenden

Bei Beendigung des Backvorgangs ertönen zehn Signaltöne und das Display **A** zeigt 0:00 an. Bei Beendigung des Programms schaltet das Gerät automatisch auf einen bis zu 60 Minuten andauernden Warmhaltebetrieb.

HINWEIS

- ▶ Das gilt nicht für die Programme 6, 7 und 11.

Dabei zirkuliert warme Luft im Gerät. Die Warmhaltefunktion können Sie vorzeitig beenden, indem Sie die Start/Stop-Taste **B** bis zum Ertönen der Signaltöne gedrückt halten.

⚠ GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

- ▶ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie den Gerätedeckel **2** öffnen. Bei Nichtbenutzung sollte das Gerät immer vom Stromnetz getrennt werden!

Brot entnehmen

Verwenden Sie beim Herausnehmen der Backform **7** immer Topflappen oder Schutzhandschuhe. Halten Sie die Backform **7** schräg über einen Rost und schütteln leicht, bis sich das Brot aus der Backform **7** löst.

Falls Sie die Knethaken nicht schon vorher entnommen haben:

Löst sich das Brot nicht von den Knethaken **6**, entfernen Sie vorsichtig die Knethaken **6** mit dem beiliegenden Knethakenentferner **10**.

HINWEIS

Benutzen Sie keine Metallgegenstände, die zu Kratzern auf der Antihafbeschichtung führen können. Spülen Sie gleich nach der Brotentnahme die Backform **7** mit warmem Wasser aus. Sie verhindern ein Festsetzen der Knethaken **6** an der Antriebswelle.

- Drücken Sie kurz die Start/Stop-Taste **B**, um das Programm ganz zu Anfang der Backphase zu unterbrechen oder ziehen Sie den Stecker aus der Netzsteckdose. Sie müssen den Netzstecker innerhalb von 10 Minuten wieder mit dem Stromnetz verbinden, damit der Backvorgang anschließend fortgesetzt werden kann.
- Öffnen Sie den Gerätedeckel **2** und nehmen Sie die Backform **7** heraus. Mit befeuchteten Händen können Sie den Teig entnehmen und die Knethaken **6** entfernen.
- Legen Sie den Teig wieder in die Backform **7**. Setzen Sie die Backform **7** wieder ein und schließen Sie den Gerätedeckel **2**.
- Stecken Sie ggf. den Netzstecker in die Steckdose. Das Backprogramm wird fortgesetzt.

Lassen Sie das Brot 15 - 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es verzehren.

Vergewissern Sie sich vor dem Anschneiden des Brotes immer, dass sich kein Knethaken **6** im Teig befindet.

Fehlermeldungen

- Wenn das Display **A** „HHH“ anzeigt, nachdem das Programm gestartet wurde, ist die Temperatur des Brotbackautomaten noch zu hoch. Stoppen Sie das Programm und ziehen Sie den Netzstecker. Öffnen Sie den Gerätedeckel **2** und lassen Sie das Gerät 20 Minuten abkühlen, bevor Sie es weiter benutzen.

- Wenn sich kein neues Programm starten lässt, nachdem der Brotbackautomat ein Programm bereits abgeschlossen hat, ist er noch zu heiß. In diesem Fall springt die Displayanzeige auf die Grundeinstellung (Programm 1). Öffnen Sie den Gerätedeckel **2** und lassen Sie das Gerät 20 Minuten abkühlen, bevor Sie es weiter benutzen.

HINWEIS

- ▶ Versuchen Sie nicht, das Gerät in Betrieb zu nehmen, bevor es sich abgekühlt hat. Das funktioniert nur bei dem Programm 12.
- Wenn das Display „EE0“, „EE1“ oder „LLL“ anzeigt, nachdem das Programm gestartet wurde, schalten Sie den Brotbackautomaten zunächst aus und danach wieder ein, indem Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und ihn dann wieder einstecken. Sollte die Fehleranzeige weiterhin bestehen, wenden Sie sich an den Kundendienst.

Reinigung und Pflege

⚠ GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

- ▶ Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät ganz abkühlen. Schützen Sie das Gerät vor Feuchtigkeit, da dies einen Stromschlag zur Folge haben kann. Beachten Sie dazu bitte auch die Sicherheitshinweise.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

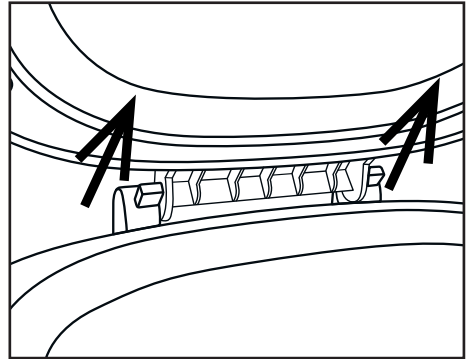
- ▶ Die Geräte- bzw. Zubehörteile sind nicht spülmaschinengeeignet!
- ▶ Benutzen Sie zum Reinigen des Brotbackautomaten keine chemischen Reinigungsmittel oder Verdüner.

Gehäuse, Deckel, Backraum

- Entfernen Sie alle Rückstände im Backraum mit einem feuchten Tuch oder einem leicht angefeuchteten weichen Schwamm.
- Wischen Sie das Gehäuse und den Deckel ebenfalls nur mit einem feuchten Tuch oder Schwamm ab.

Zur leichten Reinigung kann der Gerätedeckel **2** vom Gehäuse entfernt werden:

- Öffnen Sie den Gerätedeckel **2**, bis die keilförmigen Kunststoffnasen durch die Öffnungen der Scharnierführungen passen.
- Ziehen Sie den Gerätedeckel **2** aus den Scharnierführungen heraus.
- Um den Gerätedeckel **2** zu montieren, führen Sie die Kunststoffnasen durch die Öffnung der Scharnierführungen.



- Trocknen Sie alles gut ab und stellen Sie sicher, dass vor einer erneuten Benutzung alle Teile trocken sind.

Backform, Knethaken und Zubehör

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Tauchen Sie die Backform **7** niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- ▶ Die Oberflächen der Backform **7** und der Knethaken **6** sind mit einer Antihafbeschichtung versehen. Benutzen Sie bei der Reinigung keine aggressiven Reinigungsmittel, Scheuermittel oder Gegenstände, die zu Kratzern auf den Oberflächen führen können.

HINWEIS

- ▶ Durch Feuchtigkeit und Dampf kann sich das Aussehen der Oberflächen im Laufe der Zeit verändern. Dies ist keine Beeinträchtigung der Funktionsfähigkeit oder Qualitätsminderung.
- Nehmen Sie vor der Reinigung die Backform **7** und die Knethaken **6** aus dem Backraum.

- Nehmen Sie die Knethaken **6** aus der Backform **7**. Sollten sich die Knethaken **6** nicht aus der Backform **7** lösen, füllen Sie die Backform **7** für etwa 30 Minuten mit heißem Wasser. Die Knethaken **6** sollten sich nun lösen lassen. Reinigen Sie die Knethaken **6** in warmem Wasser und geben Sie ein mildes Spülmittel hinzu. Bei hartnäckigen Verkrustungen, lassen Sie die Knethaken **6** solange in dem Spülwasser einweichen, bis sich die Verkrustungen mit Hilfe einer Spülbürste lösen lassen. Ist die Einsatzhalterung im Knethaken **6** verstopft, können Sie diese vorsichtig mit einem Holzstäbchen reinigen. Trocknen Sie die Knethaken **6** nach der Reinigung gründlich ab.
- Wischen Sie die Außenseite der Backform **7** mit einem feuchten Tuch ab.
- Reinigen Sie den Innenraum der Backform **7** mit warmem Wasser und etwas Spülmittel. Bei Verkrustungen in der Backform **7**, füllen Sie Wasser in die Backform **7** und geben Sie ein mildes Spülmittel hinzu. Lassen Sie es solange stehen, bis die Verkrustungen eingeweicht sind und sich mit einer Spülbürste lösen lassen. Spülen Sie die Backform **7** danach mit viel klarem Wasser aus und trocknen Sie diese gut ab.
- Reinigen Sie den Messbecher **8**, den Messlöffel **9** und den Knethakenentferner **10** in warmem Wasser und geben Sie ein mildes Spülmittel hinzu. Spülen Sie die Teile danach mit klarem Wasser ab, um Spülmittelreste zu beseitigen. Trocknen Sie alles gründlich ab.

Entsorgung



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.



Führen Sie alle Verpackungsmaterialien einer umweltgerechten Entsorgung zu.

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 Original-Kassenbon gut auf. Diese Unterlage 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 oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Drei-Jahres-Frist 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 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 Service-Niederlassung 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 12345) als Nachweis für den Kauf bereit.

- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.
- 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 Service-Anschrift übersenden.



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

Service

DE Service Deutschland

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

AT Service Österreich

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

CH Service Schweiz

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









IAN 278855


Importeur









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


KOMPENASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompennass.com









Programmablauf


Programm	1. Normal						2. Locker					
	Hell Mittel Dunkel			Schnell			Hell Mittel Dunkel			Schnell		
Größe	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Zeit (Stunden)	2:58	3:05	3:15	2:14	2:20	2:25	3:13	3:18	3:25	2:18	2:25	2:30
Vorheizen (Min) 	15	15	20	N/A	N/A	N/A	10	10	15	N/A	N/A	N/A
Kneten 1 (Min) 	12	13	13	12	13	13	12	12	15	12	13	13
Gehen 1 (Min) 	25	25	25	10	10	10	20	20	20	10	10	10
Kneten 2 (Min) 	2 3A* 5	2 5A 5	2 5A 5	2 1A 5	2 2A 5	2 2A 5	2 3A* 8	2 5A 8	2 5A 8	2 1A 5	2 2A 5	2 2A 5
Gehen 2 (Min) 	30	30	30	18	18	18	43	41	35	18	18	18
Signaltöne zum entfernen der Knehtaken	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV
Gehen 3 (Min) 	30	30	30	30	30	30	35	35	35	30	30	30
Backen (Min) 	56	60	65	56	60	65	60	65	70	60	65	70
Warmhalten (Min) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Zutaten hinzugeben (Stunden verbleibend)	2:01	2:05	2:10	1:49	1:53	1:58	2:26	2:29	2:28	1:53	1:58	2:03
Voreinstellung der Zeit	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h









* 3A heißt, dass nach den 3 Minuten kneten 10 Signaltöne erklingen und gleichzeitig die Displayanzeige „ADD“  erscheint. Dies erinnert Sie daran, dass Sie nun Zutaten wie Früchte oder Nüsse hinzugeben können.

Programm	3. Vollkorn						4. Süß					
	Hell Mittel Dunkel			Schnell			Hell Mittel Dunkel			Schnell		
Größe	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Zeit (Stunden)	3:18	3:25	3:35	2:24	2:30	2:35	2:56	3:01	3:10	2:10	2:16	2:20
Vorheizen (Min) 	15	15	20	N/A	N/A	N/A	10	10	15	N/A	N/A	N/A
Kneten 1 (Min) 	11	12	12	11	13	13	12	12	12	11	12	12
Gehen 1 (Min) 	30	30	30	10	10	10	25	25	25	10	10	10
Kneten 2 (Min) 	2 3A 8	2 5A 8	2 5A 8	2 2A 5	2 2A 5	2 2A 5	2 4A* 6	2 5A 6	2 5A 6	2 1A 6	2 2A 6	2 2A 6
Gehen 2 (Min) 	38	38	38	23	23	23	35	35	35	18	18	18
Signaltöne zum entfernen der Knehtaken	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV
Gehen 3 (Min) 	35	35	35	35	35	35	30	30	30	30	30	30
Backen (Min) 	56	60	65	56	60	65	52	56	60	52	56	60
Warmhalten (Min) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Zutaten hinzugeben (Stunden verbleibend)	2:17	2:21	2:26	1:59	2:03	2:08	2:03	2:07	2:11	1:46	1:50	1:54
Voreinstellung der Zeit	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

* 4A heißt, dass nach den 4 Minuten kneten 10 Signaltöne erklingen und gleichzeitig die Displayanzeige „ADD“  erscheint. Dies erinnert Sie daran, dass Sie nun Zutaten wie Früchte oder Nüsse hinzugeben können.

Programm	5. Express			6. Teig	7. Nudelteig	8. Buttermilchbrot			9. Glutenfrei		
Bräunungsgrad	Hell Mittel Dunkel			N/A	N/A	Hell Mittel Dunkel			Hell Mittel Dunkel		
Größe	750 g	1000 g	1250 g	N/A	N/A	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Zeit (Stunden)	1:15	1:18	1:20	1:50	0:15	3:17	3:21	3:30	2:14	2:20	2:25
Vorheizen (Min) 	N/A	N/A	N/A	10	N/A	25	25	30	N/A	N/A	N/A
Kneten 1 (Min) 	8	8	8	12	15	10	10	10	12	13	13
Gehen 1 (Min) 	N/A	N/A	N/A	10	N/A	20	20	20	10	10	10
Kneten 2 (Min) 	N/A 2A 5	N/A 2A 5	N/A 2A 5	N/A 3A 5	N/A N/A N/A	2 5A* 8	2 5A* 8	2 5A* 8	2 1A 5	2 2A 5	2 2A 5
Gehen 2 (Min) 	N/A	N/A	N/A	25	N/A	45	45	45	18	18	18
Signaltöne zum entfernen der Knehtaken	RMV	RMV	RMV	N/A	N/A	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV
Gehen 3 (Min) 	20	20	20	45	N/A	30	30	30	30	30	30
Backen (Min) 	40	43	45	N/A	N/A	52	56	60	56	60	65
Warmhalten (Min) 	60	60	60	N/A	N/A	60	60	60	60	60	60
Zutaten hinzugeben (Stunden verbleibend)	1:05	1:08	1:10	1:15	N/A	2:15	2:19	2:23	1:49	1:53	1:58
Voreinstellung der Zeit	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

* 5A heißt, dass nach den 5 Minuten kneten 10 Signaltöne erklingen und gleichzeitig die Displayanzeige „ADD“  erscheint. Dies erinnert Sie daran, dass Sie nun Zutaten wie Früchte oder Nüsse hinzugeben können.

Programm	10. Kuchen			11. Marmelade	12. Backen
Bräunungsgrad	Hell Mittel Dunkel			N/A	Hell Mittel Dunkel
Größe	750 g	1000 g	1250 g	N/A	N/A
Zeit (Stunden)	1:30	1:35	1:40	1:20	1:00
Vorheizen (Min) 	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Kneten 1 (Min) 	15	15	15	N/A	N/A
Gehen 1 (Min) 	N/A	N/A	N/A	15 Hitze + kneten	N/A
Kneten 2 (Min) 	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A
Gehen 2 (Min) 	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Signaltöne zum entfernen der Knethaken	RMV	RMV	RMV	N/A	N/A
Gehen 3 (Min) 	N/A	N/A	N/A	45 Hitze + kneten	N/A
Backen (Min) 	60	65	70	20 Gehen	60
	15 Gehen	15 Gehen	15 Gehen		
Warmhalten (Min) 	60	60	60	N/A	60
Zutaten hinzugeben (Stunden verbleibend)	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Voreinstellung der Zeit	15h	15h	15h	N/A	15h

Fehlerbehebung Brotbackautomat

Was tun, wenn der Knethaken 6 nach dem Backen in der Backform 7 stecken bleibt?	Füllen Sie heißes Wasser in die Backform 7 und drehen Sie den Knethaken 6 , um die Verkrustungen darunter zu lösen.
Was passiert, wenn das fertige Brot im Backautomaten bleibt?	Durch die „Warmhalte-Funktion“ wird sichergestellt, dass das Brot ca. 1 Std. warm gehalten und vor Feuchtigkeit geschützt wird. Sollte das Brot länger als 1 Stunde im Backautomaten bleiben, könnte es feucht werden.
Sind Backform 7 und Knethaken 6 spülmaschinengeeignet?	Nein. Bitte spülen Sie die Backform 7 und Knethaken 6 mit der Hand.
Warum wird der Teig nicht gerührt, obwohl der Motor läuft?	Überprüfen Sie, ob die Knethaken 6 und die Backform 7 richtig eingerastet sind.
Was tun, wenn der Knethaken 6 im Brot stecken bleibt?	Entfernen Sie den Knethaken 6 mit dem Knethakenentferner 10 .
Was passiert bei einem Stromausfall während eines Programms?	Bei einem Stromausfall bis 10 Minuten wird der Brotbackautomat das zuletzt ausgeführte Programm zu Ende führen.
Wie lange dauert das Brotbacken?	Bitte entnehmen Sie die genauen Zeiten der Tabelle „Programmablauf“.
Welche Brotgewichte kann ich backen?	Sie können Brote von 750 g - 1000 g - 1250 g backen.
Warum kann die Timer-Funktion beim Backen mit frischer Milch nicht benutzt werden?	Frische Produkte wie Milch oder Eier verderben, wenn sie zu lange in dem Gerät bleiben.
Was ist passiert, wenn der Brotbackautomat nicht arbeitet, nachdem man die Start/Stop-Taste 3 gedrückt hat?	Einige Arbeitsgänge wie zum Beispiel „Aufwärmen“ oder „Ruhen“ sind schwer zu erkennen. Kontrollieren Sie anhand der Tabelle „Programmablauf“, welcher Programmabschnitt gerade läuft. Kontrollieren Sie, ob das Gerät arbeitet, indem Sie prüfen, ob die Betriebsindikationslampe 3 leuchtet. Kontrollieren Sie, ob Sie die Start/Stop-Taste 3 richtig gedrückt haben. Kontrollieren Sie, ob der Netzstecker an das Stromnetz angeschlossen ist.
Das Gerät zerhackt die beigegebenen Rosinen.	Um das Zerkleinern von Zutaten wie Obst oder Nüssen zu vermeiden, geben Sie diese erst nach Ertönen des Signals zum Teig.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

www.kompernass.com

Last Information Update · Έκδοση των πληροφοριών

Stand der Informationen:

08 / 2016 · Ident.-No.: SBB850C1-082016-2

IAN 278855