SILVERCREST®

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

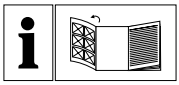
BREAD MAKER SBB 850 F2

(RS)
APARAT ZA PEČENJE HLEBA
Uputstvo za upotrebu

(DE) (AT) (CH)
BROTBACKAUTOMAT
Bedienungsanleitung

IAN 360597_2010

(RS)



(RS)

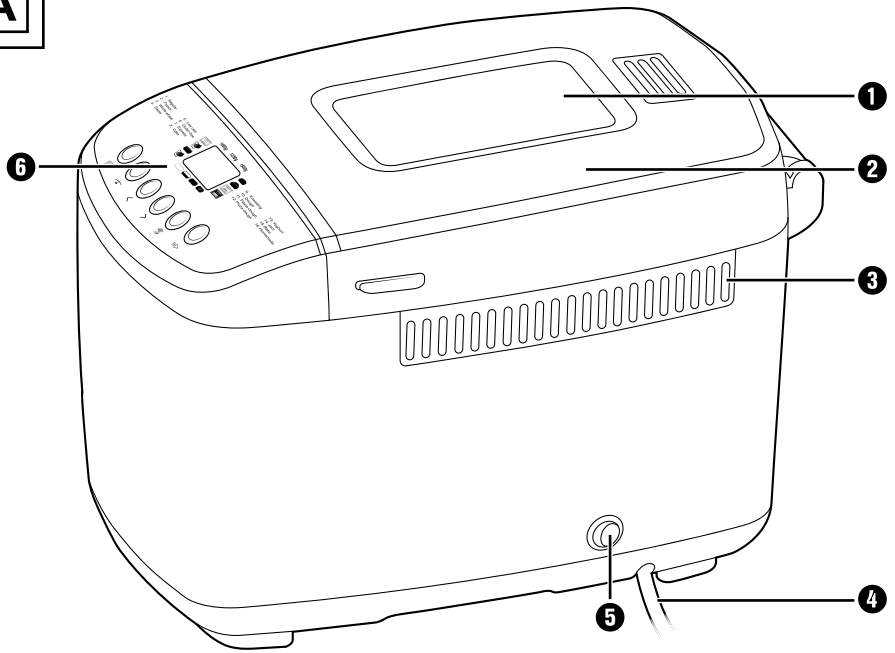
Pre čitanja rasklopite stranu sa slikama te se upoznajte sa svim funkcijama uređaja.

(DE) (AT) (CH)

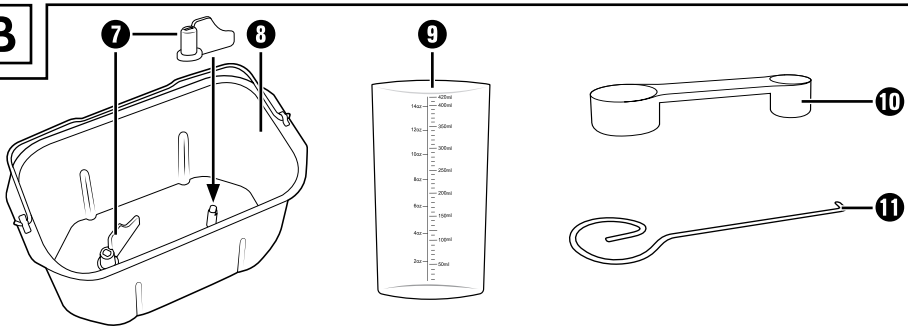
Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

RS	Uputstvo za upotrebu	Strana	1
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	25

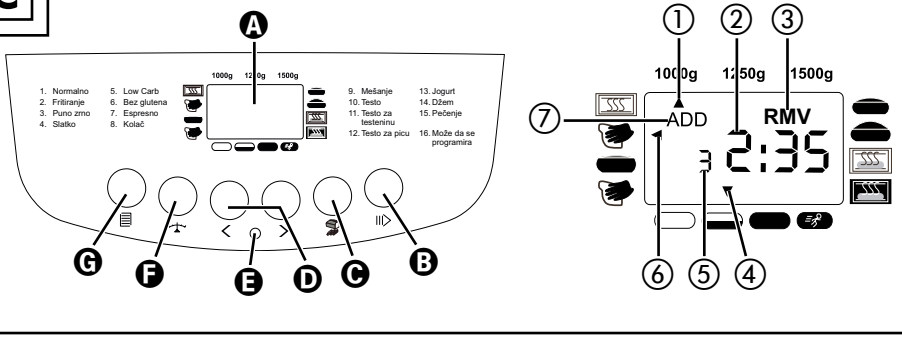
A


1
2
3
4
5
6

B


7
8
9
10
11

C


A
1. Normalno
2. Fritiranje
3. Puno zrno
4. Slatko
5. Low Carb
6. Bez glutena
7. Espresno
8. Kolač
1000g
1250g
1500g
9. Mešanje
10. Testo
11. Testo za testeninu
12. Testo za picu
13. Jogurt
14. Džem
15. Pečenje
16. Može da se programira
G
F
E
D
C
B
1
2
3
1000g
1250g
1500g
7
ADD
RMV
2:35
6
5
4

Sadržaj

Uvod **2**

Namenska upotreba **2**

Obim isporuke **2**

Raspakivanje **2**

Tehnički podaci **2**

Bezbednosne napomene **3**

Pregled performansi **6**

Upravljački elementi **6**

Polje sa komandama **6**

Pre prve upotrebe **7**

Pečenje hleba **8**

Sastojci 8
Puštanje aparata u rad 8
Podešavanje i pokretanje programa 8
Programi 9
Prekid/kraj programa 10
Vađenje hleba 10
Isključivanje aparata 11
Funkcija tajmera 11
Add-funkcija / dodavanje sastojaka 11
Remove-funkcija / Uklanjanje nastavaka za mešenje testa 12
Memory-funkcija 12

Čišćenje **12**

Poručivanje rezervnih delova **14**

Odlaganje **14**

Tok programa **15**

Otklanjanje grešaka **21**

Garancija i garantni list **22**

Uvod

Čestitamo Vam na kupovini Vašeg novog aparata.

Time ste se odlučili za kvalitetan proizvod. Uputstvo za upotrebu je sastavni deo ovog proizvoda. Ono sadrži važne napomene o bezbednosti, upotrebi i odlaganju. Pre korišćenja proizvoda, upoznajte se sa svim napomenama vezanim za rukovanje i bezbednost. Koristite proizvod samo na opisani način i u navedene svrhe. Predajte svu dokumentaciju prilikom prosleđivanja proizvoda trećim licima.

Namenska upotreba

Ovaj aparat je namenjen isključivo za pravljenje hleba, testa, jogurta ili marmelade u suvim unutrašnjim prostorijama, u privatnom domaćinstvu.

Ne koristite aparat za sušenje namirnica ili predmeta. Ne koristite aparat u komercijalne svrhe ili u industrijskim područjima.

Svaki drugi način korišćenja ili korišćenje van navedenih okvira smatra se nenamenskim.

Obim isporuke

Aparat se standardno isporučuje sa sledećim delovima:

- Aparat za pečenje hleba
- Kalup za pečenje
- 2 nastavka za mešenje testa
- Merna čaša
- Merna kašika
- Odstranjivač nastavaka za mešenje testa
- Uputstvo za upotrebu
- Kratka informacija
- Sveska za receptima

Raspakivanje

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!

► Ambalažni materijali ne smeju da se koriste kao igračka. Postoji opasnost od gušenja!

1) Raspakujte aparat i uklonite sav ambalažni materijal, kao i eventualne nalepnice i zaštitne folije sa aparata.
2) Proverite da li je sadržaj isporuke potpun i da li ima vidljivih oštećenja. Obratite se servisnoj službi u slučaju nepotpunog sadržaja isporuke ili oštećenja izazvanih lošom ambalažom ili transportom (vidi poglavlje „***Servis***“).

Tehnički podaci

Nazivni napon	220 – 240 V ~ (naizmenična struja), 50 Hz
Nazivna snaga grejača	850 W
Nazivna snaga motora	100 W
	Svi delovi ovog aparata koji dolaze u dodir sa hranom, ne ugrožavaju njenu bezbednost.

NAPOMENA

Ovim znakom se potvrđuje, da je ovaj uređaj u skladu sa srpskim zahtevima za bezbednost proizvoda.

Bezbednosne napomene

Pridržavajte se sledećih bezbednosnih napomena za bezbedno rukovanje aparatom:

⚠ OPASNOST – ELEKTRIČNI UDAR!

- Pre svake upotrebe proverite električni kabl i utikač. Ako se ošteti električni kabl, njega mora da zameni proizvođač, njegova korisnička služba ili kvalifikovana osoba, da bi se izbegle opasnosti.
- Ne savijajte ili ne stiskajte električni kabl i ne postavljajte ga preko oštrih ivica ili u blizini vrućih površina ili predmeta. Može da se ošteti izolacija kabla.
- Kada ne koristite aparat i pre svakog čišćenja, izvucite mrežni utikač iz mrežne utičnice.
- Ne potapajte aparat u vodu ili druge tečnosti. Postoji opasnost od električnog udara!
- Ne izlažite aparat tečnostima i ne koristite ga na otvorenom. Ako bi tečnost ipak dospela u kućište aparata, odmah izvucite mrežni utikač aparata iz mrežne utičnice i predajte aparat kvalifikovanom stručnom osoblju da ga popravi.
- Nikada ne dirajte aparat, električni kabl i mrežni utikač mokrim rukama.
- Ne čistite aparat abrazivnim sunđerima za čišćenje.
  Kada se čestice sunđera oslobode i dođu u kontakt sa električnim delovima, postoji opasnost od električnog udara.

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!

- Deca ne smeju da koriste ambalažne materijale kao igračku. Opasnost od gušenja!
- Neka se aparat ohladi i izvucite mrežni utikač, pre nego što izvadite ili umetnete delove pribora.
- Kada ne koristite aparat i pre čišćenja, izvucite mrežni utikač iz mrežne utičnice. Uvek izvlačite električni kabl iz utičnice povlačeći za utikač, ne povlačite za sam kabl.

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!

- Ovim aparatom smeju da rukuju deca starija od 8 godina, kao i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili sa nedostatkom iskustva i/ili znanja, ako su pod nadzorom ili su im data uputstva za rukovanje aparatom na bezbedan način i ukoliko razumeju opasnosti do kojih može da dođe.
- Deca ne smeju da se igraju aparatom.
- Deca ne smeju da čiste i obavljaju korisničko održavanje aparata, osim ako su starija od 8 godina i pod nadzorom.
- Držite decu mlađu od 8 godina dalje od aparata i priključnog kabla.
- Ovaj aparat je u skladu sa relevantnim bezbednosnim odredbama. Proveru, popravku i tehničko održavanje sme da obavi samo kvalifikovan specijalizovan prodavac ili naš korisnički servis.
- U toku korišćenja, nikada ne dolazite u dodir sa rotirajućim nastavcima za mešenje testa.
- Ne premeštajte aparat kada se u kalupu za pečenje nalazi vrela ili tečna sadržina, npr. džem. Postoji opasnost od opekotina!

Pažnja! Vrela površina! Opasnost od opekotina!
Delovi aparata postaju veoma vrući tokom rada! Neka se aparat i njegov pribor dovoljno ohlade ili koristite krpu za šerpe ili zaštitne rukavice.

- Ne koristite aparat u druge svrhe, osim u svrhe navedene u ovom uputstvu. Kod pogrešne upotrebe aparata postoji opasnost od povreda!

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD POŽARA!

- Ne stavljajte aparat nikada na ili pored šporeta na gas ili struju, vrelu rernu ili druge izvore toplote. Ne postavljajte aparat ispod ili blizu zapaljivih materijala, eksplozivnih i/ili zapaljivih gasova.
  Postoji opasnost od pregrevanja ili požara.

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD POŽARA!

- Vodite računa da otvori za ventilaciju na aparatu ne budu pokriveni. Nikada ne pokrivajte aparat peškirom ili drugim materijalima. Mora da postoji mogućnost izlaženja toplote i pare. Sa svih strana držite minimalno rastojanje od 10 cm od drugih predmeta, da bi se obezbedilo dovoljno odvođenje toplote. Postoji opasnost od pregrevanja ili požara.
- Ne stavljajte predmete na aparat.
- Nikada ne stavljajte aluminijumsku foliju ili druge metalne predmete u aparat. To može da dovede do kratkog spoja.
- Kod pečenja, nikada ne prekoračite količinu od 900 g brašna odn. 900 g smeše za pečenje. Uz to dodajte maksimalno 20 g svežeg odn. 10 g suvog kvasca. Testo može da se prelije i da prouzrokuje požar! Izuzetak od ovoga je hleb bez glutena. Pritom smete da dodate do maksimalno 20 g svežeg odn. 15 g suvog kvasca.
- Ne ostavljajte aparat da se zagreva duže od 5 minuta sa praznim kalupom za pečenje.
- Ne koristite aparat sa spoljašnjim tajmerom ili zasebnim sistemom za daljinsko upravljanje.

PAŽNJA – MATERIJALNA ŠTETA!

- Koristite isključivo pribor koji je preporučio proizvođač.
- Ne koristite aparat da biste u njemu čuvali hranu ili pribor.
- Nikada ne koristite aparat bez kalupa za pečenje, ili duže od 5 minuta sa praznim kalupom za pečenje. To dovodi do nepopravljivih oštećenja aparata.
- Nikada ne uklanjajte kalup za pečenje u toku rada.
- Stavite aparat isključivo na suvu i ravnu podlogu, koja nije osetljiva na toplotu.
- Nikada ne ostavljajte aparat bez nadzora tokom rada.

Pregled performansi

- Možete da birate između 16 različitih programa.
- Možete da koristite sopstvene recepte ili da prerađujete gotove smeše za pečenje.*
- Sa programom „Bez glutena" možete da pečete smeše za pečenje bez glutena i recepte sa brašnom bez glutena, kao npr. kukuruznim brašnom, heljdinim brašnom i brašnom od krompira.
- Možete da mesite različita testa, kao što je testo za zemičke ili picu.
- Možete da pravite marmeladu ili jogurt.
- Možete da programirate do 8 individualnih programa prema Vašim ličnim potrebama (program 16).

*Izbor ukusnih smeša za pečenje, kao i sastojke za Vaše lične recepte ćete naći u Vašoj Lidlovoj prodavnici na licu mesta.

Upravljački elementi

(Pogledajte slike na preklopnoj strani)

Slika A:

❶ Vidno staklo
❷ Poklopac
❸ Otvori za ventilaciju
❹ Električni kabl
❺ Prekidač za uključivanje/isključivanje (0/I)
❻ Polje sa komandama

Slika B:

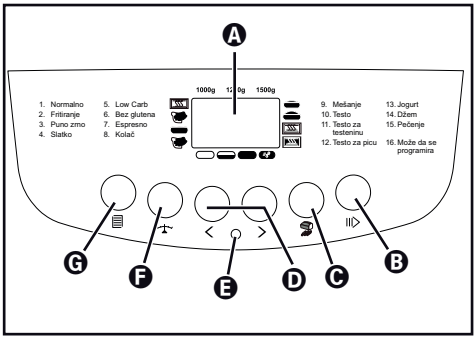
❼ 2 nastavka za mešenje testa
❽ Kalup za pečenje
❾ Merna čaša
❿ Merna kašika
⓫ Odstranjivač nastavaka za mešenje testa

Slika C:

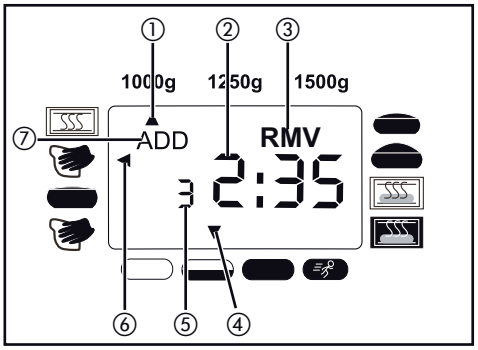
Polje sa komandama / Displej

Polje sa komandama

Polje sa komandama ❻ se sastoji od sledećih komponenti:



Ⓐ Displej



① Izbor težine (1000 g / 1250 g / 1500 g)
② preostalo vreme programa u časovima / programirani tajmer / programirano vreme faze (program 16)
③ Remove-funkcija – dok na displeju stoji „RMV" (= „Remove"), možete da uklonite nastavke za mešenje testa ❼.
④ izabran stepen tamnjenja / brzi režim (svetlo, srednje, tamno, brzo)
⑤ aktivni broj programa
⑥ aktivna faza programa
⑦ Add-funkcija – dok na displeju stoji „ADD", možete da dodate ostale sastojke u testo.

Ⓑ Taster za pokretanje/zaustavljanje ⏯

Taster za pokretanje, prekidanje ili zaustavljanje programa.

Da biste prekinuli program, kratko pritisnite taster za pokretanje/zaustavljanje Ⓑ, prikaz vremena ② treperi. Ponovnim pritiskanjem tastera za pokretanje/zaustavljanje Ⓑ možete ponovo da nastavite sa radom. U suprotnom, program će nakon 10 minuta automatski nastaviti sa radom.

Da biste pre vremena završili program i da biste izbrisali podešavanja, držite pritisnutim taster za pokretanje/zaustavljanje Ⓑ, dok se ne oglasi dugačak zvučni signal.

NAPOMENA

- Ne pritiskajte taster za pokretanje/zaustavljanje Ⓑ, ukoliko samo želite da proverite stanje hleba. Proces pečenja možete da posmatrate kroz vidno staklo ❶.

Ⓒ Biranje stepena tamnjenja / brzog režima

Taster za biranje stepena tamnjenja odn. brzog režima (svetlo/srednje/tamno/brzo).
Pritiskajte taster, sve dok se strelica ④ ne pojavi iznad željenog stepena tamnjenja.
Ili aktivirajte brzi režim, da biste skratili proces pečenja.

NAPOMENA

- Za programe 9 – 14 ne može da se podesi stepen tamnjenja.
- Funkcija „brzo“ je na raspolaganju samo za programe 1 – 4.

Ⓓ Podešavanje tajmera ⟨ ⟩

Tasteri za podešavanje tajmera za vremenski odloženo pečenje (vidi poglavlje „***Funkcija tajmera***“).

NAPOMENA

- Za programe 9, 11 i 13 – 15 funkcija tajmera nije na raspolaganju.

Ⓔ Indikatorska lampica

Indikatorska lampica Ⓔ pokazuje da li je upravo aktivan program.
Kada ste aktivirali funkciju tajmera, u toku odloženog vremena treperi indikatorska lampica Ⓔ.
Čim se program pokrene, trajno svetli indikatorska lampica Ⓔ.

Ⓕ Podešavanje težine hleba

Taster za izbor težine hleba (1000 g / 1250 g / 1500 g). Pritiskajte taster, sve dok se strelica ① ne pojavi ispod željene težine. Podaci o težini se odnose na količinu sastojaka koji su sipani u kalup za pečenje ❽.

NAPOMENA

- Za programe 9 – 15 ne može da se podesi težina.

Ⓖ Biranje programa

Taster za biranje željenog programa (1–16).
Na displeju Ⓐ se pojavljuje broj programa ⑤ i vreme ②.

Pre prve upotrebe

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!

- Ne ostavljajte aparat da se zagreva duže od 5 minuta sa praznim kalupom za pečenje ❽. Postoji opasnost od požara!

NAPOMENA

- Usled ostataka iz procesa proizvodnje, kod prvog puštanja u rad može da dođe do laganog stvaranja mirisa i dima. To je neškodljivo i prestaje nakon kratkog vremena. Pobrinite se za dovoljno provetravanje. Otvorite, na primer, prozor.

1) Pre prvog puštanja u rad, navlaženom krpom prebrišite kalup za pečenje ❽, nastavke za mešenje testa ❼ i spoljnu površinu aparata. Ne koristite abrazivne sunđere za čišćenje ili abrazivna sredstva.

2) **Isključivo kod prvog zagrevanja** umetnite u aparat prazan kalup za pečenje ❽, kao i nastavke za mešenje testa ❼ i zatvorite poklopac ❷.
3) Umetnite mrežni utikač u utičnicu.
4) Stavite prekidač za uključivanje/isključivanje (0/I) ❺ u položaj „I“. Oglašava se zvučni signal i na displeju Ⓐ se pojavljuje broj programa ⑤ i vreme ② za program 1.
5) Da biste zagrejali aparat, izaberite tasterom za biranje programa Ⓖ program 15 i pritisnite taster za pokretanje/zaustavljanje Ⓑ.
6) Da biste završili program, nakon **5 minuta** ponovo pritisnite taster za pokretanje/zaustavljanje Ⓑ, dok se ne oglasi dugačak zvučni signal.
7) Neka se aparat potpuno ohladi i navlaženom krpom još jednom prebrišite kalup za pečenje ❽, nastavke za mešenje testa ❼ i spoljnu površinu aparata.

Pečenje hleba

Sastojci

Za optimalni rezultat pečenja obratite pažnju na sledeće napomene:

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!

- Izvadite kalup za pečenje ❽ iz kućišta, pre nego što sipate sastojke. Kada sastojci dospeju na grejne spirale, postoji opasnost od požara!
- Ni u kom slučaju ne koristite veće količine od navedenih. Kod pečenja, nikada ne prekoračite količinu od 900 g brašna odn. 900 g smeše za pečenje. Ako testo koje se preliva dospe na grejne spirale, postoji opasnost od požara!

- Sve sastojke bi trebalo zagrejati na sobnu temperaturu, da bi se obezbedio optimalan proces vrenja kvasca.
- Držite se što je moguće tačnije propisanih količina sastojaka. Već i mala odstupanja mogu da utiču na rezultat pečenja.
- Dodajte sastojke uvek prema navedenom redosledu iz recepta u kalup za pečenje ❽.
  Po pravilu, najpre se sipaju tečnosti, zatim šećer, so i brašno, i na kraju kvasac. Kvasac ne bi trebalo da dođe u dodir sa tečnostima ili solju.

Puštanje aparata u rad

1) Izvucite kalup za pečenje ❽ nagore iz aparata.
2) Utaknite nastavke za mešenje testa ❼ na pogonska vratila u kalupu za pečenje ❽.
   Vodite računa da su nastavci fiksirani.
3) Dodajte sastojke Vašeg recepta prema navedenom redosledu u kalup za pečenje ❽.
4) Ponovo vratite kalup za pečenje ❽ na mesto.
   Vodite računa da kalup pravilno usedne.
5) Zatvorite poklopac ❷.
6) Umetnite mrežni utikač u utičnicu.
7) Uključite aparat prekidačem za uključivanje/isključivanje (0/I) ❺. Oglašava se zvučni signal i na displeju Ⓐ se pojavljuje broj programa ⑤ i vreme ② za program 1.

Podešavanje i pokretanje programa

1) Izaberite željeni program tasterom za izbor programa Ⓖ. Odgovarajući broj programa ⑤ i vreme ② se prikazuje na displeju Ⓐ.
2) Po potrebi, izaberite težinu hleba ① tasterom Ⓕ.
3) Po potrebi, izaberite željeni stepen tamnjenja ④ tasterom Ⓒ ili izaberite podešavanje „brzo“, da biste skratili vreme dizanja testa.
4) Podesite tasterima sa strelicom Ⓓ tajmer ili odmah pokrenite program tasterom za pokretanje/zaustavljanje Ⓑ.
   Program sada automatski izvršava različite faze programa ⑥.

NAPOMENA

- Neki programi se pokreću fazom prethodnog zagrevanja (vidi poglavlje „***Tok programa***"), kod kojih se ne pokreću nastavci za mešenje testa ❼. Ovo je sa namerom i nije greška aparata.
- Poklopac ❷ može da se otvori u toku faze mešenja. Međutim, ne otvarajte poklopac ❷ u toku faze dizanja i pečenja. Hleb bi tada mogao da se slegne.
- Tok programa možete da posmatrate kroz vidno staklo ❶.

Programi

Izaberite željeni program tasterom za izbor programa Ⓖ. Odgovarajući broj programa ⑤ se prikazuje na displeju Ⓐ. Vremena programa ② zavise od izabranih kombinacija programa (vidi poglavlje „***Tok programa***").

Program 1: Normalno

Za pečenje belog i mešanog hleba, koji se uglavnom sastoje od pšeničnog ili ražanog brašna. Hleb je kompaktne konsistencije.

Program 2: Fritiranje

Za pečenje lakog hleba od dobro samlevenog brašna. Hleb je po pravilu rastresit i ima hrskavu koru.

Program 3: Puno zrno

Za pečenje hleba od oštrijih tipova brašna, npr. brašna od punog zrna pšenice i ražanog brašna. Hleb će biti kompaktniji i teži.

Program 4: Slatko

Za pečenje slatkog hleba sa sastojcima kao npr. voćnim sokovima, pahuljicama od kokosa, suvim grožđem, čokoladom ili dodatnim šećerom. Usled duže faze dizanja, hleb će biti lakši i vazdušastiji.

Program 5: Low Carb

Za pečenje hleba sa smanjenim udelom ugljenih hidrata.

Program 6: Bez glutena

Za pečenje hleba od brašna i smeša za pečenje bez glutena. Ovim vrstama hleba treba duže vremena da bi apsorbovali tečnosti i imaju drugačija svojstva fermentacije.

Program 7: Espresno

Vremena za mešenje, dizanje testa i pečenje su veoma skraćena. Za ovaj program su pogodni samo recepti koji ne sadrže oštrije tipove brašna ili druge teške sastojke. Imajte u vidu da će hleb kod ovog programa biti manje vazdušast i ne tako ukusan.

Program 8: Kolač

Za pečenje kolača sa smešama za pečenje ili prema sopstvenom receptu.

Program 9: Mešanje

Kod ovog programa se testo samo mesi. Možete da podesite vreme mešenja između 10 i 45 minuta.

Program 10: Testo

Za pravljenje dizanog testa za zemičke, pice ili slično pecivo.

Program 11: Testo za testeninu

Za pravljenje testa za testeninu.

Program 12: Testo za picu

Za pravljenje testa za picu.

Program 13: Jogurt

Za pravljenje jogurta od kravljeg mleka ili napitka od soje. Za tačan postupak pogledajte priloženu svesku sa receptima.
Prethodno podešeno vreme programa od 8 časova bi, u zavisnosti od korišćene količine, trebalo da se prilagodi na sledeći način:

Do 1000 ml	8 – 10 časova
1000 – 1500 ml	9 – 11 časova
preko 1500 ml	10 – 12 časova

Program 14: Džem

Za proizvodnju voćnih namaza, kao što su marmelade, džemovi ili želei.

Program 15: Pečenje

Za pečenje gotovih testa, kao i za dodatno pečenje hleba koji je suviše svetle boje ili koji nije skroz ispečen. Program ne sadrži procese mešenja ili mirovanja. Možete da podesite vreme pečenja od 5 do 60 minuta, u intervalima od 5 minuta.

Program 16: Može da se programira

Sa ovim programom možete za svaku fazu za do 8 individualnih programa da podesite sopstvena vremena.

U tu svrhu, postupite na sledeći način:

1) Izaberite tasterom za izbor programa Ⓖ program 16.
2) Izaberite tasterom za stepen tamnjenja Ⓒ memorijsko mesto programa (1–8).
3) Izaberite tasterom za težinu hleba Ⓕ fazu programa koju želite da podesite.
4) Tasterima sa strelicama Ⓓ prilagodite vreme izabranih faza programa Vašim potrebama (za mogući opseg podešavanja vidi poglavlje „***Tok programa***“).
5) Ponovo pritisnite taster za težinu hleba Ⓕ, da biste promenili na sledeću fazu programa.
6) Kada ste podesili sve željene faze programa, pritisnite taster za pokretanje/zaustavljanje Ⓑ, da biste memorisali podešavanja i da biste napustili meni za podešavanja ovog memorijskog mesta programa.
7) Kada želite da podesite sledeći individualni program, tasterom za stepen tamnjenja Ⓒ izaberite drugo memorijsko mesto programa i nastavite, kao što je gore opisano.
8) Da biste pokrenuli individualni program, po potrebi izaberite taj program tasterom za stepen tamnjenja Ⓒ i pritisnite taster za pokretanje/zaustavljanje Ⓑ.

NAPOMENA

- Podešavanja ostaju sve dotle memorisana, dok ih ne resetujete funkcijom „Reset“.
- Da biste resetovali vremena na standardna podešavanja, izaberite tasterom za stepen tamnjenja Ⓒ odgovarajući individualni program i istovremeno pritisnite tastere Biranje programa Ⓖ i Težina hleba Ⓕ.

Prekid/kraj programa

- Da biste prekinuli program, kratko pritisnite taster za pokretanje/zaustavljanje Ⓑ, prikaz vremena ② na displeju Ⓐ treperi. Da biste nastavili program, ponovo pritisnite taster za pokretanje/zaustavljanje Ⓑ. U suprotnom, program će nakon 10 minuta automatski nastaviti sa radom.
- Kod automatskog završetka programa oglašava se više signalnih tonova i prikaz vremena ② pokazuje 0:00. Aparat se prebacuje u režim održavanja toplote, u trajanju od 60 minuta.

NAPOMENA

- Na kraju programa 9–14 neće uslediti režim održavanja toplote.
- Izvadite hleb iz aparata, najkasnije na kraju režima održavanja toplote, u suprotnom bi mogao da postane vlažan.

- Da biste pre vremena završili program odn. režim održavanja toplote, držite pritisnutim taster za pokretanje/zaustavljanje Ⓑ , dok se ne oglasi dugačak zvučni signal.

Vađenje hleba

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!

- Kalup za pečenje ❽ može veoma da se zagreje u toku rada. Koristite krpe za šerpe ili zaštitne rukavice. Postoji opasnost od opekotina!

PAŽNJA – MATERIJALNA ŠTETA!

► Ne koristite metalne predmete da biste odvojili hleb iz kalupa za pečenje ❽. Oni bi mogli da dovedu do ogrebotina na neprianjajućem premazu.

NAPOMENA

► Po pravilu, hleb može lakše da se izvadi kada se nakon pečenja ostavi još najmanje 30 minuta u kalupu za pečenje ❽. U tu svrhu možete da koristite režim održavanja toplote.

1) Neka se kalup za pečenje ❽ i hleb dovoljno ohlade ili koristite krpe za šerpe odn. zaštitne rukavice.
2) Držite kalup za pečenje ❽ koso naopačke iznad rešetke i lagano ga tresite, dok hleb ne isklizne iz njega.

NAPOMENA

► Ukoliko niste već ranije uklonili nastavke za mešenje ❼, a hleb ne može od njih sada da se odvoji, pažljivo ih uklonite priloženim odstranjivačem nastavaka za mešenje testa ⓫.

Isključivanje aparata

Kada više ne želite da koristite aparat, isključite ga prekidačem za uključivanje/isključivanje (0/I) ❺ i izvucite mrežni prekidač iz mrežne utičnice.

Funkcija tajmera

Funkcija tajmera Vam omogućava da program pokrenete vremenski odloženo. Možete da odredite trenutak kada aparat treba da završi sa željenim programom. Maksimalno vremensko odlaganje iznosi 15 časova.

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!

► Koristite funkciju tajmera samo za recepte koje ste već isprobali. Time ste obezbedili postizanje željenog rezultata pečenja, a pre svega da količina testa ne bude suviše velika i da se eventualno prelije. Kod testa koje se preliva, postoji opasnost od požara!

NAPOMENA

► Za programe 9, 11 i 13 – 15, funkcija tajmera nije na raspolaganju.
► Ne koristite funkciju tajmera kada obrađujete lako kvarljive namirnice, kao što su jaja, mleko, pavlaka ili sir.

1) Najpre izaberite željeni program.
2) Sada tasterima sa strelicama ❶ izaberite željeno ukupno vreme trajanja programa i odloženo vreme. Vreme završetka programa se jednim pritiskom tastera pomera za 10 minuta. Držite pritisnute tastere sa strelicama ❶, da biste ubrzali promenu cifara.
3) Potvrdite podešavanje tajmera tasterom za pokretanje/zaustavljanje ❷. Indikatorska lampica ❸ svetli i programirano vreme ② počinje da teče, program se automatski pokreće u odgovarajuće vreme.
   Čim se program pokrene, trajno svetli indikatorska lampica ❸.

Primer:

12 je časova i Vi želite da za 6 časova, znači u 18 časova, imate svež hleb. Najpre preduzmite željena podešavanja programa. Zatim pritiskajte tastere sa strelicama ❶ dok prikaz vremena ② na displeju ❹ ne pokaže 6:00, jer vreme do završetka iznosi ukupno 6 časova. Imajte u vidu da hleb treba i još malo da se ohladi, pre nego što možete da ga konzumirate.

Add-funkcija / dodavanje sastojaka

Kod programa 1–6, 10 i 16 u toku 2. faze mešenja se oglašava više zvučnih signala i „ADD“ ⑦ se pojavljuje na displeju ❹. Sada možete u toku rada da dodate ostale sastojke, kao što su voće ili orašasti plodovi. Na ovaj način nastavci za mešenje testa ❼ neće da usitne sastojke.
Sledi još jedna, kratka faza mešenja, kod koje se dodati sastojci mešaju sa testom.

NAPOMENA

- Ako ne želite da dodate sastojke, ne morate ništa da preduzmete. Program nastavlja automatski sa radom.
- Za programe 7–9 i 11–15, Add-funkcija nije na raspolaganju.

Remove-funkcija / Uklanjanje nastavaka za mešenje testa

Kod programa 1–6, 10 i 16 nakon 2. faze dizanja se oglašava 10 zvučnih signala i „RMV" ③ treperi na displeju Ⓐ. Vi imate mogućnost da pre početka faze pečenja izvadite nastavke za mešenje testa ❼, da biste izbegli velike rupe u gotovom hlebu.

U tu svrhu, postupite na sledeći način:

1) Kada „RMV" treperi na displeju Ⓐ, pritisnite taster za pokretanje/zaustavljanje Ⓑ. Tekući program se zaustavlja na 10 minuta, još preostalo vreme programa ② treperi na displeju Ⓐ.
2) Otvorite poklopac ❷ i izvadite kalup za pečenje ❽.
3) Šake pospite brašnom i gurnite testo malo u stranu, izvucite nastavke za mešenje testa ❼ iz oba pogonska vratila.
4) Na kraju, ravnomerno rasporedite testo u kalup za pečenje ❽.
5) Ponovo stavite kalup za pečenje ❽ u aparat i zatvorite poklopac ❷.
6) Da biste nastavili program, pritisnite taster za pokretanje/zaustavljanje Ⓑ. Ako ne pritisnete taster, program će nakon 10 minuta automatski nastaviti sa radom.

NAPOMENA

- Ako ne želite da izvadite nastavke za mešenje testa ❼, ne morate ništa da preduzmete. Program nastavlja automatski sa radom.
- Za programe 7–9 i 11–15, Remove-funkcija nije na raspolaganju.

Memory-funkcija

Ako je aparat u toku rada bio isključen sa električne mreže (npr. usled nestanka struje), aparat nastavlja rad na istom mestu, sa poslednjim aktivnim programom, ako se u roku od 10 minuta ponovo napaja električnom energijom.
To se ne odnosi na završetak programa usled pritiskanja tastera za pokretanje /zaustavljanje Ⓑ, dok se ne oglasi dugački zvučni signal.

Čišćenje

⚠ OPASNOST! ELEKTRIČNI UDAR!

- Pre svakog čišćenja, izvucite mrežni utikač iz mrežne utičnice.
- Nikada ne potapajte aparat u vodu ili druge tečnosti.

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!

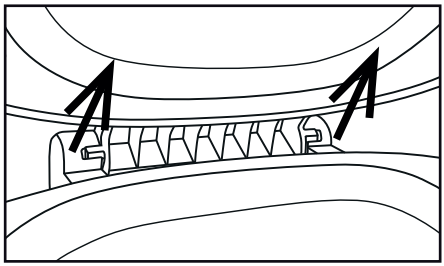
- Neka se aparat dovoljno ohladi, pre nego što ga očistite. Postoji opasnost od opekotina!

PAŽNJA! MATERIJALNA ŠTETA!

- Za čišćenje aparata ne koristite hemijska sredstva za čišćenje ili rastvarače.

Kućište aparata, poklopac, prostor za pečenje

1) Po potrebi, izvadite kalup za pečenje ❽ iz aparata.
2) Navlaženom krpom ili mekim sunđerom uklonite sve ostatke iz prostora za pečenje.
3) Kućište aparata i poklopac ❷ takođe prebrišite samo navlaženom krpom ili sunđerom.
   Radi lakšeg čišćenja, možete da skinete poklopac ❷ sa kućišta:
   - Otvorite poklopac ❷ toliko da plastični čepovi mogu da prođu kroz otvore na šarkama.
   - Izvucite poklopac ❷ iz šarki:



– Da biste poklopac ❷ ponovo montirali nakon čišćenja, ponovo provucite plastične čepove kroz otvore na šarkama.

4) Sve temeljno osušite.

Kalup za pečenje, nastavci za mešenje testa i pribor

PAŽNJA! MATERIJALNA ŠTETA!

► Površine kalupa za pečenje ❽ i nastavaka za mešenje testa ❼ su obložene neprianjajućim premazom. Kod čišćenja ne koristite agresivna sredstva za čišćenje ili abrazivna sredstva ili predmete, koji bi mogli da dovedu do ogrebotina na površini.

NAPOMENA

► Usled toplote i vlage, izgled površina može da se promeni u toku vremena. Time se ne ugrožava kvalitet ili funkcionalnost.

► Nastavci za mešenje ❼ i odstranjivač nastavaka za mešenje testa ⓫ su pogodni za pranje u mašini za pranje posuđa.

1) Po potrebi, izvadite nastavke za mešenje testa ❼ i kalup za pečenje ❽ iz aparata.

2) Po potrebi, izvadite nastavke za mešenje testa ❼ iz kalupa za pečenje ❽. Ukoliko ne oslobodite nastavke za mešenje ❼ iz kalupa za pečenje ❽, sipajte vrelu vodu u kalup za pečenje ❽ i ostavite ga, da biste ga lakše očistili. Uskoro bi trebalo da možete da izvučete nastavke za mešenje testa ❼.

3) Operite nastavke za mešenje testa ❼ u toploj vodi i dodajte blagi deterdžent za pranje posuđa. Kod tvrdokornih naslaga, ostavite nastavke za mešenje testa ❼ u rastvoru sapunice, sve dok naslage ne budu mogle da se odvoje pomoću četke za pranje posuđa.
Ukoliko se zapušio držač umetaka u nastavku za mešenje testa ❼, možete pažljivo da ga očistite drvenim štapićem.

4) Vlažnom krpom prebrišite spoljnu stranu kalupa za pečenje ❽.

5) Očistite unutrašnjost kalupa za pečenje ❽ toplom vodom sa malo deterdženta za pranje posuđa. Ako su u kalupu za pečenje ❽ nastale naslage, napunite ga vodom i dodajte blagi deterdžent za pranje posuđa. Ostavite kalup za pečenje da biste ga lakše očistili, sve dok naslage ne budu mogle da se odvoje pomoću četke za pranje posuđa. Nakon toga isperite kalup za pečenje ❽ čistom vodom, da biste uklonili ostatke od deterdženta za pranje posuđa.

6) Operite mernu čašu ❾, mernu kašiku ⓾ i odstranjivač nastavaka za mešenje testa ⓫ u toploj vodi, blagim deterdžentom za pranje posuđa. Nakon toga isperite delove čistom vodom, da biste uklonili ostatke od deterdženta za pranje posuđa.

7) Sve delove temeljno osušite nakon čišćenja.

Poručivanje rezervnih delova

Sledeće rezervne delove možete da poručite za ovaj proizvod:

- Nastavci za mešenje testa ❼
- Kalup za pečenje ❽
- Merna čaša ❾
- Merna kašika ❿
- Odstranjivač nastavaka za mešenje testa ⓫

Poručite rezervne delove preko naše dežurne servisne službe (vidi poglavlje „***Servis***“) ili komforno na našoj veb-stranici na adresi www.kompernass.com.

NAPOMENA

- ► U nekim zemljama nije moguće onlajn-poručivanje rezervnih delova. U tom slučaju, koristite našu dežurnu servisnu službu (vidi poglavlje „***Servis***“).
- ► Za Vašu porudžbinu pripremite IAN-broj, koji ćete naći na omotu ovog uputstva za upotrebu.

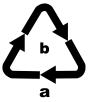
Odlaganje

Nipošto ne odlažite aparat u uobičajeni kućni otpad. Ovaj proizvod podleže Evropskoj direktivi 2012/19/EU.

Predajte aparat ovlašćenom preduzeću za upravljanje otpadom ili lokalnom komunalnom preduzeću za sakupljanje i odlaganje otpada. Poštujte trenutno važeće propise. U slučaju nedoumica, obratite se svom komunalnom preduzeću za sakupljanje i odlaganje otpada.

O mogućnostima za odlaganje dotrajalih proizvoda saznaćete u Vašoj opštinskoj ili gradskoj upravi.

Vraćanjem ambalaže u proces kruženja materijala se štede sirovine i smanjuje nakupljanje otpada. Odložite nepotrebne ambalažne materijale u skladu sa važećim lokalnim propisima.



Odložite ambalažu na ekološki prihvatljiv način. Obratite pažnju na oznaku na različitim ambalažnim materijalima i, ako je potrebno, odvojite ambalažne materijale zasebno. Ambalažni materijali su označeni skraćenicama (a) i ciframa (b) sa sledećim značenjem:
1–7: Plastika,
20–22: Hartija i karton,
80–98: Kompozitni materijali.

Tok programa

Program	1. Normalno						2. Fritiranje					
Stepen tamnjenja / brzi režim	svetlo srednje tamno			brzo			svetlo srednje tamno			brzo		
Težina (grama)	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500
Vreme (časova)	3:00	3:05	3:15	2:15	2:20	2:25	3:10	3:15	3:25	2:20	2:25	2:30
Prethodno zagrevanje (min)	15	15	20	–	–	–	10	10	15	–	–	–
Mešenje 1 (min)	13	13	13	13	13	13	12	12	12	13	13	13
Dizanje 1 (min)	25	25	25	10	10	10	20	20	20	10	10	10
Mešenje 2 (min)	7 ADD 5*	7 ADD 5*	7 ADD 5*	4 ADD 5*	4 ADD 5*	4 ADD 5*	7 ADD 8*	7 ADD 8*	7 ADD 8*	4 ADD 5*	4 ADD 5*	4 ADD 5*
Dizanje 2 (min)	27,5 RMV 2,5**	27,5 RMV 2,5**	27,5 RMV 2,5**	15,5 RMV 2,5**	15,5 RMV 2,5**	15,5 RMV 2,5**	35,5 RMV 2,5**	35,5 RMV 2,5**	35,5 RMV 2,5**	15,5 RMV 2,5**	15,5 RMV 2,5**	15,5 RMV 2,5**
Dizanje 3 (min)	30	30	30	30	30	30	35	35	35	30	30	30
Pečenje (min)	55	60	65	55	60	65	60	65	70	60	65	70
Održavanje toplote (min)	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Maks. prethodno podešavanje vremena (časovi)	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15

* U toku ove faze programa možete da dodate ostale sastojke u testo. Primer: **7/ADD/5** znači da se nakon faze mešenja od **7** minuta oglašava više zvučnih signala i da se „**ADD**“ ⑦ pojavljuje na displeju Ⓐ. Sada možete da dodate ostale sastojke. Nakon toga sledi još jedna faza mešenja od **5** minuta, pre nego što počne sledeća faza programa.

** U toku ove faze programa možete da uklonite nastavke za mešenje testa ❼. Primer: **27,5/RMV/2,5** znači da se nakon faze mešenja **od 27,5** minuta oglašava više zvučnih signala i da se „**RMV**“ ③ pojavljuje na displeju Ⓐ. Sada možete da uklonite nastavke za mešenje testa ❼. Nakon toga sledi još jedna faza dizanja od **2,5** minuta, pre nego što počne sledeća faza programa.

Program	3. Puno zrno						4. Slatko					
Stepen tamnjenja / brzi režim	svetlo srednje tamno			brzo			svetlo srednje tamno			brzo		
Težina (grama)	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500
Vreme (časova)	3:20	3:25	3:35	2:25	2:30	2:35	2:55	3:00	3:10	2:10	2:15	2:20
Prethodno zagrevanje (min)	15	15	20	–	–	–	10	10	15	–	–	–
Mešenje 1 (min)	12	12	12	13	13	13	12	12	12	12	12	12
Dizanje 1 (min)	30	30	30	10	10	10	25	25	25	10	10	10
Mešenje 2 (min)	7 ADD 8*	7 ADD 8*	7 ADD 8*	4 ADD 5*	4 ADD 5*	4 ADD 5*	7 ADD 6*	7 ADD 6*	7 ADD 6*	4 ADD 6*	4 ADD 6*	4 ADD 6*
Dizanje 2 (min)	35,5 RMV 2,5**	35,5 RMV 2,5**	35,5 RMV 2,5**	20,5 RMV 2,5**	20,5 RMV 2,5**	20,5 RMV 2,5**	32,5 RMV 2,5**	32,5 RMV 2,5**	32,5 RMV 2,5**	15,5 RMV 2,5**	15,5 RMV 2,5**	15,5 RMV 2,5**
Dizanje 3 (min)	35	35	35	35	35	35	30	30	30	30	30	30
Pečenje (min)	55	60	65	55	60	65	50	55	60	50	55	60
Održavanje toplote (min)	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Maks. prethodno podešavanje vremena (časovi)	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15

* U toku ove faze programa možete da dodate ostale sastojke u testo. Primer: **7/ADD/5** znači da se nakon faze mešenja od **7** minuta oglašava više zvučnih signala i da se „**ADD**“ ⑦ pojavljuje na displeju Ⓐ. Sada možete da dodate ostale sastojke. Nakon toga sledi još jedna faza mešenja od **5** minuta, pre nego što počne sledeća faza programa.

** U toku ove faze programa možete da uklonite nastavke za mešenje testa ❼. Primer: **27,5/RMV/2,5** znači da se nakon faze mešenja **od 27,5** minuta oglašava više zvučnih signala i da se „**RMV**“ ③ pojavljuje na displeju Ⓐ. Sada možete da uklonite nastavke za mešenje testa ❼. Nakon toga sledi još jedna faza dizanja od **2,5** minuta, pre nego što počne sledeća faza programa.

Program	5. Low Carb			6. Bez glutena			7. Espresno			8. Kolač		
Stepen tamnjenja / brzi režim	svetlo srednje tamno			svetlo srednje tamno			svetlo srednje tamno			svetlo srednje tamno		
Težina (grama)	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500
Vreme (časova)	3:09	3:21	3:33	3:40	3:45	3:55	1:15	1:18	1:20	1:30	1:35	1:40
Prethodno zagrevanje (min)	15	15	15	15	15	20	–	–	–	–	–	–
Mešenje 1 (min)	20	21	22	12	12	12	8	8	8	25 RMV **	25 RMV **	25 RMV **
Dizanje 1 (min)	15	15	15	20	20	20	–	–	–	–	–	–
Mešenje 2 (min)	15 ADD 7*	15 ADD 9*	15 ADD 11*	5 ADD 8*	5 ADD 8*	5 ADD 8*	7	7	7	–	–	–
Dizanje 2 (min)	12,5 RMV 2,5**	14,5 RMV 2,5**	16,5 RMV 2,5**	47,5 RMV 2,5**	47,5 RMV 2,5**	47,5 RMV 2,5**	–	–	–	–	–	–
Dizanje 3 (min)	22	24	26	50	50	50	20	20	20	–	–	–
Pečenje (min)	80	85	90	60	65	70	40	43	45	65	70	75
Održavanje toplote (min)	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Maks. prethodno podešavanje vremena (časovi)	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15

* U toku ove faze programa možete da dodate ostale sastojke u testo. Primer: **7/ADD/5** znači da se nakon faze mešenja od **7** minuta oglašava više zvučnih signala i da se „**ADD**“ ⑦ pojavljuje na displeju Ⓐ. Sada možete da dodate ostale sastojke. Nakon toga sledi još jedna faza mešenja od **5** minuta, pre nego što počne sledeća faza programa.

** U toku ove faze programa možete da uklonite nastavke za mešenje testa ❼. Primer: **27,5/RMV/2,5** znači da se nakon faze mešenja **od 27,5** minuta oglašava više zvučnih signala i da se „**RMV**“ ③ pojavljuje na displeju Ⓐ. Sada možete da uklonite nastavke za mešenje testa ❼. Nakon toga sledi još jedna faza dizanja od **2,5** minuta, pre nego što počne sledeća faza programa.

Program	9. Mešanje	10. Testo	11. Testo za testeninu	12. Testo za picu
Stepen tamnjenja / brzi režim	–	–	–	–
Težina (grama)	–	–	–	–
Vreme (časova)	0:10–0:45	1:40	0:15	0:45
Prethodno zagrevanje (min)	–	–	–	–
Mešenje 1 (min)	10–45	12	15	15
Dizanje 1 (min)	–	10	–	10
Mešenje 2 (min)	–	3 ADD 5*	–	10
Dizanje 2 (min)	–	25	–	10
Dizanje 3 (min)	–	45	–	–
Pečenje (min)	–	–	–	–
Održavanje toplote (min)	–	–	–	–
Maks. prethodno podešavanje vremena (časovi)	–	15	–	15

* U toku ove faze programa možete da dodate ostale sastojke u testo. Primer: **7/ADD/5** znači da se nakon faze mešenja od **7** minuta oglašava više zvučnih signala i da se „**ADD**“ ⑦ pojavljuje na displeju Ⓐ. Sada možete da dodate ostale sastojke. Nakon toga sledi još jedna faza mešenja od **5** minuta, pre nego što počne sledeća faza programa.

Program	13. Jogurt	14. Džem	15. Pečenje
Stepen tamnjenja / brzi režim	–	–	svetlo srednje tamno
Težina (grama)	–	–	–
Vreme (časova)	8:00 – 12:00	1:20	0:05 – 1:00
Prethodno zagrevanje (min)	–	–	–
Mešenje 1 (min)	–	–	–
Dizanje 1 (min)	–	15	–
Mešenje 2 (min)	–	–	–
Dizanje 2 (min)	–	–	–
Dizanje 3 (min)	–	20	–
Pečenje (min)	–	60	5–60
Održavanje toplote (min)	–	–	60
Maks. prethodno podešavanje vremena (časovi)	–	–	–

Program	16. Može da se programira	
Stepen tamnjenja / brzi režim	**Prethodno podešavanje**	**individualna oblast podešavanja**
Težina (grama)	–	–
Vreme (časova)	3:05	–
Prethodno zagrevanje (min)	15	0–20
Mešenje 1 (min)	13	0–30
Dizanje 1 (min)	25	0–30
Mešenje 2 (min)	*7* ADD *5**	0–30
Dizanje 2 (min)	30 RMV **	0–60 RMV **
Dizanje 3 (min)	30	0–60
Pečenje (min)	60	0–80
Održavanje toplote (min)	60	0–60
Maks. prethodno podešavanje vremena (časovi)	15	15

* U toku ove faze programa možete da dodate ostale sastojke u testo. Primer: **7/ADD/5** znači da se nakon faze mešenja od **7** minuta oglašava više zvučnih signala i da se „**ADD**“ ⑦ pojavljuje na displeju ❹. Sada možete da dodate ostale sastojke. Nakon toga sledi još jedna faza mešenja od **5** minuta, pre nego što počne sledeća faza programa.

** U toku ove faze programa možete da uklonite nastavke za mešenje testa ❼. Primer: **27,5/RMV/2,5** znači da se nakon faze mešenja **od 27,5** minuta oglašava više zvučnih signala i da se „**RMV**“ ③ pojavljuje na displeju ❹. Sada možete da uklonite nastavke za mešenje testa ❼. Nakon toga sledi još jedna faza dizanja od **2,5** minuta, pre nego što počne sledeća faza programa.

Otklanjanje grešaka

Greška	Moguća rešenja
Aparat ne radi, nakon što je pritisnut taster za pokretanje/zaustavljanje ❽.	Neke faze programa ⑥ , kao npr. „Prethodno zagrevanje“ ili „Dizanje“ se teško prepoznaju, zato što se nastavci za mešenje testa ❼ ne okreću. Na osnovu tabele „***Tok programa***“ proverite koji deo programa se upravo odvija.
	Proverite da li aparat radi, tako što ćete proveriti da li svetli indikatorska lampica ❺.
	Proverite da li je mrežni priključak priključen na električnu mrežu.
Nakon pokretanja programa, displej ❹ pokazuje „H:HH“.	Aparat se još uvek nije dovoljno ohladio nakon poslednjeg procesa pečenja. Zaustavite aktuelni program i isključite aparat. Otvorite poklopac ❷ i ostavite da se aparat ohladi oko 20 minuta, pre nego što nastavite da ga koristite.
Ne može da se pokrene novi program. Prikaz na displeju se prebacuje u osnovni položaj (program 1).	Aparat se još uvek nije dovoljno ohladio nakon poslednjeg procesa pečenja. Isključite aparat, otvorite poklopac ❷ i ostavite da se aparat ohladi oko 20 minuta, pre nego što nastavite da ga koristite.
Nakon pokretanja programa, displej ❹ pokazuje „E:E0“.	Isključite aparat i izvucite mrežni utikač. Ponovo utaknite mrežni utikač u utičnicu i ponovo uključite aparat. Ukoliko poruka greške i dalje postoji, molimo Vas da stupite u kontakt sa našim korisničkim servisom.
Motor radi, ali se ne okreću nastavci za mešenje testa ❼.	Proverite da li su nastavci za mešenje testa ❼ i kalup za pečenje ❽ pravilno uskočili.
Aparat je u toku rada isključen sa električne mreže ili se dogodio nestanak struje.	Ukoliko prekid u napajanju električnom energijom ne traje duže od 10 minuta, aparat će automatski nastaviti sa radom sa poslednjim izvršenim programom.
Aparat melje dodate sastojke, kao što su voće ili orašasti plodovi.	Da biste izbegli usitnjavanje sastojaka kao što su voće ili orašasti plodovi, dodajte ih u testo tek kada se oglasi nekoliko zvučnih signala i kada se „**ADD**“ ⑦ pojavi na displeju ❹.

Ako smetnje ne mogu da se otklone gore navedenim rešenjima ili ako uočite druge vrste smetnji, molimo Vas da se obratite našoj korisničkoj službi.

GARANCIJA I GARANTNI LIST

Poštovani,

Ovim putem Vas upoznajemo sa Vašim pravima i obavezama koje proističu iz Zakona o zaštiti potrošača, a u pogledu ostvarivanja prava iz garancije.

Ova garancija ni na koji način ne utiče, niti isključuje prava koja kupac ima u skladu sa važećim Zakonom o zaštiti potrošača po osnovu zakonske odgovornosti prodavca za nesaobraznost robe ugovoru koja traje 2 godine od dana kada je roba predata kupcu.

Davalac garancije ovom izjavom preuzima obavezu da kupcima svojih aparata, a pod uslovima definisanim u ovoj izjavi, obezbedi:

- besplatno otklanjanje kvarova u garantnom roku, koji bi nastali kod uobičajene upotrebe ili zbog grešaka u proizvodnji i materijalu, ili
- zamenu aparata, u garantnom roku predviđenim ovom garancijskom izjavom, u slučaju da opravka nije moguća, ili
- ako otklanjanje kvara nije moguće, kupac ima pravo da zahteva od prodavca povrat novca.

Ukupan rok garancije je 3 godina.
Garantni rok počinje da važi od datuma kupovine proizvoda, odnosno od prijema istog od strane kupca, a što se dokazuje fiskalnim računom.

Garancija važi na teritoriji Republike Srbije.

Kupac može da izjavi reklamaciju usmeno u nekom od prodajnih objekata Lidl Srbija KD, odnosno telefonom, pisanim putem ili elektronskim putem na kontakte kompanije Lidl Srbija KD, uz dostavu fiskalnog računa na uvid.

U cilju ispravnog funkcionisanja proizvod se koristi u skladu sa njegovom namenom i Uputstvom za upotrebu.

Na zahtev kupca, koji je izjavljen u garantnom roku, prodavac će izvršiti otklanjanje kvarova i nedostataka na proizvodu u roku predviđenim Zakonom.

Garantni uslovi:

Pre obraćanja prodavcu za tehničku pomoć, potrebno je proveriti ispravnost instalacije i ostalih potrebnih uslova naznačenih u Uputstvu za upotrebu.

Kupac je dužan da prodavcu preda sve pripadajuće delove proizvoda koje je preuzeo u trenutku kupovine.

Popravke u roku garancije:

Garancija važi počev od dana kada je roba predata kupcu, a na osnovu fiskalnog odsečka. U istom periodu davalac garancije, odnosno prodavac je u obavezi da otkloni sve tehničke kvarove bez naknade, u zakonskom roku.

Garancija ne važi u sledećim slučajevima:

1. Ukoliko prodavcu uz aparat nije priložen fiskalni račun sa datumom prodaje.
2. Ukoliko je kvar prouzrokovan udarom groma, strujnim udarom ili sličnim delovanjem spoljne sile na sam uređaj (požar, poplava, naponski udar...).
3. Ukoliko su nastali kvarovi i oštećenja na uređaju posledica delovanja spoljnih uticaja, kao što su: velika vlaga, previsoka i suviše niska temperatura (pucanje cevi usled smrzavanja, oštećenja gumenih delova, rđanje, itd.)
4. Ukoliko proizvod nije korišćen u skladu sa Uputstvom za upotrebu.
5. Ukoliko je proizvod pokušalo da popravi treće neovlašćeno lice.
6. Ukoliko proizvod nije korišćen u skladu sa namenom.
7. Ukoliko je čišćenje i održavanje uređaja urađeno protivno Uputstvu za upotrebu.
8. Ukoliko je proizvod korišćen u profesionalne svrhe.

Naziv proizvoda:	Aparat za pečenje hleba
Model:	SBB 850 F2
IAN / Serijski broj:	360597_2010
Proizvođač:	KOMPERNASS HANDELS GMBH, BURGSTRASSE 21, 44867 BOCHUM, NEMAČKA www.kompernass.com
Ovlašćeni serviser:	ICOM COMMUNICATIONS doo Novosadski put 68, 21203 Veternik, tel. 021 3000 151, mob. 0600992648, e-mail: kompernass@lidl.rs
Datum predaje robe potrošaču:	datum sa fiskalnog računa
Uvozi i stavlja u promet:	Lidl Srbija KD, Prva južna radna 3, 22330 Nova Pazova, Republika Srbija, tel. 0800-300-199, e-mail: kontakt@lidl.rs

Inhaltsverzeichnis

Einleitung 26
Bestimmungsgemäßer Gebrauch 26
Lieferumfang 26
Auspacken 26
Technische Daten 26
Sicherheitshinweise 27
Leistungsübersicht 30
Bedienelemente 30
Bedienfeld 30
Vor dem ersten Gebrauch 31
Brot backen 32
Zutaten 32
Gerät in Betrieb nehmen 32
Programm einstellen und starten 32
Programme 33
Programm unterbrechen / beenden 34
Brot entnehmen 34
Gerät ausschalten 35
Timer-Funktion 35
Add-Funktion / Zutaten zugeben 35
Remove-Funktion / Knethaken entfernen 35
Memory-Funktion 36
Reinigen 36
Ersatzteile bestellen 37
Entsorgen 38
Programmablauf 39
Fehlerbehebung 45
Garantie der Kompernaß Handels GmbH 46
Service 47
Importeur 47

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

Verwenden Sie das Gerät nicht zum Trocknen von Lebensmitteln oder Gegenständen.
Benutzen Sie das Gerät nicht in gewerblichen oder industriellen Bereichen.

Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Brotbackautomat
- Backform
- 2 Knethaken
- Messbecher
- Messlöffel
- Knethakenentferner
- Bedienungsanleitung
- Kurzinformation
- Rezeptheft

Auspacken

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

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

Technische Daten

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

Sicherheitshinweise

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

⚠ GEFAHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

Achtung! Heiße Oberfläche! Verbrennungsgefahr!
Teile des Gerätes werden während des Betriebs sehr heiß!
Lassen Sie das Gerät und sein Zubehör ausreichend abkühlen oder benutzen Sie Topflappen oder Schutzhandschuhe.

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

⚠ WARNUNG! BRANDGEFAHR!

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

⚠ WARNUNG! BRANDGEFAHR!

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

ACHTUNG – SACHSCHADEN!

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

Leistungsübersicht

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

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

Bedienelemente

(Abbildungen siehe Ausklappseite)

Abbildung A:

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

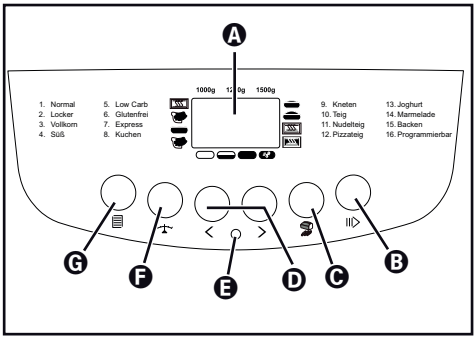
Abbildung B:

❼ 2 Knethaken
❽ Backform
❾ Messbecher
❿ Messlöffel
⓫ Knethakenentferner

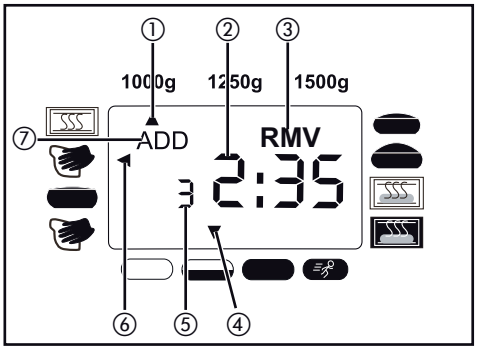
Abbildung C:
Bedienfeld / Display

Bedienfeld

Das Bedienfeld ❻ besteht aus den folgenden Komponenten:



Ⓐ Display



① Gewichtsauswahl (1000 g / 1250 g / 1500 g)
② verbleibende Programmzeit in Stunden / programmierter Timer / programmierte Phasenzeit (Programm 16)
③ Remove-Funktion – während „**RMV**" (= „Remove") angezeigt wird, können die Knethaken ❼ entfernt werden.
④ gewählter Bräunungsgrad/Schnellmodus (hell, mittel, dunkel, schnell)
⑤ aktive Programmnummer
⑥ aktive Programmphase
⑦ Add-Funktion – während „**ADD**" angezeigt wird, können weitere Zutaten zum Teig gegeben werden.

Ⓑ Start-/Stopp-Taste ⏯

Taste zum Starten, Unterbrechen oder Stoppen eines Programms.

Um ein Programm zu unterbrechen, drücken Sie kurz die Start-/Stopp-Taste Ⓑ, die Zeitanzeige ② blinkt. Durch erneutes Drücken der Start-/Stopp-Taste Ⓑ kann der Betrieb wieder fortgesetzt werden. Ansonsten wird das Programm nach 10 Minuten automatisch fortgesetzt.

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

HINWEIS

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

Ⓒ Bräunungsgrad/Schnellmodus wählen

Taste zur Wahl des Bräunungsgrades bzw. Schnellmodus (hell/mittel/dunkel/schnell).
Drücken Sie die Taste so oft, bis der Pfeil ④ über dem gewünschten Bräunungsgrad erscheint.
Oder aktivieren Sie den Schnellmodus, um den Backvorgang zu verkürzen.

HINWEIS

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

Ⓓ Timer einstellen ❮ ❯

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

HINWEIS

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

Ⓔ Betriebsleuchte

Die Betriebsleuchte Ⓔ zeigt an, ob gerade ein Programm aktiv ist.
Wenn Sie die Timer-Funktion aktiviert haben, blinkt die Betriebsleuchte Ⓔ während der Verzögerungszeit. Sobald das Programm startet, leuchtet die Betriebsleuchte Ⓔ dauerhaft.

Ⓕ Brotgewicht einstellen

Taste zur Wahl des Brotgewichtes (1000 g/1250 g/1500 g). Drücken Sie die Taste so oft, bis der Pfeil ① unter dem gewünschten Gewicht erscheint. Die Gewichtsangaben beziehen sich auf die ungefähre Menge der in die Backform ❽ eingefüllten Zutaten.

HINWEIS

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

Ⓖ Programm wählen

Taste zur Wahl des gewünschten Programms (1–16). Im Display Ⓐ erscheinen Programmnummer ⑤ und -zeit ②.

Vor dem ersten Gebrauch

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

HINWEIS

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

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

3) Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
4) Stellen Sie den Ein-/Ausschalter (0/I) ❺ auf die Position „I“. Es ertönt ein Signalton und im Display Ⓐ erscheinen Programmnummer ⑤ und -zeit ② für das Programm 1.
5) Wählen Sie mit der Taste Programmwahl Ⓖ das Programm 15 und drücken Sie die Start-/Stopp-Taste Ⓑ, um das Gerät aufzuheizen.
6) Drücken Sie nach **5 Minuten** erneut die Start-/Stopp-Taste Ⓑ, bis ein langer Signalton ertönt, um das Programm zu beenden.
7) Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen und wischen Sie noch einmal Backform ❽, Knethaken ❼ und die Außenfläche des Gerätes mit einem angefeuchteten Tuch ab.

Brot backen

Zutaten

Für ein optimales Backergebnis berücksichtigen Sie bitte folgende Hinweise:

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Nehmen Sie die Backform ❽ aus dem Gehäuse, bevor Sie die Zutaten einfüllen. Wenn Zutaten auf die Heizschlangen gelangen, besteht Brandgefahr!
- Verwenden Sie auf keinen Fall größere Mengen als angegeben. Überschreiten Sie beim Backen niemals eine Menge von 900 g Mehl bzw. 900 g Backmischung. Gelangt überlaufender Teig an die Heizschlangen, besteht Brandgefahr!

- Alle Zutaten sollten auf Zimmertemperatur erwärmt sein, um einen optimalen Gärvorgang der Hefe sicherzustellen.
- Halten Sie sich möglichst genau an die vorgegebenen Zutatenmengen. Bereits geringe Abweichungen können das Backergebnis beeinflussen.
- Geben Sie die Zutaten immer in der im Rezept angegebenen Reihenfolge in die Backform ❽. In der Regel werden zuerst die Flüssigkeiten, danach Zucker, Salz und Mehl und zuletzt die Hefe eingefüllt. Die Hefe sollte nicht mit Flüssigkeiten oder Salz in Berührung kommen.

Gerät in Betrieb nehmen

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

Programm einstellen und starten

1) Wählen Sie das gewünschte Programm mit der Taste Programmwahl Ⓖ. Die entsprechende Programmnummer ⑤ und -zeit ② wird im Display Ⓐ angezeigt.
2) Wählen Sie ggf. das Brotgewicht ① mit der Taste Ⓕ.
3) Wählen Sie ggf. den gewünschten Bräunungsgrad ④ mit der Taste Ⓒ oder wählen Sie die Einstellung „schnell“, um die Gehzeiten zu verkürzen.
4) Stellen Sie mit den Pfeiltasten Ⓓ den Timer ein oder starten Sie das Programm mit der Start-/Stopp-Taste Ⓑ sofort.
   Das Programm führt nun automatisch die verschiedenen Programmphasen ⑥ durch.

HINWEIS

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

Programme

Mit der Taste Programmwahl Ⓖ wählen Sie das gewünschte Programm aus. Die entsprechende Programmnummer ⑤ wird im Display Ⓐ angezeigt. Die Programmzeiten ② sind abhängig von den gewählten Programmkombinationen (siehe Kapitel „***Programmablauf***").

Programm 1: Normal

Zum Backen von Weiß- und Mischbroten, die hauptsächlich aus Weizen- oder Roggenmehl bestehen. Das Brot hat eine kompakte Konsistenz.

Programm 2: Locker

Zum Backen von leichten Broten aus gut gemahlenem Mehl. Das Brot ist in der Regel locker und hat eine knusprige Kruste.

Programm 3: Vollkorn

Zum Backen von Broten mit kräftigeren Mehlsorten, z. B. Weizenvollkornmehl und Roggenmehl. Das Brot wird kompakter und schwerer.

Programm 4: Süß

Zum Backen von süßen Broten mit Zutaten wie z. B. Fruchtsäften, Kokosnussflocken, Rosinen, Schokolade oder zusätzlichem Zucker. Durch eine längere Aufgehphase wird das Brot leichter und luftiger.

Programm 5: Low Carb

Zum Backen von kohlenhydratreduzierten Broten.

Programm 6: Glutenfrei

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

Programm 7: Express

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

Programm 8: Kuchen

Zum Backen von Kuchen mit Backmischungen oder nach eigenen Rezepten.

Programm 9: Kneten

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

Programm 10: Teig

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

Programm 11: Nudelteig

Zur Herstellung von Nudelteig.

Programm 12: Pizzateig

Zur Herstellung von Pizzateig.

Programm 13: Joghurt

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

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

Programm 14: Marmelade

Zur Herstellung von Fruchtaufstrichen wie Marmeladen, Konfitüren oder Gelees.

Programm 15: Backen

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

Programm 16: Programmierbar

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

Gehen Sie dazu wie folgt vor:

1) Wählen Sie mit der Taste Programmwahl Ⓖ Programm 16.
2) Wählen Sie mit der Taste Bräunungsgrad Ⓒ einen Programmspeicherplatz (1 – 8).

3) Wählen Sie mit der Taste Brotgewicht ❶ die Programmphase aus, die Sie einstellen wollen.
4) Passen Sie mit den Pfeiltasten ❹ die Zeit der gewählten Programmphase an Ihre Bedürfnisse an (zum möglichen Einstellbereich siehe Kapitel „***Programmablauf***“).
5) Drücken Sie erneut die Taste Brotgewicht ❶, um zur nächsten Programmphase zu wechseln.
6) Wenn Sie alle gewünschten Programmphasen eingestellt haben, drücken Sie die Start-/Stopp-Taste ❷, um die Einstellungen zu speichern und das Einstellungsmenü dieses Programmspeicherplatzes zu verlassen.
7) Wenn Sie ein weiteres individuelles Programm einstellen wollen, wählen Sie mit der Taste Bräunungsgrad ❸ einen anderen Programmspeicherplatz aus und fahren Sie fort, wie oben beschrieben.
8) Um ein individuelles Programm zu starten, wählen Sie dieses ggf. mit der Taste Bräunungsgrad ❸ aus und drücken Sie die Start-/Stopp-Taste ❷.

HINWEIS

- Die Einstellungen bleiben so lange gespeichert, bis Sie durch die Reset-Funktion zurückgesetzt werden.
- Um die Zeiten auf die Standardeinstellungen zurückzusetzen, wählen Sie mit der Taste Bräunungsgrad ❸ das entsprechende individuelle Programm aus und drücken Sie die Tasten Programmwahl ❼ und Brotgewicht ❶ gleichzeitig.

Programm unterbrechen / beenden

- Um das Programm zu unterbrechen, drücken Sie kurz die Start-/Stopp-Taste ❷, die Zeitanzeige ② im Display ❶ blinkt. Drücken Sie erneut die Start-/Stopp-Taste ❷, um das Programm fortzusetzen. Ansonsten wird das Programm nach 10 Minuten automatisch fortgesetzt.
- Bei automatischem Programmende ertönen mehrere Signaltöne und die Zeitanzeige ② zeigt 0:00 an. Das Gerät schaltet in einen 60-minütigen Warmhaltebetrieb.

HINWEIS

- Am Ende der Programme 9–14 erfolgt kein Warmhaltebetrieb.
- Nehmen Sie das Brot spätestens zum Ende des Warmhaltebetriebs aus dem Gerät, es könnte sonst feucht werden.

- Um das Programm bzw. den Warmhaltebetrieb vorzeitig zu beenden, halten Sie die Start-/Stopp-Taste ❷ gedrückt, bis ein langer Signalton ertönt.

Brot entnehmen

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Die Backform ❽ kann sich während des Betriebs stark erhitzen. Verwenden Sie Topflappen oder Schutzhandschuhe. Es besteht Verbrennungsgefahr!

ACHTUNG – SACHSCHADEN!

- Benutzen Sie keine Metallgegenstände, um das Brot aus der Backform ❽ zu lösen. Diese können zu Kratzern auf der Antihaftbeschichtung führen.

HINWEIS

- Brot lässt sich in der Regel leichter entnehmen, wenn Sie es nach dem Backen noch mindestens 30 Minuten in der Backform ❽ belassen. Sie können hierfür den Warmhaltebetrieb nutzen.

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

HINWEIS

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

Gerät ausschalten

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

Timer-Funktion

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

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

HINWEIS

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

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

Beispiel:

Es ist 12 Uhr und Sie möchten in 6 Stunden, also um 18 Uhr, frisches Brot haben. Nehmen Sie zunächst die gewünschten Programmeinstellungen vor. Drücken Sie dann die Pfeiltasten ❹ so lange, bis die Zeitanzeige ② im Display ❶ 6:00 anzeigt, da die Zeit bis zur Fertigstellung insgesamt 6 Stunden beträgt. Bedenken Sie, dass das Brot noch etwas abkühlen muss, bevor Sie es verzehren können.

Add-Funktion / Zutaten zugeben

Bei den Programmen 1–6, 10 und 16 ertönen während der 2. Knetphase mehrere Signaltöne und „ADD“ ⑦ erscheint im Display ❶. Sie können nun während des Betriebs weitere Zutaten wie Früchte oder Nüsse hinzufügen. Auf diese Weise werden diese Zutaten nicht von den Knethaken ❼ zerkleinert.
Es erfolgt noch eine weitere, kurze Knetphase, bei der die hinzugegebenen Zutaten unter den Teig gemischt werden.

HINWEIS

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

Remove-Funktion / Knethaken entfernen

Bei den Programmen 1–6, 10 und 16 ertönen nach der 2. Gehphase 10 Signaltöne und „RMV“ ③ blinkt im Display ❶.
Sie haben nun die Möglichkeit, die Knethaken ❼ vor Beginn der Backphase zu entnehmen, um große Löcher im fertigen Brot zu vermeiden.

Gehen Sie dazu wie folgt vor:

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

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

HINWEIS

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

Memory-Funktion

Wurde das Gerät während des Betriebs vom Stromnetz getrennt (z. B. durch einen Stromausfall), fährt es mit dem zuletzt aktiven Programm an gleicher Stelle fort, wenn es innerhalb von 10 Minuten wieder mit Strom versorgt wird.
Dies gilt nicht bei Beendigung des Programms durch Drücken der Start-/Stopp-Taste ❽, bis ein langer Signalton ertönt.

Reinigen

⚠ GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

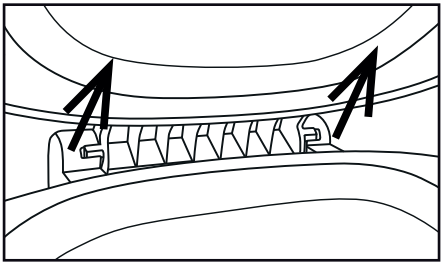
- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung ausreichend abkühlen. Es besteht Verbrennungsgefahr!

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

Gerätegehäuse, Deckel, Backraum

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



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

Backform, Knethaken und Zubehör

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Die Oberflächen der Backform ❽ und der Knethaken ❼ sind mit einer Antihaftbeschichtung versehen. Benutzen Sie bei der Reinigung keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel oder Gegenstände, die zu Kratzern auf den Oberflächen führen können.

HINWEIS

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

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

Ersatzteile bestellen

Folgende Ersatzteile können Sie zu diesem Produkt bestellen:

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

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

SBB 850 F2

HINWEIS

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

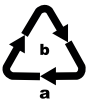
Entsorgen

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

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

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

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



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht. Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert. Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung:
1–7: Kunststoffe,
20–22: Papier und Pappe,
80–98: Verbundstoffe.

Programmablauf

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

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

** Während dieser Programmphase können die Knethaken ❼ entfernt werden. Beispiel: **27,5**/**RMV**/**2,5** bedeutet, dass nach **27,5**-minütiger Gehphase mehrere Signaltöne erklingen und „**RMV**“ ③ im Display Ⓐ erscheint. Sie können nun die Knethaken ❼ entfernen. Im Anschluss folgt noch eine **2,5**-minütige Gehphase, bevor die nächste Programmphase beginnt.

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

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

** Während dieser Programmphase können die Knethaken ❼ entfernt werden. Beispiel: **27,5/RMV/2,5** bedeutet, dass nach **27,5**-minütiger Gehphase mehrere Signaltöne erklingen und „**RMV**“ ③ im Display Ⓐ erscheint. Sie können nun die Knethaken ❼ entfernen. Im Anschluss folgt noch eine **2,5**-minütige Gehphase, bevor die nächste Programmphase beginnt.

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

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

** Während dieser Programmphase können die Knethaken ❼ entfernt werden. Beispiel: 27,5/RMV/2,5 bedeutet, dass nach 27,5-minütiger Gehphase mehrere Signaltöne erklingen und „RMV“ ③ im Display Ⓐ erscheint. Sie können nun die Knethaken ❼ entfernen. Im Anschluss folgt noch eine 2,5-minütige Gehphase, bevor die nächste Programmphase beginnt.

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

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

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

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

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

** Während dieser Programmphase können die Knethaken ❼ entfernt werden. Beispiel: **27,5/RMV/2,5** bedeutet, dass nach **27,5**-minütiger Gehphase mehrere Signaltöne erklingen und „**RMV**“ ③ im Display Ⓐ erscheint. Sie können nun die Knethaken ❼ entfernen. Im Anschluss folgt noch eine **2,5**-minütige Gehphase, bevor die nächste Programmphase beginnt.

Fehlerbehebung

Fehler	Mögliche Lösungen
Das Gerät arbeitet nicht, nachdem die Start-/Stopp-Taste Ⓑ gedrückt wurde.	Einige Programmphasen ⑥ wie z. B. „Vorheizen“ oder „Gehen“ sind schwer zu erkennen, da sich die Knethaken ❼ nicht drehen. Kontrollieren Sie anhand der Tabelle „***Programmablauf***“, welcher Programmabschnitt gerade läuft.
	Kontrollieren Sie, ob das Gerät arbeitet, indem Sie prüfen, ob die Betriebsleuchte Ⓔ leuchtet.
	Kontrollieren Sie, ob der Netzstecker an das Stromnetz angeschlossen ist.
Das Display Ⓐ zeigt nach Programmstart „H:HH“ an.	Das Gerät ist nach dem letzten Backvorgang noch nicht ausreichen abgekühlt. Stoppen Sie das aktuelle Programm und schalten Sie das Gerät aus. Öffnen Sie den Deckel ❷ und lassen Sie das Gerät ca. 20 Minuten lang abkühlen, bevor Sie es weiter benutzen.
Es lässt sich kein neues Programm starten. Die Displayanzeige springt auf die Grundeinstellung (Programm 1).	Das Gerät ist nach dem letzten Backvorgang noch nicht ausreichen abgekühlt. Schalten Sie das Gerät aus, öffnen Sie den Deckel ❷ und lassen Sie das Gerät ca. 20 Minuten abkühlen, bevor Sie es weiter benutzen.
Das Display Ⓐ zeigt nach Programmstart „E:E0“ an.	Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker. Stecken Sie den Netzstecker wieder in die Steckdose und schalten Sie das Gerät wieder ein. Sollte die Fehlermeldung weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice.
Der Motor läuft, aber die Knethaken ❼ drehen sich nicht.	Überprüfen Sie, ob die Knethaken ❼ und die Backform ❽ richtig eingerastet sind.
Das Gerät wurde während des Betriebs vom Stromnetz getrennt oder es gab einen Stromausfall.	Dauert die Unterbrechung der Stromzufuhr nicht länger als 10 Minuten, fährt das Gerät automatisch mit dem zuletzt ausgeführten Programm fort.
Das Gerät zerhackt beigegebene Zutaten wie Früchte oder Nüsse.	Um das Zerkleinern von Zutaten wie Früchten oder Nüssen zu vermeiden, geben Sie diese erst zum Teig, wenn mehrere Signaltöne ertönen und „**ADD**“ ⑦ im Display Ⓐ erscheint.

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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus 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 Serviceniederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (z. B. IAN 123456_7890) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

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

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) 360597_2010 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

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

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

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

IAN 360597_2010

Importeur

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

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

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

Stanje informacija · Stand der Informationen:
11 / 2020 · Ident.-No.: SBB850F2-112020-1

IAN 360597_2010