

SILVER CREST®



www.lidl-service.com



BREAD MAKER SBB 850 A1

GB IE CY

BREAD MAKER

Operating instructions

DE AT CH

BROTBACKAUTOMAT

Bedienungsanleitung

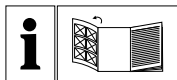
GR CY

ΑΡΤΟΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΤΗΣ

Οδηγίες χρήσης

IAN 96769

GB IE CY



GB IE CY

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

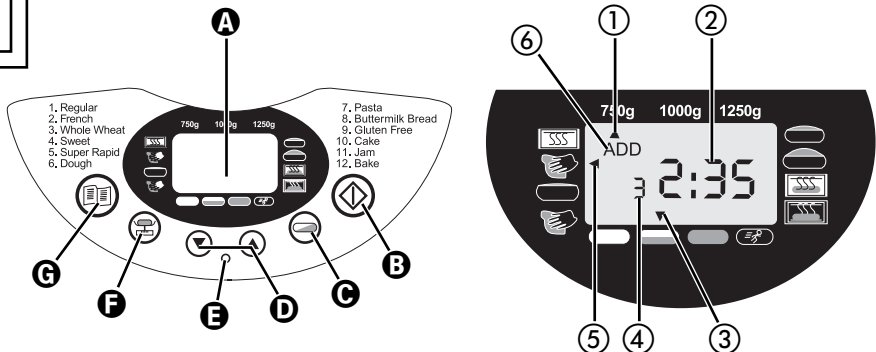
GR CY

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/CY	Operating instructions	Page	1
GR/CY	Οδηγίες χρήσης	Σελίδα	25
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	49

A**B****C**

Content	Page
Introduction	2
Intended Use	2
Items supplied	2
Description of the appliance	2
Technical data	2
Safety Notices	3
Before the first usage	6
Properties	6
Control panel	6
Programme	8
Timer-Function	9
Before baking	10
Baking bread	10
Error Messages	12
Cleaning and Care	12
Disposal	14
Warranty and Service	14
Importer	14
Programme sequence	15
Troubleshooting the Bread Maker	19

Bread Maker

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

You have clearly decided in favour of a quality product. These operating instructions are a part of this product. They contain important information in regard to safety, use and disposal. Before using the product, familiarise yourself with all of these operating and safety instructions. Use the product only as described and only for the specified areas of application. In addition, pass these documents on, together with the product, to any future owner.

Intended Use

Use your Bread Baking Machine for baking bread and making jams or marmalades in domestic areas only.

Do not use the appliance for drying foodstuffs or other objects. Do not use the Bread Baking Machine outdoors.

Use only the ancillaries recommended by the manufacturer. Non-recommended accessories may cause damage to the appliance.

This appliance is intended exclusively for use in domestic households.

Do not use the appliance for commercial purposes!

Items supplied

Bread Maker
Baking mould
2 Kneading hooks
Measuring beaker
Measuring spoon
Kneading paddle remover
Operating instructions
Concise Information
Recipe Book

Description of the appliance

Illustration A:

- 1 Viewing window
- 2 Appliance lid
- 3 Ventilation slits
- 4 Power cable
- 5 Control panel

Illustration B:

- 6 2 kneading paddles
- 7 Baking mould for bread weights up to 1250 g
- 8 Measuring cup
- 9 Measuring spoon
- 10 Kneading paddle remover

Technical data

Model:	Bread Maker SBB 850 A1
Nominal voltage:	220-240 V ~ / 50 Hz
Power consumption:	850 Watt

⚠ Safety Notices

- Please read the operating instructions through completely before using the appliance for the first time!
- Danger 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.
- After unpacking, check the appliance for damage that may have occurred during transportation. If necessary, contact your supplier.
- Place the appliance on a dry, flat and heat-resistant surface.
- Do not place the appliance near inflammable materials or explosive/ignitable gases. A minimum distance of 10 cm must be maintained to all other materials.
- Ensure that the ventilation slots of the appliance are kept free at all times. Risk of overheating!
- Before plugging the appliance in, check that the electricity type and mains voltage matches the information given on the type plate.
- 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.
- Never leave the appliance unsupervised whilst in use.
- To avoid the risk of tripping accidents the appliance is provided with a short power cable.
- Only use the appliance inside buildings.
- Never place the appliance on or close to a gas or electric cooker, a hot oven or any other source of heat. Risk of overheating!
- Never cover the appliance with a tea-towel or other material. Heat and steam must be able to escape. A fire could occur if the appliance is covered with an inflammable material or comes into contact with inflammable materials, e.g. curtains.
- If you use an extension cable, ensure that the maximum permitted power rating for the cable corresponds to that of the bread baking machine.
- Place the extension cable in such a way as to prevent anyone from tripping over it or unintentionally pulling on it .
- Always check the power cable and plug before use. Should the power cable of the appliance become damaged, to avoid the risk of injury or a fatality it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's customer service or a similarly qualified specialist.

- The use of ancillaries not recommended by the manufacturer could cause damage to the appliance. Only use the appliance for its intended purposes. Non-compliance invalidates all claims under the warranty.
- Start a baking programme only when a baking mould is fitted in. If a mould is not fitted, it could cause irreparable damage to the appliance.
- If children are in the vicinity, supervise the appliance particularly well! 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.
- Children must not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance should not be performed by children, unless they are older than 8 years of age and are supervised.
- Children younger than 8 years of age must be kept away from the appliance and the power cable.
- This appliance complies with standard safety re-gulations. Inspection, repair and technical maintenance may only be performed by a qualified specialist. Non-compliance invalidates all claims under the warranty.
- Do not place any objects on the appliance and do not cover it during operation. Risk of fire!
- Caution! The bread maker becomes very hot during operation. Do not touch the appliance until its has cooled down, or use oven gloves.
- Before taking out or inserting accessories, unplug the power cable and allow the appliance to cool down.
- Do not transport the Bread Baking Machine if the baking mould contains hot or fluid contents, e.g. jams. There is a danger of being burnt!

- During use, NEVER come into contact with the rotating kneading paddles. There is also a risk of personal injury!
- Do not pull on the cable to remove the plug, rather, pull the plug itself from the socket.
- When not in use, and before cleaning the appliance, remove the power cable from the wall socket.
- Do not use the Bread Baking Machine for the storage of foods or utensils.
- Never lay aluminium foil or other metallic objects in the Bread Baking Machine. This could lead to a short circuit. There would be a risk of fire!
- Never place the bread machine in water or other liquids. Risk of fatal electrical shocks!
- Do not clean the appliance with abrasive sponge cleaning pads. Should particles break away from the sponge and come into contact with electrical components, you could receive an electric shock.
- Do not use an external timing switch or a separate remote control system to operate the appliance.
- Never use the appliance without a baking mould or with an empty one. This would irreparably damage the appliance.
- Always close the lid during operation.
- NEVER remove the baking mould during operation.
- When baking, NEVER exceed the amount of 700 g of flour and NEVER add more than 1 1/4 packets of dry yeast. The dough could overflow and cause a fire!
- When in use, the temperature of the outer surfaces and the door can be very high. Risk of Burns!



Caution! Hot surfaces!

Parts of the appliance become very hot during operation!
Risk of burns!

Before the first usage

Disposal of the packaging material

Unpack your appliance and dispose of the packaging material in accordance with your local regulations.

Initial cleaning

Wipe the baking mould ⑦, kneading paddles ⑥ and outer surfaces of the bread baking machine with a clean, damp cloth before putting it into operation. Do not use abrasive scrubbers or cleaning powders. Remove the protective foil on the control panel ⑤.

Pre-heating

① Please take note of the following notice regarding the first usage:

For the first heating up ONLY, place the empty baking mould ⑦ into the appliance. Close the appliance lid ②. Select the programme 12, as described in the section "PROGRAMMES" then press the button Start/Stop ③, to warm up the appliance for 5 minutes. To terminate the programme, after 5 minutes press the button Start/Stop ③ until a long signal tone is heard.

As the heating elements are lightly greased, a slight smell may occur when first putting the appliance into operation. This is harmless and stops after a short time. Provide for sufficient ventilation, for example, open a window.

Allow the appliance to cool down completely and once again wipe the baking mould ⑦, kneading paddles ⑥ and the outer surfaces of the Bread Baking Machine with a clean moist cloth.

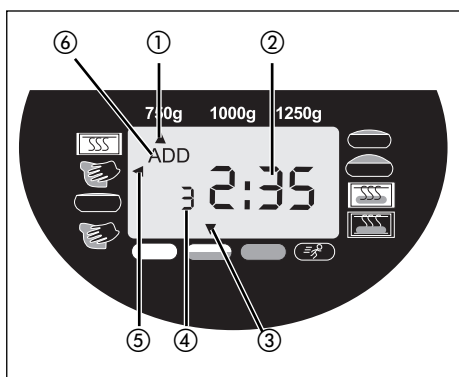
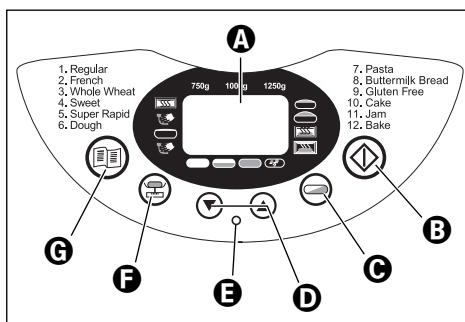
⚠ **Risk of fire!** Do not allow the Bread Baking Machine to warm up for more than 5 minutes with an empty baking mould ⑦. There is a real danger of overheating.

Properties

With this Bread Baking Machine you have the possibility to bake bread according to your taste.





- You can choose from 12 different baking programmes.
- You can employ ready-to-use baking mixtures.
- You can knead dough for buns and noodles and also prepare marmalades and jams.
- With the programme "Gluten Free" you can bake gluten-free baking mixtures and recipes with gluten-free flours, such as cornflour, buckwheat flour and potato starch.

Control panel



A Display

Display for

- ① selection of the weight
(750 g, 1000 g, 1250 g)
- ② the remaining baking time in minutes and the programmed time
- ③ the selected level of browning (light , medium , dark , rapid )
- ④ the selected program number
- ⑤ the programme sequence
- ⑥ the addition of ingredients („ADD“)

B Start / Stop

To start and stop an operation or to delete a time-programming.

To interrupt the operation, briefly press the Start/Stop button **B** until a signal tone sounds and the time in the display **A** flashes. By once again pressing the Start/Stop button **B** within 10 minutes, the operation can be continued. Should you forget to re-start the programme, after 10 minutes it will be automatically continued.

To completely terminate the operation or to delete a programming, press the Start/Stop button **B** for 3 seconds, until long signal tone sounds.

Note:

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

Warning!

When pressing all buttons an acoustic signal must be audible, unless the appliance is in operation.

C Level of browning (or Rapid modus)

Select the browning level or switch into the Rapid modus (light/medium/dark/Rapid). Press the Browning Level button **C** repeatedly, until the arrow is located above the desired browning level. For the Programmes 1 - 4 you can, through repeated pressing of the Browning Level button **C**, activate the Rapid modus to shorten the baking process. Press the Browning Level button **C** repeatedly until the arrow appears over "Rapid". A browning level cannot be selected with the programmes 6, 7 and 11.

D Timer

Time-delayed baking.

Note:

Time-delayed baking cannot be arranged with Programme 11.

E Operation indicator lamp

The operation indicator lamp **E** indicates with its glowing that a programme is currently running. If you want to start a programme time-delayed by using the timer function, the operation indicator lamp **E** first glows when the programme itself starts, not when the timer is activated.

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 details (750 g / 1000 g / 1250 g) relate themselves to the 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 of the desired baking programme (1-12). In the display **A** appears the Programme number and the corresponding baking time.

Memory Function

When being switched on again after a power failure of up to approx. 10 minutes, the program will continue from the same point. This is however not valid when erasing/terminating the baking process or pressing the button Start/Stop **B** until an extended signal tone sounds.

Viewing window 1

You can observe the baking process through the window **1**.

Programme

Select the desired programme with the button Programme selection **G**. The corresponding programme number is shown in the display **A**. The baking times are dependant on the selected Programme combinations. See the chapter "Programme sequence".

Programme 1: Regular

For white and mixed breads mainly consisting of wheat flour or rye flour. The bread has a compact consistency. Set the browning of the bread with the button browning level **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. Due to an extended rising phase the bread will be lighter and airier.

Programme 5: Super Rapid

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

Programme 6: Dough (kneading)

For the preparation of yeast dough for buns, pizza or plaits. In this Programme no baking is done.

Programme 7: Pasta

For the preparation of pasta dough. In this Programme no baking is done.

Programme 8: Buttermilk bread

For breads made with buttermilk or yoghurt.

Programme 9: Gluten Free

For breads made of gluten-free flours and baking mixtures. Gluten-free flours require longer for the absorption of liquids and 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 after-baking of breads that are not brown enough, not baked through or ready-made dough. All kneading and rising processes are dispensed with 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 terminate these functions prematurely, press the Start/Stop button **B** until a long signal tone is heard. To switch the appliance off, remove the power plug from the wall socket.

i Note:

With the programmes 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 and 9 a signal tone sounds during the programme process and „ADD“ **6** appears in the display.

As soon as possible after it sounds add the other ingredients, such as fruit or nuts.

The ingredients will not be crushed by the kneading paddle **6**.

If you have set the timer, you can put all the ingredients into the baking mould **7** at the beginning. In this case, however, fruits and nuts should be cut into smaller pieces before inserting them.

Timer-Function

The timer function allows you to do time-delayed baking.

With the arrow buttons **▲** and **▼** **D** enter in the desired completion time for the baking process. The maximum time delay amounts to 15 hours.

⚠ Warning! Before you bake a particular type of bread with time delay first try out the recipe under observation, to ensure that the relationships of the ingredients to each other are correct, the dough is not too firm or too thin, and that the amounts are not too large and could possibly overflow. Risk of fire!

Select a Programme. The display **A** indicates the required baking time.

With the arrow key **▲** **D** you can postpone the end of the Programme. The first activation pushes the completion time back to the next full interval of 10 minutes. Each subsequent activation of the arrow key **▲** **D** pushes the completion time back 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. On a possible exceeding of the possible time delay you can correct the time with the arrow button **▼** **D**. Confirm the programming of the timer with the Start/Stop button **B**. The colon on the display **A** flashes and the programmed time starts to run.

As soon as the programme starts, the operation indicator lamp **E** glows.

When the baking process has been completed, ten acoustic signals are sounded and the display **A** 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. First of all select Programme 1 and then press the arrow button **D** until 7:30 appears in the display **A**, as the time period to be allowed for completion is one of 7 hours and 30 minutes.

i Note:

The timer function cannot be activated with the Programme "Jam".

i Note:

With time delayed baking please do not use perishable ingredients such as milk, eggs, fruit, yoghurt, onions etc.

Before baking

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

Ingredients

i Note:

Take the baking mould **7** out of the housing before putting in the ingredients. Should ingredients drop into the baking area, a fire may be caused by them burning on the heating elements.

- Always place ingredients into the baking mould **7** in the sequence specified.
- All ingredients should be at room temperature, to ensure an optimal rising result from the yeast.
- Ensure that you measure the ingredients precisely. Even negligible deviations from the quantities specified in the recipe may affect the baking results.

i Note:

NEVER use quantities larger than those specified. Too much dough could rise out of the baking mould **7** drop onto the hot heating elements and cause a fire.

Baking bread

Preparation

Pay heed to the safety instructions in this manual. Place the Bread Baking Machine on a level and firm surface.

1. Pull the baking mould **7** upwards and out of the appliance.
2. Push the kneading paddles **6** onto the drive shafts in the baking mould **7**. Make sure they are firmly in place.
3. Place the ingredients for your recipe into the baking mould **7** in the specified order. First add the liquids, sugar and salt, then the flour, adding the yeast as the last ingredient.

i Note:

Ensure that the yeast does not come into contact with salt or fluids.

4. Place the baking mould **7** back in the appliance. Ensure that it engages correctly.
5. Close the appliance lid **2**.
6. Insert the power plug into the wall socket. A signal tone sounds and in the display **A** appears the Programme number and the time-duration for Programme 1.
7. Select your programme with the Programme select button **G**. Each input is confirmed with a signal tone.
8. If necessary, select the size of bread you want to bake with the button **F**.

9. Select the browning level **C** for your bread. In the display **A** the arrow shows you what you have selected, light, medium or dark. Here you can also select the setting "Rapid" to shorten the time period in which the dough rises.

i Note:

A browning level cannot be selected with the programmes 6, 7 and 11.

The function "Rapid" is only available with Programmes 1-4.

A bread weight level cannot be selected with the 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.

i Note:

This function is not available for Programme 11.

Starting the Programme

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

i Note:

The Programmes 1, 2, 3, 4, 6, 8 and 9 start with a 10 to 30 minute pre-heat phase (except Rapid, see Table for Programme Sequences). The kneading paddles **6** do not move themselves. That is not an error of the machine.

The Programme automatically carries out the various operations.

You can watch the programme sequence via the window **1** of your Bread Baking Machine.

Occasionally, condensation may collect in the window during baking **1**. The appliance lid **2** can be opened during the kneading phase.

i Note:

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

Ending the Programme

When the baking process has been completed, ten acoustic signals are sounded 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.

i Note:

This is not applicable to Programmes 6, 7 and 11.

In this mode, warm air circulates inside the appliance. The keep warm period can be prematurely terminated by pressing down the Start/Stop button **B** until the signal tone sounds.

⚠ Warning!

Before opening the appliance lid **2** remove the power plug from the wall socket. When not in use, the appliance should never be plugged in!

Taking out the bread

When handling the hot baking mould, **7** always use pot holders or oven gloves.

Hold the baking mould **7** tilted over a grid and shake it lightly until the bread slides out of the baking mould **7**.

If the bread does not slip off the kneading paddles ⑥, carefully remove the kneading paddles ⑥ using the supplied kneading paddle remover ⑩.

i Note:

Do not use any metal objects which may cause scratches on the non-stick coating.

After removing the bread, immediately rinse the baking mould ⑦ with warm water. This prevents the kneading paddles ⑥ from sticking to the driving shaft.

Tip: If you remove the kneading paddles ⑥ after the last kneading of the dough, the bread will remain intact when you remove it from the baking mould ⑦.

- Briefly press the Start/Stop button ③ to interrupt the programme at the very start of the baking phase or, remove the power plug from the wall socket. Ensure that you re-insert 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. You can take the dough out with floured hands and remove the kneading paddles ⑥.
- Lay the dough back into the baking mould ⑦. Replace the baking mould ⑦ and close the appliance lid ②.
- Insert the power plug into the wall socket. The baking programme continues from where it was stopped.

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

Before cutting the bread, ensure that the kneading paddles have been removed ⑥.

Error Messages

- If the display ① shows "HHH" after the programme has been started, it indicates that the temperature in the Bread Baking Machine 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 re-using it.
- If a new Programme cannot be started directly after the Bread Baking Machine 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 re-using it.

⚠ Warning!

Do not attempt to take the appliance into use before it has cooled itself down. This functions only with Programme 12.

- If the display shows "EEO", "EE1" or "LLL" after the programme has been started, first of all switch the Bread Baking Machine off and then back on by removing and then re-inserting the power plug from/into the wall socket. Should the error display continue, make contact with Customer Services.

Cleaning and Care

⚠ Warning!

Before cleaning it, always remove the power plug from the wall socket and allow the appliance to cool down completely.

Protect the appliance against moisture, this could cause you to receive an electric shock.

Please also observe the safety instructions.

Important!

The appliance and its ancillaries are not suitable for being cleaned in a dish washing machine!

Do not use any chemical cleaning agents or solvents to clean the Bread Maker.

Housing, lid, baking space

Remove all particles left behind inside the baking area using a wet cloth or a slightly wet soft sponge. Wipe the housing and the lid too, only with a moist cloth or sponge.

- Ensure that the interior is completely dry. For easier cleaning, the appliance lid **2** can be removed from the housing:
- Open the appliance lid **2** until the wedge-shaped hinge cams pass through the openings of the hinge guides.
- Pull the appliance lid **2** out of the hinge guides.
- To reassemble the appliance lid **2**, guide the hinge cams through the opening of the hinge guides.

Baking mould, kneading paddles and accessories

Important!

Never submerge the baking mould **7** in water or other liquids.

The surfaces of the baking moulds **7** and kneading paddles **6** have a non-stick coating. When cleaning the appliance do not use aggressive detergents, cleaning powders or objects that may cause scratches to the surfaces.

Due to moisture and vapours the surfaces of various parts may undergo changes in their appearance over a period 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 **7** and the kneading paddles **6** from the baking chamber.
- Take the kneading paddles **6** out of the baking mould **7**. Should the kneading paddles **6** not come out of the baking mould **7**, fill the baking mould **7** with hot water for around 30 min. The kneading paddles **6** should now come out easily. Clean the kneading paddles **6** in warm water containing a mild detergent. If there are any stubborn encrustations, allow the kneading paddles **6** to soak in the rinsing water until the encrustations come away with the aid of a washing-up brush. Should the mountings in the kneading paddles **6** be blocked, these can be carefully cleaned with a wooden toothpick. After cleaning, dry the kneading paddles **6** thoroughly.
- Wipe the external surfaces of the baking mould **7** with a damp cloth.
- Clean the internal areas of the baking mould **7** with warm water containing a little detergent. If there are any encrustations in the baking mould **7**, fill the baking mould **7** with water and add a little mild detergent. Allow this to stand for as long as necessary until the encrustations are soaked and can be removed using a washing-up brush. After this, rinse the baking mould **7** with plenty of clean water and then dry it thoroughly.
- Clean the measuring cup **8**, the measuring spoon **9** and the kneading paddle remover **10** in warm water and add a mild detergent. Afterwards, rinse the parts with plenty of clean water to remove all detergent residues. Dry everything thoroughly.

Disposal



Do not dispose of the appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the European guideline 2012/19/EU.

Dispose of the appliance through an approved disposal centre or at your community waste facility. Observe the currently applicable regulations. In case of doubt, please contact your waste disposal centre.



Dispose of all packaging materials in an environmentally friendly manner.

Warranty and Service

You receive a 3-year warranty for this device as of the purchase date. The device has been manufactured with care and meticulously examined before delivery.

Please retain your receipt as proof of purchase. In the case of a warranty claim, please make contact by telephone with our service department. Only in this way can a post-free despatch for your goods be assured.

The warranty covers only claims for material and manufacturing defects, but not transport damage, worn parts, e.g the baking mould or the kneading paddles, or damage to fragile components. This product is intended for domestic use only, it is not intended for commercial applications.

In the event of misuse and improper handling, use of force and modifications not carried out by our authorized service branch, the warranty will become void. Your statutory rights are not restricted in any way by this warranty.

The warranty period is not extended by repairs made under the warranty. This applies also to replaced and repaired parts. Damages or defects discovered after purchase are to be reported directly after unpacking, at the latest two days after the purchase date. Repairs carried out after lapse of the warranty period are subject to charge.

Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IAN 96769

Service Ireland

Tel.: 1890 930 034

(0,08 EUR/Min., (peak))

(0,06 EUR/Min., (off peak))

E-Mail: kompernass@lidl.ie

IAN 96769

Service Cyprus

Tel.: 8009 4409

E-Mail: kompernass@lidl.com.cy

IAN 96769









Hotline availability:


Monday to Friday 08:00 - 20:00 (CET)









Importer


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









Programme sequence


Programme	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
Time (Hours)	2:58	3:05	3:15	2:14	2:20	2:25	3:13	3:18	3:25	2:18	2:25	2:30
Preheat (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
Rise 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
Rise 2 (Min) 	30	30	30	18	18	18	43	41	35	18	18	18
Rise 3 (Min) 	30	30	30	30	30	30	35	35	35	30	30	30
Bake (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
Insert ingredients (Time remaining)	2:01	2:05	2:10	1:49	1:53	1:58	2:26	2:29	2:28	1:53	1:58	2:03
Pre-adjustment of the time	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h









* 3A means that the Bread Baking Machine kneads for 3 minutes and simultaneously the signal tone sounds to add ingredients and the display notice "ADD"  appears.

Programme	3. Whole Wheat						4. Sweet					
	Light Medium Dark			Rapid			Light Medium Dark			Rapid		
Level of browning	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
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
Time (Hours)	3:18	3:25	3:35	2:24	2:30	2:35	2:56	3:01	3:10	2:10	2:16	2:20
Preheat (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
Rise 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
Rise 2 (Min) 	38	38	38	23	23	23	35	35	35	18	18	18
Rise 3 (Min) 	35	35	35	35	35	35	30	30	30	30	30	30
Bake (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
Insert ingredients (Time remaining)	2:17	2:21	2:26	1:59	2:03	2:08	2:03	2:07	2:11	1:46	1:50	1:54
Pre-adjustment of the time	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

* 4A means that the Bread Baking Machine kneads for 4 minutes and simultaneously the signal tone sounds to add ingredients and the display notice "ADD"  appears.

Programme	5. Super Rapid			6. Dough	7. Pasta	8. Buttermilk bread			9. Gluten Free		
Level of browning	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)	1:15	1:18	1:20	1:50	0:15	3:17	3:21	3:30	3:40	3:45	3:55
Preheat (Min) 	N/A	N/A	N/A	10	N/A	25	25	30	15	15	20
Kneading 1 (min) 	8	8	8	12	15	10	10	10	12	12	12
Rise 1 (Min) 	N/A	N/A	N/A	10	N/A	20	20	20	20	20	20
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 3A 8	2 3A 8	2 3A 8
Rise 2 (Min) 	N/A	N/A	N/A	25	N/A	45	45	45	50	50	50
Rise 3 (Min) 	20	20	20	45	N/A	30	30	30	50	50	50
Bake (min) 	40	43	45	N/A	N/A	52	56	60	60	65	70
Keep-Warm time (Min) 	60	60	60	N/A	N/A	60	60	60	60	60	60
Insert ingredients (Time remaining)	1:05	1:08	1:10	1:15	N/A	2:15	2:19	2:23	2:48	2:53	2:58
Pre-adjustment of the time	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

* 5A means that the Bread Baking Machine kneads for 5 minutes and simultaneously the signal tone sounds to add ingredients and the display notice "ADD"  appears.

Programme	10. Cake			11. Jam	12. Bake
Level of browning	Light Medium Dark			N/A	Light Medium Dark
Size	750 g	1000 g	1250 g	N/A	N/A
Time (Hours)	1:30	1:35	1:40	1:20	1:00
Preheat (Min) 	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Kneading 1 (min) 	15	15	15	N/A	N/A
Rise 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
Rise 2 (Min) 	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Rise 3 (Min) 	N/A	N/A	N/A	45 Heat + kneading	N/A
Bake (min) 	60	65	70	20 Rise	60
	15 Rise	15 Rise	15 Rise		
Keep-Warm time (Min) 	60	60	60	N/A	60
Insert ingredients (Time remaining)	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Pre-adjustment of the time	15h	15h	15h	N/A	15h

Troubleshooting the Bread Maker

What do I do if the kneading paddle gets stuck in the baking mould after baking?	Fill the baking mould with hot water and twist the kneading paddle to loosen the encrustation underneath.
What happens if the finished bread is left inside the bread maker?	Through the "Keep-warm function" it is ensured that the bread is kept warm for ca. 1 hour and that it is also protected against moisture. If the bread remains in the baking machine for longer than 1 hour, it may become moist.
Are the baking mould and the kneading paddle suitable for cleaning in a dishwasher?	No. Please clean the baking mould and the kneading paddle by hand.
Why doesn't the dough get stirred, even if the motor is running?	Check to see if the kneading paddle and the baking mould have properly engaged.
What do I do if the kneading paddle gets stuck in the loaf?	Remove the kneading paddle with the kneading paddle remover.
What happens if there is a power failure when a Programme is running?	In the case of power failure for up to 10 minutes, the bread maker will complete the last implemented programme through to the end.
How long does it take to bake bread?	Please take note of the exact times given in the table "Programme sequence".
What size breads can I bake?	You can bake breads with weights of 750 g - 1000 g - 1250 g.
Why can't I use the Timer function while baking with fresh milk?	Fresh products such as milk or eggs spoil if they remain in the appliance for too long.
What has happened if the Bread Baking Machine does not work after the Start/Stop button has been pressed?	Some baking processes, such as "Warming up" or "Rise" are difficult to recognise. Using the table "Programme sequence", check which programme section is currently in operation. Verify that the appliance is functioning by checking whether the operation indication lamp is glowing. Check to see if you have correctly pressed the Start/Stop button. Check to see if the power plug is connected to the wall socket.
The appliance crushes the added raisins.	To avoid the breaking up of ingredients such as fruit or nuts, add them to the dough after the signal has sounded.

ORDER CARD SBB 850 A1

► 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



£ 9

£ _____
+ Postage and packaging _____
£ 5

► 4 Kneading paddles



£ 9

£ _____
+ Postage and packaging _____
£ 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 £ 51

£ _____

(Location, Date) _____

(Signature) _____

PAYMENT METHOD

Bank Transfer

GB



ORDER CARD SBB 850 A1

► 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): COBAGB2XXX

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.

 GB



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 ζυμώνματος

+ _____ €

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

5 €



► 4 Kneading paddles

► 10 €



€

► 4 άγκιστρα ζυμώνματος

+ _____ €

Postage and packaging
/ συν έξοδα διαχείρισης
για ταχυδρομικά τέλη,
διαχείριση, συνσκευασία 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 τηραχνών άγκιστρα ζυμώνματος 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)

CV



Order card/Κάρτα παραγγελίας SBB 850 A1

► www.kompennass.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 σπλά κεφαλαία.

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

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

Kompennass 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 σκοπό χρήσης αναφέρετε στη μεταφορά το είδος καθώς και το όνομα και τον τόπο διαμονής. Στείλτε μετά την πλήρως συμπληρωμένη κάρτα παραγγελίας μέσα σε έναν φάκελο στην ακόλουθη μας ταχυδρομική διεύθυνση.

Kompennass 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/Επίθυμο, 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 επικολλήστε επαρκή γραμματόσημα στην ταχυδρομική αποστολή. Γράψτε το όνομα σας ως αποστολέα στο φάκελο.

CY



Περιεχόμενα	Σελίδα
Εισαγωγή	26
Σκοπός χρήσης	26
Σύνολο παράδοσης	26
Επισκόπηση συσκευής	26
Τεχνικές πληροφορίες	26
Υποδείξεις ασφαλείας	27
Πριν την πρώτη χρήση	30
Ιδιότητες	30
Πεδίο χειρισμού	30
Προγράμματα	32
Λειτουργία χρονοδιακόπτη	33
Πριν από το ψήσιμο	34
Ψήσιμο ψωμιού	34
Μηνύματα σφαλμάτων	36
Καθαρισμός και φροντίδα	36
Απομάκρυνση	38
Εγγύηση και σέρβις	38
Εισαγωγέας	38
Διαδικασία προγράμματος	39
Διόρθωση σφαλμάτων αυτόματου μηχανήματος ψησίματος ψωμιού	43

Αρτοπαρασκευαστής

Εισαγωγή

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας συσκευής.

Αποφασίσατε έτσι την απόκτηση ενός προϊόντος υψηλής ποιότητας. Οι οδηγίες χειρισμού 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 τα αναφερόμενα πεδία χρήσης. Σε περίπτωση παράδοσης του προϊόντος σε τρίτους, παραδίδετε και όλα τα έγγραφα.

Σκοπός χρήσης

Χρησιμοποιείτε τον αρτοπαρασκευαστή μόνο για ψήσιμο ψωμιού και για την παρασκευή μαρμελάδων στον οικιακό τομέα.

Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για στέγνωμα τροφίμων ή αντικειμένων. Μην χρησιμοποιείτε το αυτόματο μηχάνημα ψησίματος ψωμιού σε εξωτερικούς χώρους.

Χρησιμοποιείτε μόνο εξαρτήματα που έχουν προταθεί από τον κατασκευαστή. Μη προτεινόμενα εξαρτήματα μπορούν να καταστρέψουν τη συσκευή. Αυτή η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για τη χρήση σε ιδιωτικά νοικοκυριά.

Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για επαγγελματικό σκοπό!

Σύνολο παράδοσης

Αρτοπαρασκευαστής
Φόρμα ψησίματος
2 Άγκιστρα ζυμώματος
Δοχείο μέτρησης
Κουτάλι μέτρησης
Εξάρτημα απομάκρυνσης άγκιστρου ζυμώματος
Οδηγίες χρήσης
Σύντομες πληροφορίες
Βιβλίο συνταγών

Επισκόπηση συσκευής

Απεικόνιση Α:

- 1 Παράθυρο παρακολούθησης
- 2 Κάλυμμα συσκευής
- 3 Εγκοπή αερισμού
- 4 Καλώδιο τροφοδοσίας
- 5 Πεδίο χειρισμού

Απεικόνιση Β:

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

Τεχνικές πληροφορίες


Μοντέλο	Αρτοπαρασκευαστής. SBB 850 A1
Όνομαστική τάση:	220-240 V ~ / 50 Hz
Κατανάλωση ρεύματος:	850 Watt

⚠ Υποδείξεις ασφαλείας

- Παρακαλούμε διαβάστε την οδηγία χειρισμού πρώτα καλά πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή!
- Κίνδυνος ασφυξίας! Τα παιδιά μπορούν να πάθουν ασφυξία κατά τη χρήση του υλικού συσκευασίας. Απομακρύνετε την αμέσως μετά την αποσυσκευασία ή φυλάξτε την σε μέρος όχι προσβάσιμο από παιδιά.
- Ελέγξτε το αυτόματο μηχάνημα ψησίματος ψωμιού μετά την αποσυσκευασία για βλάβες λόγω της μεταφοράς. Απευθυνθείτε εάν απαιτείται στον προμηθευτή σας.
- Τοποθετείστε τη συσκευή σε μια στεγνή, ίσια και όχι ευαίσθητη σε υψηλές θερμοκρασίες, επιφάνεια.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά σε εύφλεκτα υλικά, εκρηκτικά και/ ή εύφλεκτα αέρια. Πρέπει να τηρείται μια ελάχιστη απόσταση 10 εκ. προς άλλα αντικείμενα.
- Προσέχετε ώστε η εγκοπή αερισμού της συσκευής να μην καλύπτεται. Κίνδυνος υπερθέρμανσης!
- Ελέγχετε πριν από τη σύνδεση εάν το είδος ρεύματος και η τάση δικτύου συμφωνούν με τα στοιχεία στην πινακίδα τύπου.
- Μην τοποθετείτε το καλώδιο δικτύου πάνω από αιχμηρές άκρες ή κοντά σε καυτές επιφάνειες ή αντικείμενα. Η μόνωση του καλωδίου μπορεί να καταστραφεί.
- Ποτέ μην αφήνετε τη συσκευή κατά τη λειτουργία χωρίς επίτηρηση.
- Για την αποφυγή κινδύνου να σκοντάψετε ή κινδύνων ατυχημάτων, η συσκευή είναι εξοπλισμένη με ένα κοντό καλώδιο δικτύου.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο εντός κτιρίων.
- Ποτέ μην τοποθετείτε τη συσκευή επάνω ή δίπλα από μάτι γκαζιού ή ηλεκτρικό μάτι, από έναν καυτό φούρνο ή σε άλλες πηγές θερμότητας. Κίνδυνος υπερθέρμανσης!
- Ποτέ μην καλύπτετε τη συσκευή με πανί ή άλλα υλικά. Η ζέση και ο ατμός πρέπει να μπορούν να εκφεύγουν. Μπορεί να προκληθεί πυρκαγιά όταν η συσκευή καλύπτεται ή έρχεται σε επαφή με εύφλεκτο υλικό όπως π.χ. με κουρτίνες.
- Όταν χρησιμοποιείτε ένα καλώδιο προέκτασης τότε πρέπει η μέγιστη επιτρεπόμενη απόδοση του καλωδίου να αντιστοιχεί με αυτήν της αυτόματης συσκευής ψησίματος ψωμιού.
- Τοποθετείτε ένα καλώδιο επέκτασης έτσι ώστε κανείς να μην μπορεί να σκοντάψει και να το τραβήξει κατά λάθος.
- Ελέγχετε πριν από κάθε χρήση το καλώδιο δικτύου και το βύσμα. Όταν το καλώδιο δικτύου αυτής της συσκευής έχει βλάβη, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών ή ένα αντιστοίχως εξειδικευμένο άτομο, ώστε να αποφεύγετε κινδύνους.

- Η χρήση αξεσουάρ που δεν προτείνονται από τον κατασκευαστή μπορεί να οδηγήσει σε βλάβες. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για τον προβλεπόμενο σκοπό. Σε άλλη περίπτωση ακυρώνεται η απαίτηση εγγύησης.
- Εκκινήστε ένα πρόγραμμα ψησίματος μόνο όταν έχετε βάλει φόρμα ψησίματος. Αλλιώς ίσως συμβούν ανεπιθύμητες βλάβες στη συσκευή.
- Όταν βρίσκονται παιδιά κοντά, να επιτηρείτε καλά τη συσκευή! Όταν η συσκευή δεν χρησιμοποιείται καθώς και πριν από τον καθαρισμό, τραβάτε το βύσμα. Πριν από την απομάκρυνση μεμονωμένων εξαρτημάτων αφήνετε τη συσκευή να κρυώνει.
- Μπορεί να γίνεται χρήση αυτής της συσκευής από παιδιά άνω των 8 ετών, καθώς και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και/ή γνώσεων, εφόσον επιτηρούνται ή έχουν εκπαιδευτεί αναφορικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους επακόλουθους κινδύνους.
- Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.
- Ο καθαρισμός και η συντήρηση χρήστη δεν επιτρέπεται να διεξάγονται από παιδιά, εκτός εάν είναι άνω των 8 ετών και επιτηρούνται.
- Τα παιδιά κάτω των 8 ετών πρέπει να παραμένουν μακριά από τη συσκευή και το καλώδιο σύνδεσης.
- Αυτή η συσκευή αντιστοιχεί στους σχετικούς κανόνες ασφαλείας. Ο έλεγχος, η επισκευή και η τεχνική συντήρηση επιτρέπεται να διεξάγονται μόνο από εξειδικευμένο έμπορο. Σε άλλη περίπτωση ακυρώνεται η απαίτηση εγγύησης.
- Μην τοποθετείτε αντικείμενα επάνω στη συσκευή και μην την καλύπτετε. Κίνδυνος πυρκαγιάς!
- Προσοχή! Η αυτόματη συσκευή ψησίματος ψωμιού γίνεται καυτή. Πιάνετε τη συσκευή μόνο όταν έχει κρυώσει ή χρησιμοποιείτε ένα πανί για κατσαρόλες για να την πιάσετε.
- Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει και τραβήξτε το βύσμα πριν βγάλετε έξω τα εξαρτήματα ή πριν τα τοποθετήσετε.
- Μην μετατοπίζετε την αυτόματη συσκευή ψησίματος ψωμιού όταν υπάρχει καυτό ή υγρό περιεχόμενο, π.χ. μαρμελάδες, μέσα στη φόρμα ψησίματος. Υπάρχει κίνδυνος εγκαύματος!

- Κατά τη χρήση ποτέ μην αγγίζετε το περιστρεφόμενο άγκιστρο ζυμώνματος. Υπάρχει κίνδυνος τραυματισμού!
- Μη τραβάτε το βύσμα από το καλώδιο δικτύου, όταν το βγάζετε από την πρίζα.
- Τραβάτε το βύσμα δικτύου σε μη χρήση και πριν από κάθε καθαρισμό της συσκευής έξω από την υποδοχή.
- Μην χρησιμοποιείτε την συσκευή αυτή για να συντηρείτε τα τρόφιμα και για να φυλάτε τα εργαλεία.
- Ποτέ μην τοποθετείτε αλουμινόχαρτο ή άλλα μεταλλικά αντικείμενα μέσα στο αυτόματο μηχάνημα ψησίματος ψωμιού. Αυτό μπορεί να οδηγήσει σε βραχυκύκλωμα.
- Μην βυθίζετε το αυτόματο μηχάνημα ψησίματος ψωμιού σε νερό ή άλλα υγρά.
- Μη καθαρίζετε τη συσκευή με σφουγγάρια καθαρισμού για τρίψιμο. Όταν διαλύονται τεμάχια του σφουγγαριού και έρχονται σε επαφή με ηλεκτρικά τμήματα, υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.
- Μη χρησιμοποιείτε εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό τηλεχειριστήριο για να λειτουργήσετε τη συσκευή.
- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή με άδεια φόρμα ή χωρίς φόρμα ψησίματος. Αυτό οδηγεί σε ανεπανόρθωτες βλάβες στη συσκευή.
- Κατά τη λειτουργία κλείνετε πάντα το καπάκι.
- Ποτέ μην απομακρύνετε τη φόρμα ψησίματος κατά τη λειτουργία.
- Κατά το ψήσιμο μην υπερβαίνετε ποτέ την ποσότητα των 700 γρ. αλευριού και ποτέ μην προσθέτετε περισσότερο από 1 1/4 πακέτου στεγνής μαγιάς. Η ζύμη μπορεί να υπερχειλίσει και να προκαλέσει πυρκαγιά!
- Κατά τη λειτουργία μπορεί η θερμοκρασία της εξωτερικής επιφάνειας και της θύρας να είναι πολύ υψηλή. Κίνδυνος εγκαύματος!

 Προσοχή! Καυτή επιφάνεια!

Τμήματα της συσκευής αποκτούν πολύ υψηλή θερμοκρασία κατά τη λειτουργία! Κίνδυνος εγκαύματος!

Πριν την πρώτη χρήση

Απομάκρυνση του υλικού συσκευασίας

Αποσυσκευάστε τη συσκευή σας και απομακρύνετε το υλικό συσκευασίας σύμφωνα με τις προδιαγραφές του τόπου κατοικίας σας.

Πρώτος καθαρισμός

Καθαρίστε την φόρμα ψησίματος **7**, το άγκιστρο ζυμώματος **6** και την εξωτερική πλευρά της συσκευής αυτής πριν από την λειτουργία με ένα καθαρό υγρό πανί. Μη χρησιμοποιείτε σφουγγάρια καθαρισμού τριψίματος ή μέσα τριβής. Απομακρύνετε την μεμβράνη προστασίας από το πεδίο χειρισμού **5**.

Ζέσταμα:

i Παρακαλούμε προσέξτε την ακόλουθη υπόδειξη για την πρώτη θέση σε λειτουργία:

Κατά το πρώτο ζέσταμα τοποθετείτε αποκλειστικά την άδεια φόρμα ψησίματος **7** μέσα στη συσκευή. Κλείστε το κάλυμμα συσκευής **2**. Επιλέξτε το πρόγραμμα 12, όπως περιγράφεται στο Κεφάλαιο “Προγράμματα” και πατήστε το Start/Stop **B**, ώστε να θερμάνετε τη συσκευή για 5 λεπτά.

Πατήστε μετά από 5 λεπτά το πλήκτρο Start/Stop **B**, έως ότου ακουστεί ένα μακρύ ηχητικό σήμα, ώστε να τερματίσετε το πρόγραμμα.

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

Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει εντελώς και σκουπίστε άλλη μια φορά τη φόρμα ψησίματος **7**, το άγκιστρο ζυμώματος **6** και την εξωτερική επιφάνεια του αυτόματου μηχανήματος ψησίματος ψωμιού με ένα καθαρό, νηπό πανί.

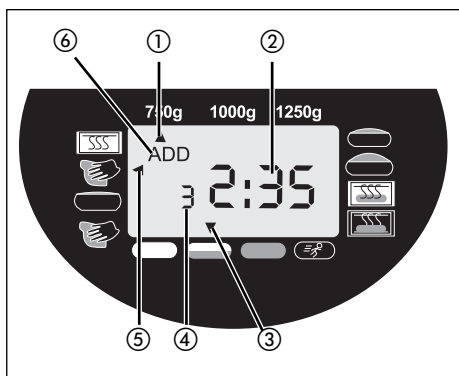
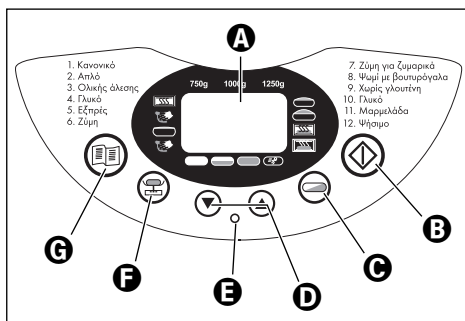
⚠ Κίνδυνος πυρκαγιάς! Μην αφήνετε το αυτόματο μηχάνημα να ζεσταίνεται για περισσότερο από 5 λεπτά με άδεια φόρμα ψησίματος **7**. Υπάρχει κίνδυνος υπερθέρμανσης.

Ιδιότητες

Με το αυτόματο μηχάνημα ψησίματος ψωμιού έχετε τη δυνατότητα να ψήσετε ψωμί σύμφωνα με το γούστο σας.





- Μπορείτε να επιλέξετε μεταξύ 12 διαφορετικών προγραμμάτων.
- Μπορείτε να επεξεργαστείτε έτοιμα μίγματα ψησίματος.
- 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



A Οθόνη

Ένδειξη για

- ① την επιλογή του βάρους (750 g, 1000 g, 1250 g)
- ② το χρόνο λειτουργίας που απέμεινε, σε λεπτά και την προγραμματισμένη προεπιλογή χρόνου
- ③ τον επιλεγμένο βαθμό ροδίσματος (Ανοιχτόχρωμο , Μεσαίο , Σκουρόχρωμο , Γρήγορο )
- ④ τον επιλεγμένο αριθμό προγράμματος
- ⑤ τη διαδικασία προγράμματος
- ⑥ την προσθήκη υλικών ("ADD")

B Start / Stop (Έναρξη / Σταμάτημα)

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

Για να σταματήσετε τη λειτουργία πιάστε για λίγο το πλήκτρο Start/Stop **B**, έως ότου ακουστεί ένα ηχητικό σήμα και εμφανιστεί ο χρόνος στην οθόνη **A** αναβοσβήνοντας. Μέσω εκ νέου πατήματος του πλήκτρου Start/Stop **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, πατήστε για 3 δευτερόλεπτα το πλήκτρο Start/Stop **B**, έως ότου ακουστεί ένα μεγάλο ηχητικό σήμα.

i Υπόδειξη:

Μην πιάσετε το πλήκτρο Start/Stop **B**, όταν θέλετε να ελέγξετε ξεχωριστά την κατάσταση του ψωμιού. Μέσω του παραθύρου παρακολούθησης μπορείτε να παρακολουθείτε τη διαδικασία ψησίματος.

⚠ Προσοχή!

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

C Βαθμός ροδίσματος (ή γρήγορη λειτουργία)

Επιλογή του βαθμού ροδίσματος ή αλλαγή σε γρήγορη λειτουργία (Ανοιχτόχρωμο/Μεσαίο/Σκουρόχρωμο/Γρήγορο). Πατήστε 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. Πατήστε το πλήκτρο βαθμού ροδίσματος **C** τόσες φορές έως ότου το βέλος εμφανιστεί πάνω από το "Γρήγορο". Στα προγράμματα 6, 7 και 11 δεν μπορεί να επιλεγεί βαθμός ροδίσματος.

D Χρονοδιακόπτης

Ψήσιμο με χρονική καθυστέρηση

i Υπόδειξη:

Στο πρόγραμμα 11 δεν μπορείτε να ρυθμίσετε ψήσιμο με χρονική καθυστέρηση.

E Λυχνία ένδειξης λειτουργίας

Η λυχνία ένδειξης λειτουργίας **E** δείχνει με τις λυχνίες της ότι την παρούσα στιγμή εκτελείται ένα πρόγραμμα. Εάν επιθυμείτε να εκκινήσετε χρονικά επιβραδυμένα ένα πρόγραμμα με τη λειτουργία χρονοδιακόπτη, ανάβει η λυχνία ένδειξης λειτουργίας **E** μόνο εάν έχει εκκινηθεί το πρόγραμμα και όχι εάν έχει ενεργοποιηθεί ο χρονοδιακόπτης.

F Βάρος ψωμιού

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

❗ Υπόδειξη:

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

Το πρόγραμμα τίθεται στην επανεκκίνηση μετά από μια πώση ρεύματος μέχρι και για 10 λεπτά, από την ίδια θέση. Αυτό δεν ισχύει ωστόσο στη Διαγραφή/Τερματισμό της διαδικασία ψησίματος ή σε πάτημα του πλήκτρου Start/Stop **B** έως ότου ακουστεί ένα μεγάλο ηχητικό σήμα.

Παράθυρο παρακολούθησης **1**

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

Προγράμματα

Με το πλήκτρο επιλογής προγράμματος **G** επιλέξετε το επιθυμούμενο πρόγραμμα. Το αντίστοιχο νούμερο 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 από άλευρο σίτου ή σίκαλης. Το ψωμί έχει μια συμπαγή πυκνότητα. Το ρόδισμα του ψωμιού ρυθμίζεται με το πλήκτρο βαθμού ροδίσματος **G**.

Πρόγραμμα 2: Απλό

Για ελαφριά ψωμιά από καλά αλεσμένο αλεύρι. Το ψωμί είναι κατά κανόνα ελαφρύ και έχει μια τραγανιστή 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 με περισσότερο αέρα.

Πρόγραμμα 5: Εξπρές

Για το ζύωμα, αφήστε τη ζύμη να φουσκώσει και για το ψήσιμο χρειάζεται λιγότερος χρόνος. Γιαυτό το πρόγραμμα είναι κατάλληλες συνταγές που δεν έχουν βαριά συστατικά ή δυνατά είδη αλευριού. Προσέξτε ότι 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 ψωμάκια, πίτσας ή πλεξούδων. Η διαδικασία ψησίματος παραλείπεται σε αυτό το πρόγραμμα.

Πρόγραμμα 7: Ζύμη για ζυμαρικά

Για την προετοιμασία 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 χρόνο για τη λήψη 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 ζυμώματος ή κατάστασης ηρεμίας σε αυτό το πρόγραμμα. Το ψωμί διατηρείται ζεστό έως και μια ώρα μετά τον τερματισμό της διαδικασίας ψήσιματος. Έτσι το ψωμί δεν έχει πολύ υγρασία. Το πρόγραμμα 12 ψήνει το ψωμί για 60 λεπτά. Για να τερματίσετε πρόωρα αυτές τις λειτουργίες, πατήστε το πλήκτρο Start/Stop **B**, έως ότου ακουστεί ένα μακρύ ηχητικό σήμα. Για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή, αποσυνδέστε την από το δίκτυο ρεύματος.

i Υπόδειξη:

Στα προγράμματα 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 και 9 ακούγεται κατά τη διάρκεια του προγράμματος ένα ηχητικό σήμα και το "ADD" **6** εμφανίζεται στην οθόνη.

Αμέσως μετά προσθέστε περαιτέρω υλικά, όπως φρούτα ή καρύδια.

Τα υλικά δεν ψιλοκόβονται μέσω του άγκιστρου ζυμώματος **6**.

Όταν έχετε ρυθμίσει τον χρονοδιακόπτη, μπορείτε να βάλετε όλα τα συστατικά στην αρχή προγράμματος στη φόρμα ψήσιματος **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 **▼** **D** ρυθμίζετε την επιθυμητή τελική χρονική στιγμή της διαδικασίας ψήσιματος. Η μέγιστη χρονική επιβράδυνση ανέρχεται σε 15 ώρες.

⚠ Προειδοποίηση! Πριν ψήσετε ένα συγκεκριμένο ψωμί με λειτουργία χρονοδιακόπτη, δοκιμάστε τη συνταγή πρώτα προσέχοντας ώστε να εξασφαλίσετε ότι η αναλογία των συστατικών μεταξύ τους ταιριάζει, ότι η ζύμη δεν είναι πολύ σφιχτή ή πολύ λεπτή ή ότι η ποσότητα είναι πολύ μεγάλη και μετά μπορεί να υπερχειλίσει. Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Επιλέξτε ένα πρόγραμμα. Η οθόνη **A** σας δείχνει τον απαραίτητο χρόνο ψήσιματος.

Με το πλήκτρο με βέλος **▲** **D** μετατοπίζετε το τέλος του προγράμματος. Κατά το πρώτο πάτημα ο τελικός χρόνος μετατοπίζεται έως το επόμενο δέκατο. Κάθε περαιτέρω πάτημα του πλήκτρου με βέλος **▲** **D** μετατοπίζει τον τελικό χρόνο ανά 10 λεπτά. Σε πατημένο πλήκτρο με βέλος επιταχύνετε αυτή τη διαδικασία. Η οθόνη σας δείχνει τη συνολική διάρκεια χρόνου ψήσιματος και χρόνου επιβράδυνσης. Σε μια υπέρβαση της πιθανής χρονικής μετατόπισης μπορείτε να διορθώσετε το χρόνο με το πλήκτρο με βέλος **▼** **D**.

Επιβεβαιώστε τη ρύθμιση του χρονοδιακόπτη με το πλήκτρο Start/Stop **B**.

Το διπλό σημείο στην οθόνη **A** αναβοσβήνει και ο προγραμματισμένος χρόνος ξεκινά. Μόλις εκκινήθει το πρόγραμμα, ανάβει η λυχνία ένδειξης λειτουργίας **B**.

Με την ολοκλήρωση της διαδικασίας ψήσιματος ακούγονται δέκα ηχητικά σήματα και η οθόνη **A** προβάλει 0:00.

Παράδειγμα:

Είναι 8.00 ώρα και θέλετε σε 7 ώρες και 30 λεπτά, δηλαδή στις 15:30 ώρα να έχετε φρέσκο ψωμί.

Επιλέξτε πρώτα το πρόγραμμα 1 και πιέστε μετά τα πλήκτρα με βέλη **D** τόσο έτσι ώστε στην οθόνη **A** να εμφανιστεί 7:30 εφόσον ο χρόνος μέχρι τον τερματισμό κρατά 7 ώρες και 30 λεπτά.

i Υπόδειξη: Στο πρόγραμμα "Μαρμελάδα" η λειτουργία χρονοδιακόπτη δεν διατίθεται.

i Υπόδειξη: Μη χρησιμοποιείτε τη λειτουργία χρονοδιακόπτη όταν επεξεργάζεστε ευπαθή τρόφιμα όπως αυγά, γάλα, κρέμα ή τυρί.

Πριν από το ψήσιμο

Για μια επιτυχή διαδικασία ψησίματος λαμβάνετε υπόψη παρακαλούμε τους ακόλουθους παράγοντες:

Συστατικά

i Υπόδειξη: Παίρνετε τη φόρμα ψησίματος **7** από το περιβλημά πριν γεμίσετε με τα υλικά. Όταν τα συστατικά μπουν στον χώρο ψησίματος μπορεί με την θέρμανση των αντιστάσεων να προκληθεί φωτιά.

- Βάζετε τα συστατικά πάντα με την σωστή σειρά μέσα στην φόρμα ψησίματος **7**.
- Όλα τα συστατικά πρέπει να έχουν φτάσει σε θερμοκρασία δωματίου, ώστε να έχετε μια βέλτιστη ζύμωση της μαγιάς.
- 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.

i Υπόδειξη:

Σε καμία περίπτωση μη χρησιμοποιείτε μεγαλύτερες ποσότητες από τις δοθείσες. Υπερβολική ζύμη μπορεί να τρέξει πάνω από τη φόρμα ψησίματος **7** και να προκαλέσει πυρκαγιά στους θερμοηλεκτρικούς σωλήνες.

Ψήσιμο ψωμιού

Προετοιμασία

Προσέξτε τις υποδείξεις ασφαλείας σε αυτή την οδηγία.

Τοποθετείτε το αυτόματο μηχάνημα ψησίματος ψωμιού σε μια ίσια και σταθερή βάση.

1. Τραβήξτε τη φόρμα ψησίματος **7** έξω από τη συσκευή προς τα επάνω.
2. Βάλτε το άγκιστρο ζυμώματος **6** πάνω στους άξονες κίνησης στην φόρμα **7**. Προσέξτε έτσι ώστε να κάθονται καλά.
3. Βάλτε τα συστατικά της συνταγής σας με την σωστή σειρά στην φόρμα ψησίματος **7**. Βάλτε πρώτα τα υγρά, ζάχαρη, αλάτι και μετά μέλι και την μαγιά σαν τελευταίο συστατικό.

i Υπόδειξη:

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

4. Τοποθετήστε πάλι τη φόρμα ψησίματος **7**. Προσέξτε ώστε να έχει κουμπώσει σωστά.
5. Κλείστε το καπάκι της συσκευής **2**.
6. Βάλτε 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 πρόγραμμα σας με το πλήκτρο επιλογής **G**. Κάθε εισαγωγή επιβεβαιώνεται με ένα ηχητικό σήμα.
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 για ανοιχτόχρωμο, μεσαίο ή σκουρόχρωμο. Εδώ μπορείτε επίσης να επιλέξετε τη ρύθμιση “Γρήγορο”, για να μειώσετε το χρόνο στον οποίο φουσκώνει η ζύμη.

i Υπόδειξη:

Για τα προγράμματα 6, 7 και 11 δεν είναι δυνατή η λειτουργία “Βαθμός ροδίσματος”.

Η λειτουργία “Γρήγορο” είναι μόνο δυνατή για τα προγράμματα 1-4.

Για τα 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.

i Υπόδειξη:

Για το πρόγραμμα 11 αυτή η λειτουργία δεν είναι δυνατή.

Εκκίνηση προγράμματος

Τώρα εκκινήστε το πρόγραμμα με το πλήκτρο Start/Stop (Έναρξη /Σταμάτημα) **B**.

i Υπόδειξη:

Τα προγράμματα 1, 2, 3, 4, 6, 8 και 9 ξεκινούν με μια φάση προθέρμανσης 10 έως 30 λεπτών (εκτός της γρήγορης λειτουργίας, βλέπε τον πίνακα διαδικασίας προγράμματος). Εδώ τα άγκιστρα ζυμώματος **6** δεν κινούνται. Αυτό δεν είναι σφάλμα της συσκευής.

Το πρόγραμμα διεξάγει αυτόματα τις διαφορετικές λειτουργίες εργασίας.

Μπορείτε να παρακολουθείτε την διαδικασία προγράμματος από το παράθυρο παρακολούθησης **1** της αυτόματης συσκευής σας ψησίματος. Περιστασιακά μπορεί κατά την διάρκεια του ψησίματος να έχουμε δημιουργία υγρασίας στο παράθυρο παρακολούθησης **1**. Το κάλυμμα της συσκευής **2** μπορεί κατά την φάση ζυμώματος να ανοίξει .

i Υπόδειξη:

Μην ανοίγετε το κάλυμμα συσκευής **2** κατά τη φάση φουσκώματος ή ψησίματος. Το ψωμί μπορεί να πέσει.

Τερματισμός προγράμματος

Με την ολοκλήρωση της διαδικασίας ψησίματος ακούγονται δέκα ηχητικά σήματα και η οθόνη **A** προβάλλει 0:00.

Κατά τον τερματισμό του προγράμματος γυρίζει η συσκευή αυτόματα σε μία λειτουργία διατήρησης ζεστού για 60 λεπτά.

i Υπόδειξη:

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

Τότε κυκλοφορεί ζεστός αέρας στη συσκευή. Μπορείτε να τερματίσετε πρόωρα τη λειτουργία διατήρησης ζεστού κρατώντας πατημένο το πλήκτρο Start/Stop-Taste **B** έως ότου ακουστεί ένας ήχος σήματος.

⚠ Προειδοποίηση!

Τραβάτε το βύσμα από την πρίζα πριν ανοίξετε το κάλυμμα συσκευής **2**. Σε μη χρήση πρέπει η συσκευή να αποσυνδέεται πάντα από το δίκτυο ρεύματος!

Απομάκρυνση ψωμιού

Χρησιμοποιήστε κατά το βγάλσιμο της φόρμας ψησίματος **7** πάντα γάντια προστασίας ή πιάστρες. Κρατήστε την φόρμα ψησίματος **7** λοξά πάνω από μια σχάρα και κουνήστε την ελαφρά έως ότου το ψωμί ελευθερωθεί από αυτήν **7**.

Εάν δεν φεύγει το ψωμί από το άγκιστρο ζυμώματος **6**, απομακρύνετε προσεκτικά το άγκιστρο ζυμώματος **6** με το εσώκλειστο εξάρτημα απομάκρυνσης άγκιστρου **10**.

i Υπόδειξη:

Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά στοιχεία τα οποία μπορούν να ζύσουν την αντιολισθητική επιφάνεια. Καθαρίστε άμεσα, αφού πάρετε το ψωμί από την φόρμα **7** με ζεστό νερό. Αποφεύγεται έτσι το δέσιμο του άγκιστρου ζυμώματος **6** με τον άξονα κίνησης.

Υπόδειξη: Όταν απομακρύνετε το άγκιστρο ζυμώματος **6** μετά την τελευταία διαδικασία ζυμώματος, δεν σκίζεται το ψωμί κατά την απομάκρυνση από τη φόρμα ψησίματος **7**.

- Πατήστε για λίγο το πλήκτρο Start/Stop **B**, 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 στη συνέχεια να συνεχιστεί.
- Ανοίξτε το κάλυμμα της συσκευής **2** και πάρτε την φόρμα ψησίματος **7** έξω. Με χέρια τα οποία έχουν αλεύρι μπορείτε να απομακρύνετε το άγκιστρο ζυμώματος **6**.
- Τοποθετήστε πάλι τη ζύμη στη φόρμα ψησίματος **7**. Βάλτε πάλι τη φόρμα ψησίματος **7** και κλείστε το κάλυμμα συσκευής **2**.
- Βάλτε εάν απαιτείται το βύσμα στην πρίζα. Το πρόγραμμα ψησίματος συνεχίζεται.

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

Σιγουρευτείτε ότι κατά το κόψιμο του ψωμιού δεν υπάρχει κανένα άγκιστρο ζυμώματος **6** στην ζύμη.

Μηνύματα σφαλμάτων

- Όταν η οθόνη **A** δείχνει “HHH”, αφότου έχει εκκινηθεί το πρόγραμμα, η θερμοκρασία του αυτόματου μηχανήματος ψησίματος ψωμιού είναι ακόμα πολύ υψηλή. Σταματήστε το πρόγραμμα και τραβήξτε το βύσμα. Ανοίξτε το κάλυμμα συσκευής **2** και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για 20 λεπτά, πριν συνεχίσετε τη χρήση της.
- Όταν δεν μπορεί να εκκινηθεί κανένα νέο πρόγραμμα, αφότου το αυτόματο μηχανήμα έχει ήδη ολοκληρώσει ένα πρόγραμμα, το μηχανήμα είναι ακόμα πολύ καυτό. Σε αυτή την περίπτωση η ένδειξη οθόνης γυρίζει στη βασική θέση (Πρόγραμμα 1). Ανοίξτε το κάλυμμα συσκευής **2** και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για 20 λεπτά, πριν συνεχίσετε τη χρήση της.

A Προειδοποίηση!

Μη δοκιμάζετε να θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία, προτού αυτή κρυώσει. Αυτό γίνεται μόνο στο πρόγραμμα 12.

- Όταν η οθόνη δείχνει “EEO”, “EE1” ή “LLL”, αφότου το πρόγραμμα έχει εκκινηθεί, πρώτα απενεργοποιήστε το αυτόματο μηχανήμα ψησίματος ψωμιού και μετά ενεργοποιήστε το πάλι, τραβώντας το βύσμα από την πρίζα και βάζοντας το πάλι στην πρίζα. Εάν η ένδειξη σφάλματος επιμένει, απευθυνθείτε στο τμήμα εξυπηρέτησης πελατών.

Καθαρισμός και φροντίδα

A Προειδοποίηση!

Τραβάτε πριν από κάθε καθαρισμό το βύσμα από την πρίζα και αφήνετε τη συσκευή να κρυώνει εντελώς.

Προστατέψτε τη συσκευή από την υγρασία, διότι κάτι τέτοιο ίσως έχει επακόλουθο μια ηλεκτροπληξία.

Προσέξτε εδώ και τις υποδείξεις ασφαλείας.

Προσοχή!

Τα εξαρτήματα της συσκευής ή τα αξεσουάρ δεν μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων! Κατά τον καθαρισμό του αυτόματου μηχανήματος ψησίματος ψωμιού μη χρησιμοποιείτε χημικά καθαριστικά μέσα ή διαλυτικά.

Επικάλυση, κάλυμμα, χώρος ψησίματος

Απομακρύνετε όλα τα υπόλοιπα κομμάτια από τον χώρο ψησίματος με ένα υγρό πανί ή με ένα ελαφρά βρεγμένο σφουγγάρι. Σκουπίζετε την επικάλυση και το κάλυμμα επίσης μόνο με ένα νωπό πανί ή σφουγγάρι.

- Στεγνώνετε καλά το εσωτερικό πεδίο. Για ελαφρύ καθαρισμό μπορεί το κάλυμμα της συσκευής **2** να απομακρυνθεί από την συσκευή:
- Ανοίξτε το κάλυμμα της συσκευής **2**, έως ότου τα σφηνοειδή έκκεντρα των μεντεσέδων μπουν στα ανοίγματα αυτών.
- Τραβήξτε το κάλυμμα της συσκευής **2** από τους οδηγούς μεντεσέδων έξω.
- Για να μοντάρετε το κάλυμμα της συσκευής **2** οδηγήστε τα έκκεντρα των μεντεσέδων στα ανοίγματα των οδηγών αυτών.

Φόρμα ψησίματος, άγκιστρα ζυμώματος και εξαρτήματα

Προσοχή!

Μη βυθίζετε τη φόρμα ψησίματος **7** ποτέ σε νερό ή σε άλλα υγρά.

Οι επάνω επιφάνειες των φορμών ψησίματος **7** και του άγκιστρου ζυμώματος **6** καλύπτονται με μία αντιολισθητική επιφάνεια. Μη χρησιμοποιείτε κατά τον καθαρισμό επιθετικά καθαριστικά μέσα, μέσα τριβής ή αντικείμενα τα οποία μπορούν να οδηγήσουν σε γδαρσίματα στις επιφάνειες.

Μη χρησιμοποιείτε κατά τον καθαρισμό του αυτόματου μηχανήματος ψησίματος ψωμιού χημικά καθαριστικά μέσα ή διαλυτικά.

- Πριν από τον καθαρισμό βγάλτε τη φόρμα ψησίματος **7** και τα άγκιστρα ζυμώματος **6** από το χώρο ψησίματος.
- Αφαιρέστε τα άγκιστρα ζυμώματος **6** από τη φόρμα ψησίματος **7**. Εάν τα άγκιστρα ζυμώματος **6** δεν βγαίνουν από τη φόρμα ψησίματος, γεμίστε τη φόρμα ψησίματος **7** για περίπου 30 λεπτά με καυτό νερό. Τώρα τα άγκιστρα ζυμώματος **6** θα πρέπει να βγαίνουν. Καθαρίστε τα άγκιστρα ζυμώματος **6** σε ζεστό νερό, προσθέτοντας ήπιο απορρυπαντικό. Σε περίπτωση σχηματισμού έντονης κρούστας, αφήστε τα άγκιστρα ζυμώματος **6** να μουλιάσουν στο απορρυπαντικό, έως ότου η κρούστα διαλυθεί με τη βοήθεια ειδικής βούρτσας. Εάν ο συγκρατητήρας στο άγκιστρο ζυμώματος **6** έχει βουλώσει, μπορείτε να τον καθαρίσετε προσεκτικά με μια ξύλινη ράβδο. Μετά τον καθαρισμό στεγνώστε καλά τα άγκιστρα ζυμώματος **6**.
- 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. Σε περίπτωση σχηματισμού κρούστας στη φόρμα ψησίματος **7**, βάλτε νερό στη φόρμα **7**, προσθέτοντας ήπιο απορρυπαντικό. Αφήστε να μουλιάσει και αφαιρέστε την κρούστα με μια βούρτσα. Στη συνέχεια ξεπλύνετε τη φόρμα ψησίματος **7** με άφθονο νερό και στεγνώστε τη καλά.
- Καθαρίστε το δοχείο μέτρησης **8**, το κουτάλι μέτρησης **9** και το εξάρτημα απομάκρυνσης άγκιστρου ζυμώματος **10** σε ζεστό νερό, προσθέτοντας ήπιο απορρυπαντικό. Στη συνέχεια ξεπλύνετε τα εξαρτήματα με καθαρό νερό, ώστε να απομακρυνθούν υπολείμματα απορρυπαντικού. Στεγνώστε τα όλα καλά.

Απομάκρυνση



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

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

Προσέχετε τις τρέχουσες ισχύουσες προδιαγραφές. Σε περίπτωση αμφιβολιών ελάτε σε επαφή με την επιχείρηση απόρριψης.



Απομακρύνετε όλα τα υλικά συσκευασίας με έναν φιλικό προς το περιβάλλον τρόπο.

Εγγύηση και σέρβις

Έχετε για αυτή τη συσκευή 3 χρόνια εγγύηση από την ημερομηνία αγοράς. Η συσκευή κατασκευάστηκε και ελέγχθηκε προσεκτικά πριν από την αποστολή.

Παρακαλούμε φυλάξτε την απόδειξη ταμείου ως απόδειξη για την αγορά. Σε περίπτωση εγγύησης ελάτε σε επικοινωνία με το τμήμα του σέρβις τηλεφωνικά. Μόνο έτσι μπορεί να εξασφαλιστεί μια δωρεάν αποστολή του εμπορεύματός σας.

Η απόδοση εγγύησης ισχύει μόνο για σφάλματα υλικού ή κατασκευής, όχι ωστόσο για ζημιές από τη μεταφορά, για εξαρτήματα φθοράς, όπως π.χ. το άγκιστρο ζυμώματος και οι φόρμες ψησίματος ή για ζημιές σε εύθραυστα εξαρτήματα. Το προϊόν προορίζεται μόνο για την ιδιωτική και όχι για την επαγγελματική χρήση.

Σε περίπτωση κακής μεταχείρισης και ακατάλληλης χρήσης, σε χρήση βίας και σε παρεμβάσεις οι οποίες δεν διεξήχθησαν από το εξουσιοδοτημένο μας τμήμα σέρβις, η εγγύηση παύει να ισχύει. Τα νομικά σας δικαιώματα δεν περιορίζονται μέσω αυτής της εγγύησης.

Ο χρόνος εγγύησης δεν επεκτείνεται μέσω της εγγύησης. Αυτό ισχύει και για εξαρτήματα τα οποία έχουν αντικατασταθεί και επισκευαστεί. Ενδεχόμενες ήδη υπάρχουσες κατά την αγορά ζημιές και ελλείψεις πρέπει να ανακοινώνονται αμέσως μετά την αποσυσκευασία, το αργότερο όμως δύο ημέρες μετά την ημερομηνία αγοράς.

Μετά τη λήξη του χρόνου εγγύησης χρεώνονται οι εμφανιζόμενες επισκευές.

GR Σέρβις Ελλάδα

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

E-Mail: kompernass@lidl.gr

IAN 96769

CY Σέρβις Κύπρος

Tel.: 8009 4409

E-Mail: kompernass@lidl.com.cy

IAN 96769









Τηλεφωνικό κέντρο (Hotline):


Δευτέρα έως Παρασκευή, 8:00 – 20:00 (CET)









Εισαγωγέας


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









Διαδικασία προγράμματος


Πρόγραμμα	1. Κανονικό						2. Απλό					
	Ανοιχτόχρωμο Μεσαίο Σκουρόχρωμο			Γρήγορο			Ανοιχτόχρωμο Μεσαίο Σκουρόχρωμο			Γρήγορο		
Βαθμός ροδίσματος	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 (λεπτό) 	12	13	13	12	13	13	12	12	15	12	13	13
Φούσκωμα 1 (λεπτό) 	25	25	25	10	10	10	20	20	20	10	10	10
Ζύωμα 2 (λεπτά) 	2 3A* 5	2 5 A 5	2 5 A 5	2 1 A 5	2 2 A 5	2 2 A 5	2 3A* 8	2 5 A 8	2 5 A 8	2 1 A 5	2 2 A 5	2 2 A 5
Φούσκωμα 2 (λεπτά) 	30	30	30	18	18	18	43	41	35	18	18	18
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 το αυτόματο μηχάνημα ψησίματος ψωμιού ζυμώνει 3 λεπτά και ταυτόχρονα ακούγεται το ηχητικό σήμα για την προσθήκη υλικών και εμφανίζεται η ένδειξη οθόνης "ADD" .

Πρόγραμμα	3. Ολικής άλεσης						4. Γλυκό					
	Ανοιχτόχρωμο Μεσαίο Σκουρόχρωμο			Γρήγορο			Ανοιχτόχρωμο Μεσαίο Σκουρόχρωμο			Γρήγορο		
Βαθμός ροδίσματος	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
Ζύμωμα 1 (λεπτό) 	11	12	12	11	13	13	12	12	12	11	12	12
Φούσκωμα 1 (λεπτό) 	30	30	30	10	10	10	25	25	25	10	10	10
Ζύμωμα 2 (λεπτά) 	2 3 A 8	2 5 A 8	2 5 A 8	2 2 A 5	2 2 A 5	2 2 A 5	2 4A* 6	2 5 A 6	2 5 A 6	2 1 A 6	2 2 A 6	2 2 A 6
Φούσκωμα 2 (λεπτά) 	38	38	38	23	23	23	35	35	35	18	18	18
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 το αυτόματο μηχάνημα ψησίματος ψωμιού ζυμώνει 4 λεπτά και ταυτόχρονα ακούγεται το ηχητικό σήμα για την προσθήκη υλικών και εμφανίζεται η ένδειξη οθόνης "ADD" .

Πρόγραμμα	5. Εξπρές			6. Ζύμη	7. Ζύμη για Ζυμαρικά	8. Ψωμί με βουτυρόγαλα			9. Χωρίς γλουτένη		
Βαθμός ροδισμού	Ανοιχτόχρωμο Μεσαίο Σκουρόχρωμο			Δ/Δ	Δ/Δ	Ανοιχτόχρωμο Μεσαίο Σκουρόχρωμο			Ανοιχτόχρωμο Μεσαίο Σκουρόχρωμο		
	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	3:40	3:45	3:55
Προθέρμανση (λεπτά) 	Δ/Δ	Δ/Δ	Δ/Δ	10	Δ/Δ	25	25	30	15	15	20
Ζύμωμα 1 (λεπτά) 	8	8	8	12	15	10	10	10	12	12	12
Φούσκωμα 1 (λεπτά) 	Δ/Δ	Δ/Δ	Δ/Δ	10	Δ/Δ	20	20	20	20	20	20
Ζύμωμα 2 (λεπτά) 	Δ/Δ 2 A 5	Δ/Δ 2 A 5	Δ/Δ 2 A 5	Δ/Δ 3 A 5	Δ/Δ Δ/Δ Δ/Δ	2 5A* 8	2 5 A 8	2 5 A 8	2 3 A 8	2 3 A 8	2 3 A 8
Φούσκωμα 2 (λεπτά) 	Δ/Δ	Δ/Δ	Δ/Δ	25	Δ/Δ	45	45	45	50	50	50
Φούσκωμα 3 (λεπτά) 	20	20	20	45	Δ/Δ	30	30	30	50	50	50
Ψήσιμο (λεπτά) 	40	43	45	Δ/Δ	Δ/Δ	52	56	60	60	65	70
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	2:9	2:23	2:48	2:53	2:58
Προρύθμιση του χρόνου	15ώ	15ώ	15ώ	15ώ	15ώ	15ώ	15ώ	15ώ	15ώ	15ώ	15ώ

* 5A σημαίνει ότι το αυτόματο μηχάνημα ψησίματος ψωμιού ζυμώνει 5 λεπτά και ταυτόχρονα ακούγεται το ηχητικό σήμα για την προσθήκη υλικών και εμφανίζεται η ένδειξη οθόνης "ADD" .

Πρόγραμμα	10. Γλυκό			11. Μαρμελάδα	12. Ψήσιμο
Βαθμός ροδίματος	Ανοιχτόχρωμο Μεσαίο Σκουρόχρωμο			Δ/Δ	Ανοιχτόχρωμο Μεσαίο Σκουρόχρωμο
	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
Ζύωμα 1 (λεπτό) 	15	15	15	Δ/Δ	Δ/Δ
Φούσκιμα 1 (λεπτό) 	Δ/Δ	Δ/Δ	Δ/Δ	15 Θέρμανση + ζύωμα	Δ/Δ
Ζύωμα 2 (λεπτό) 	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
Φούσκιμα 2 (λεπτό) 	Δ/Δ	Δ/Δ	Δ/Δ	Δ/Δ	Δ/Δ
Φούσκιμα 3 (λεπτό) 	Δ/Δ	Δ/Δ	Δ/Δ	45 Θέρμανση + ζύωμα	Δ/Δ
Ψήσιμο (λεπτά) 	60	65	70	20 Φούσκιμα	60
	15 Φούσκιμα	15 Φούσκιμα	15 Φούσκιμα		
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 αυτόματου μηχανήματος ψησίματος ψωμιού

Τι κάνετε όταν το άγκιστρο ζυμώνματος ❹ μετά το ψήσιμο μείνει ❷ στην φόρμα ψησίματος;	Γεμίστε με ζεστό νερό τη φόρμα ψησίματος ❷ και στρέψατε το άγκιστρο ζυμώνματος ❹, έτσι ώστε οι κρουστοποιήσεις να αρχίσουν να διαλύονται.
Τι συμβαίνει όταν το έτοιμο ψωμί παραμένει στο αυτόματο μηχάνημα ψησίματος ψωμιού;	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 στο αυτόματο μηχάνημα, μπορεί να αποκτήσει υγρασία.
Η φόρμα ψησίματος ❷ και το άγκιστρο ζυμώνματος ❹ ενδείκνυνται για το πλυντήριο πιάτων.	Όχι. Παρακαλούμε πλένετε τη φόρμα ψησίματος ❷ και το άγκιστρο ζυμώνματος ❹ με το χέρι.
Γιατί δεν αναμειγνύεται η ζύμη, παρότι ο κινητήρας δουλεύει;	Ελέγξτε εάν το άγκιστρο ζυμώνματος ❹ και η φόρμα ψησίματος ❷ είναι σωστά ασφαλισμένα.
Τι θα κάνετε όταν το άγκιστρο ζυμώνματος ❹ μείνει μέσα στο ψωμί;	Απομακρύνετε το άγκιστρο ζυμώνματος ❹ με το ειδικό εργαλείο απομάκρυνσης αυτού ❶.
Τι συμβαίνει σε μια διακοπή ρεύματος κατά τη διάρκεια ενός προγράμματος;	Σε μια διακοπή ρεύματος έως και 10 λεπτά, το αυτόματο μηχάνημα διεξάγει το τελευταία διεξαχθέν πρόγραμμα έως το τέλος.
Πόσο διαρκεί το ψήσιμο ψωμιού;	Παρακαλούμε βρείτε τους ακριβείς χρόνους από τον πίνακα "Διαδικασία προγράμματος".
Ποιά βάρη ψωμιών μπορώ να ψήσω;	Μπορείτε να ψήσετε ψωμιά από 750 g - 1000 g - 1250 g.
	Τα φρέσκα προϊόντα όπως το γάλα ή τα αυγά χαλάνε όταν μένουν για μεγάλο χρονικό διάστημα μέσα στη συσκευή.
Τι έχει συμβεί όταν το αυτόματο μηχάνημα ψησίματος δε λειτουργεί, αφότου έχει πατηθεί το πλήκτρο Start/Stop ❸;	Ορισμένες διαδικασίες εργασίας όπως για παράδειγμα το "Ζέσταμα" ή η "Ήρεμία" αναγνωρίζονται δύσκολα. Ελέγξτε βάση του πίνακα "Διαδικασία προγράμματος", ποιο τμήμα προγράμματος είναι το τρέχον. Ελέγξτε εάν η συσκευή λειτουργεί κοιτάζοντας εάν η λυχνία ένδειξης λειτουργίας ❸ ανάβει. Ελέγξτε εάν έχετε πατήσει σωστά το πλήκτρο Start/Stop ❸. Ελέγξτε εάν το βύσμα έχει συνδεθεί στο δίκτυο ρεύματος.
Η συσκευή κομματάζει τις σταφίδες.	Για να αποφύγετε το κομματάισμα συστατικών όπως φρούτα ή καρύδια βάλτε τα αυτά στη ζύμη μετά το άκουσμα του ήχου.

Κάρτα παραγγελίας SBB 850 A1

► www.kompernass.com

Ποσότητα
(μέγ. 3 σετ ανά παραγγελία)

Περιγραφή προϊόντος

Τιμή μονάδας

Συνολικό ποσό

► 1 Φόρμα ψησίματος συμπεριλ 2
άγκιστρα ζυμώματος

10 €



+

αν έξοδο διακρίσιμος για
πεγνώνιματά τήλη,
διακρίσιμη, συσκευασία και
αποστολή:

5 €



► 4 άγκιστρα ζυμώματος

10 €



+

αν έξοδο διακρίσιμος για
πεγνώνιματά τήλη,
διακρίσιμη, συσκευασία και
αποστολή:

3 €



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

(Τόπος, ημερομηνία)

(Υπογραφή)

= _____ €

Όροι πώλησής

Κατάθεση σε τραπεζικό
λογαριασμό

GR



Κάρτα παραγγελίας SBB 850 A1

► www.kompernass.com

- 1) Σημειώνετε με κεφαλαία κάτω από το “Αποστολέας/πελάτης” το όνομά σας, την προσφώνησή σας και το αριθμό του τηλεφώνου σας (για ενδεχόμενες ερωτήσεις).
- 2) Κατάθεση σε τραπεζικό λογαριασμό: Καταθέτετε το συνολικό ποσό εκ των προτέρων στον ακόλουθο τραπεζικό λογαριασμό:

Kompernaß Handelsgesellschaft mbH

IBAN: DE03440100460799566462

SWIFT (BIC): PBNKDEFF 440

Τράπεζα: Postbank Dortmund AG

Στην κατάθεσή σας να αναφέρετε ως σκοπό χρήσης το προϊόν όπως επίσης το όνομα και τη διεύθυνσή σας. Στέλνετε την πλήρως συμπληρωμένη κάρτα παραγγελίας μέσα σ' ένα φάκελο στην ακόλουθη ταχυδρομική μας διεύθυνση.

Kompernaß Handelsgesellschaft mbH

Burgstrasse 21

44867 Bochum

Germany

Αποστολέας / Παραγγέλων

(Παρακαλούμε συμπληρώστε πλήρως και με ΚΕΦΑΛΑΙΑ)

Επώνυμο, όνομα

Οδός

Ταχυδρομικός κώδικας, τόπος

Χρήδα

Τηλέφωνο

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ

- Παρακαλούμε επικολληθείτε επαρκή γραμμιάτσπημα στην ταχυδρομική αποστολή.
- Γράψτε το όνομα σας ως αποστολέα στο φάκελο.



Order card/Κάρτα παραγγελίας SBB 850 A1

▶ www.komperrass.com

Quantity ordered/Ποσότητα

Name of article/Περιγραφή προϊόντος

Cost p. Unit/Τιμή μονάδας

Total sum/Συνολικό ποσό

(max. 3 sets per order)

(μέγ. 3 σετ ανά παραγγελία)

▶ 1 baking mould incl 2 Kneading paddles

▶ 10 €

▶

€

▶ 1 Φόρμα ψησίματος συμπεριλ 2 άγκιστρα ζυμώνματος

+ €

Postage and packaging / συν έξοδα διαχείρισης για τεχνολογικά τέλη, διαχείριση, συνκτασσία και αποστολή.

5 €



▶ 4 Kneading paddles

▶ 10 €

▶

+ €

▶ 4 άγκιστρα ζυμώνματος

+ €

Postage and packaging / συν έξοδα διαχείρισης για τεχνολογικά τέλη, διαχείριση, συνκτασσία 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 τηροχίων άγκιστρο ζυμώνματος 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

CV



Order card/Κάρτα παραγγελίας SBB 850 A1

► www.kompennass.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 σπλά κεφαλαία.

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

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

Kompennass 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 σκοπό χρήσης αναφέρετε στη μεταφορά το είδος καθώς και το όνομα και τον τόπο διαμονής. Στείλτε μετά την πλήρως συμπληρωμένη κάρτα παραγγελίας μέσα σε έναν φάκελο στην ακόλουθη μας ταχυδρομική διεύθυνση.

Kompennass 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/Επίωυμο, 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 επικολλήστε επαρκή γραμματόσημα στην ταχυδρομική αποστολή. Γράψτε το όνομα σας ως αποστολέα στο φάκελο.

CY



Inhaltsverzeichnis	Seite
Einführung	50
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	50
Lieferumfang	50
Gerätebeschreibung	50
Technische Daten	50
Sicherheitshinweise	51
Vor dem ersten Gebrauch	54
Eigenschaften	54
Bedienfeld	54
Programme	56
Timer-Funktion	57
Vor dem Backen	58
Brot backen	58
Fehlermeldungen	60
Reinigung und Pflege	60
Entsorgung	62
Garantie und Service	62
Importeur	62
Programmablauf	63
Fehlerbehebung Brotbackautomat	67

Brotbackautomat

Einführung

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

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

Modell:	Brotbackautomat SBB 850 A1
Nennspannung:	220 - 240 V ~ / 50 Hz
Leistungsaufnahme:	850 Watt

⚠ Sicherheitshinweise

- Lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung erst vollständig durch, bevor Sie das Gerät benutzen!
- Erstickungsgefahr! Kinder ersticken bei unsachgemäßem Gebrauch des Verpackungsmaterials. Entsorgen Sie dieses sofort nach dem Auspacken oder bewahren Sie es für Kinder unzugänglich auf.
- Kontrollieren Sie den Brotbackautomaten nach dem Auspacken auf Transportschäden. Wenden Sie sich gegebenenfalls an Ihren Lieferanten.
- Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, ebene und hitzeunempfindliche Oberfläche.
- 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.
- Achten Sie darauf, dass die Lüftungsschlitze des Gerätes nicht verdeckt werden. Überhitzungsgefahr!
- Überprüfen Sie vor dem Anschluss, ob Stromart und Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.
- Verlegen Sie das Netzkabel nicht über scharfe Kanten oder in der Nähe von heißen Flächen oder Gegenständen. Die Isolierung des Kabels kann beschädigt werden.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nie unbeaufsichtigt!
- Um Stolper- oder Unfallgefahren zu vermeiden, ist das Gerät mit einem kurzen Netzkabel ausgestattet.
- Das Gerät nur innerhalb von Gebäuden benutzen.
- Das Gerät nie auf oder neben einen Gas- oder Elektroherd, einen heißen Backofen oder sonstigen Hitzequellen stellen. Überhitzungsgefahr!
- 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.
- Wenn Sie ein Verlängerungskabel verwenden, muss die maximal zulässige Leistung des Kabels der Leistung des Brotbackautomaten entsprechen.
- Verlegen Sie ein Verlängerungskabel so, dass niemand darüber stolpern und unbeabsichtigt daran ziehen kann.
- 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.

- 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.
- 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.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät und bedecken Sie es nicht. Brandgefahr!
- Vorsicht! Der Brotbackautomat wird heiß. Fassen Sie das Gerät erst an, wenn es sich abgekühlt hat, oder benutzen Sie zum Anfassen einen Topflappen.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie Teile des Zubehörs herausnehmen oder einsetzen.
- 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!
- Ziehen Sie den Stecker nicht am Netzkabel aus der Steckdose.
- Ziehen Sie den Netzstecker bei Nichtgebrauch und vor jeder Reinigung des Gerätes aus der Steckdose.
- Benutzen Sie den Brotbackautomaten nicht, um darin Speisen oder Utensilien aufzubewahren.
- Legen Sie nie Alufolie oder andere metallische Gegenstände in den Brotbackautomaten. Dies kann zu einem Kurzschluss führen. Es besteht Brandgefahr!
- 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.
- Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem um das Gerät zu betreiben.
- 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.
- Überschreiten Sie beim Backen niemals die Menge von 700 g Mehl und geben Sie niemals mehr als 1 1/4 Päckchen Trockenhefe dazu. Der Teig kann überlaufen und einen Brand verursachen!
- Während des Betriebs kann die Temperatur der berührbaren Oberfläche sehr hoch sein. Verbrennungsgefahr!



Achtung! Heiße Oberfläche!

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

Vor dem ersten Gebrauch

Entsorgung des Verpackungsmaterials

Packen Sie Ihr Gerät aus und entsorgen Sie das Verpackungsmaterial gemäß den Vorschriften an Ihrem Wohnort.

Erste Reinigung

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

Aufheizen:

i Bitte beachten Sie folgenden Hinweis zur ersten Inbetriebnahme:

Setzen Sie ausschließlich beim erstmaligen Aufheizen die leere Backform **7** in das Gerät ein. Schließen Sie den Gerätedeckel **2**. Wählen Sie das Programm 12, wie im Kapitel „PROGRAMME“ beschrieben und drücken Sie Start/Stop **B**, um das Gerät für 5 Minuten aufzuheizen. Drücken Sie nach 5 Minuten die Taste Start/Stop **B**, bis ein langer Signalton ertönt, um das Programm zu beenden.

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.

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

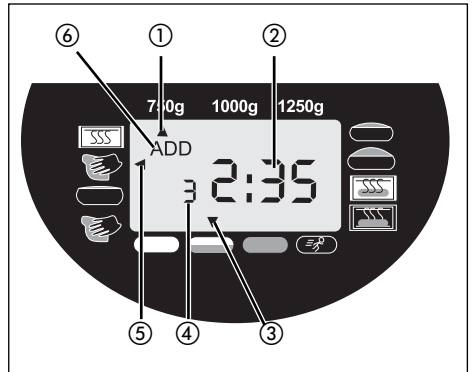
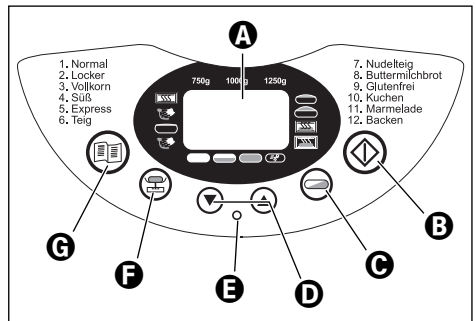
⚠ Brandgefahr! Lassen Sie den Brotbackautomaten nicht länger als 5 Minuten mit leerer Backform **7** aufheizen. Es besteht die Gefahr der Überhitzung.

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 und 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 den gewählten Bräunungsgrad (Hell , Mittel , Dunkel , Schnell )
- ④ die gewählte Programm-Nummer
- ⑤ den Programmablauf
- ⑥ 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.

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:

Bei Programm 11 können Sie kein zeitverzögertes Backen einstellen.

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, leuchtet die Betriebsindikationslampe **E** erst, wenn das Programm gestartet ist, und nicht, wenn der Timer aktiviert ist.

F Brotgewicht

Wahl des Brotgewichtes (750 g / 1000 g / 1250 g). Drücken Sie diese Taste wiederholt, bis der Pfeil unter dem gewünschtem 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 **G** 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 Triebeeigenschaften.

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 Sie die Start/Stop-Taste **B**, bis ein langer Signalton ertönt. Um das Gerät auszuschalten, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.

i Hinweis:

Bei den Programmen 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 und 9 ertönt während des Programmablaufs ein Signalton und „ADD“ **6** erscheint im Display.

Fügen Sie unmittelbar danach weitere Zutaten, wie Früchte oder Nüsse hinzu.

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!** 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. Brandgefahr!

Wählen Sie ein Programm. Das Display **A** zeigt Ihnen die benötigte Backdauer.

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.

Bestätigen Sie die Einstellung des Timers mit der Start/Stop-Taste **B**.

Der Doppelpunkt im Display **A** blinkt und die programmierte Zeit beginnt abzulaufen.

Sobald das Programm startet, leuchtet die Betriebsindikationslampe **B**.

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.

i Hinweis:

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

i 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

i Hinweis:

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

i Hinweis:

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.

Brot backen

Vorbereitung

Beachten Sie die Sicherheitshinweise in dieser Anleitung.

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 der angegebenen Reihenfolge in die Backform **7**. Geben Sie zuerst die Flüssigkeiten, Zucker, Salz und dann Mehl hinzu, die Hefe als letzte Zutat.

i 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 **G**. 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.

i 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.

i Hinweis:

Für das Programm 11 ist diese Funktion nicht möglich.

Programm starten

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

i Hinweis:

Die Programme 1, 2, 3, 4, 6, 8 und 9 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.

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.

i 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.

i 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.

⚠ Warnung!

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.

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

i 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.

Tipp: Wenn Sie die Knethaken **6** nach dem letzten Knetvorgang entnehmen, wird das Brot beim Herausnehmen aus der Backform **7** nicht aufgerissen.

- 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 bemehlten 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.

⚠ Warnung!

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 bestehen, wenden Sie sich an den Kundendienst.

Reinigung und Pflege

⚠ Warnung!

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!

Die Geräte- bzw. Zubehörteile sind nicht spülmaschinengeeignet!

Benutzen Sie zum Reinigen des Brotbackautomaten keine chemischen Reinigungsmittel oder Verdünnern.

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.

- Trocknen Sie den Innenbereich gut 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.

Backform, Knethaken und Zubehör

Achtung!

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.

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 der 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 und Service

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft.

Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.

Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile, wie Backformen oder Kneithaken, oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Akkus. Das Produkt ist lediglich 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. Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

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, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

(Kostenfrei aus dem dt. Festnetz/Mobilfunknetz)

E-Mail: kompernass@lidl.de

IAN 96769

AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.at

IAN 96769

CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min.,
Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 96769









Erreichbarkeit Hotline:


Montag bis Freitag von 8:00 Uhr - 20:00 Uhr (MEZ)









Importeur


KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.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
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 der Brotbackautomat 3 Minuten knetet und gleichzeitig der Signalton zum Zutaten hinzugeben ertönt und die Displayanzeige „ADD“  erscheint.

Programm	3. Vollkorn						4. Süß					
	Hell Mittel Dunkel			Schnell			Hell Mittel Dunkel			Schnell		
Bräunungsgrad	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
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
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 der Brotbackautomat 4 Minuten knetet und gleichzeitig der Signalton zum Zutaten hinzugeben ertönt und die Displayanzeige „ADD“  erscheint.

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	3:40	3:45	3:55
Vorheizen (Min) 	N/A	N/A	N/A	10	N/A	25	25	30	15	15	20
Kneten 1 (Min) 	8	8	8	12	15	10	10	10	12	12	12
Gehen 1 (Min) 	N/A	N/A	N/A	10	N/A	20	20	20	20	20	20
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 3A 8	2 3A 8	2 3A 8
Gehen 2 (Min) 	N/A	N/A	N/A	25	N/A	45	45	45	50	50	50
Gehen 3 (Min) 	20	20	20	45	N/A	30	30	30	50	50	50
Backen (Min) 	40	43	45	N/A	N/A	52	56	60	60	65	70
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	2:48	2:53	2:58
Voreinstellung der Zeit	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

* 5A heißt, dass der Brotbackautomat 5 Minuten knetet und gleichzeitig der Signalton zum Zutaten hinzugeben ertönt und die Displayanzeige „ADD“  erscheint.

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
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 B 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 E leuchtet. Kontrollieren Sie, ob Sie die Start/Stop-Taste B 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.

BESTELLKARTE SBB 850 A1

► www.komperrass.com

BESTELLMENGE

(max. 3 Sets pro Bestellung)

ARTIKELBESCHREIBUNG

EINZELPREIS

GESAMTBETRAG

► 1 Backform inkl. 2 Kneithaken

► 10 €

_____ €



+ _____ €
zzgl. Abwicklungskosten
für Porto, Handling,
Verpackung und Versand.

5,00 €

► 4er-Set Kneithaken

► 10 €

_____ €



+ _____ €
zzgl. Abwicklungskosten
für Porto, Handling,
Verpackung und Versand.

3,00 €

► Hinweis: Wenn Ihre Bestellung aus mehreren Artikeln besteht (4er-Set Kneithaken und Backform) zahlen Sie immer den höheren Versandkostenpreis von 5 €!

= _____ €

ZAHLUNGSWEISE

Überweisung

(Ort, Datum)

(Unterschrift)

DE



BESTELLKARTE SBB 850 A1

► www.kompernass.com

1) Tragen Sie unter „Absender/Besteller“ Ihren Namen, Ihre Anschrift und Ihre Telefonnummer (für eventuelle Rückfragen) in Blockschrift ein.

2) **Überweisung:** Überweisen Sie den Gesamtbetrag vorab auf das Konto

Kompernaß Handelsgesellschaft mbH

IBAN: DE03440100460799566462

SWIFT (BIC): PBNKDEFF 440

Bank: Postbank Dortmund AG

- Geben Sie bei Ihrer Überweisung als Verwendungszweck den Artikel sowie Ihren Namen und Wohnort an.
- Senden Sie dann die vollständig ausgefüllte Bestellkarte in einem Briefumschlag an unsere nachstehende Postadresse.

Unsere Postadresse:

Kompernaß Handelsgesellschaft mbH

Burgstraße 21

44867 Bochum

WICHTIG

- Bitte frankieren Sie die Sendung ausreichend.
- Schreiben Sie Ihren Namen als Absender auf den Umschlag.

ABSENDER / BESTELLER

(bitte vollständig und in BLOCKSCHRIFT ausfüllen)

Name, Vorname

Straße

PlZ/Ort

Telefon

Bestellen Sie bequem im Internet
www.kompernass.com

DE



BESTELLKARTE SBB 850 A1

► www.komperrass.com

BESTELLMENGE

ARTIKELBESCHREIBUNG

EINZELPREIS

GESAMTBETRAG

(max. 3 Sets pro Bestellung)

► 1 Backform inkl. 2 Kneithaken

► 10 €

_____ €



+ _____ €
zzgl. Abwicklungskosten
für Porto, Handling,
Verpackung und Versand.

5,00 €

► 4er-Set Kneithaken

► 10 €

_____ €



+ _____ €
zzgl. Abwicklungskosten
für Porto, Handling,
Verpackung und Versand.

3,00 €

Hinweis: Wenn Ihre Bestellung aus mehreren Artikeln besteht (4er-Set Kneithaken und Backform) zahlen Sie immer den höheren Versandkostenpreis von 5 Euro!

= _____ €

ZAHLUNGSGWEISE

Überweisung

(Ort, Datum)

(Unterschrift)

AT



BESTELLKARTE SBB 850 A1

► www.kompernass.com

1) Tragen Sie unter „Absender / Besteller“ Ihren Namen, Ihre Anschrift und Ihre Telefonnummer (für eventuelle Rückfragen) in Blockschrift ein.

2) **Überweisung:** Überweisen Sie den Gesamtbetrag vorab auf das Konto

Kompernaß Handelsgesellschaft mbH

IBAN: DE03440100460799566462

SWIFT (BIC): PBNKDEFF 440

Bank: Postbank Dortmund AG

- Geben Sie bei Ihrer Überweisung als Verwendungszweck den Artikel sowie Ihren Namen und Wohnort an.
- Senden Sie dann die vollständig ausgefüllte Bestellkarte in einem Briefumschlag an unsere nachstehende Postadresse.

Unsere Postadresse:

Kompernaß Handelsgesellschaft mbH

Burgstraße 21

44867 Bochum

Deutschland

WICHTIG

- Bitte frankieren Sie die Sendung ausreichend.
- Schreiben Sie Ihren Namen als Absender auf den Umschlag.

ABSENDER / BESTELLER

(bitte vollständig und in BLOCKSCHRIFT ausfüllen)

Name, Vorname

Straße

PLZ/Ort

Land

Telefon

Bestellen Sie bequem im Internet
www.kompernass.com

AT



1) Tragen Sie unter „Absender/Besteller“ Ihren Namen, Ihre Anschrift und Ihre Telefonnummer (für eventuelle Rückfragen) in Blockschrift ein. / Saisissez votre nom, votre titre et votre numéro de téléphone (pour d'éventuelles questions) sous la rubrique „Expéditeur/Acheteur“ en lettres majuscules. / Alla voce „Mittente/ordinante“, inserire nome, titolo, indirizzo e numero telefonico (per eventuali domande), scrivendo in stampatello.

2) Überweisen Sie den Gesamtbetrag vorab auf das Konto: / Merci de virer le montant total au préalable sur le compte suivant: / Versare l'importo totale in anticipo sul seguente conto:

Kompernaß Handelsgesellschaft mbH

IBAN: DE03440100460799566462

SWIFT (BIC): PBNKDEFF 440

Bank/Banque/Banca:

Postbank Dortmund AG

■ Geben Sie bei Ihrer Überweisung als Verwendungszweck den Artikel sowie Ihren Namen und Wohnort an. Senden Sie dann die vollständig ausgefüllte Bestellkarte in einem Briefumschlag an unsere nächstliegende Postadresse. / Dans le champ „Motif de l'opération“, veuillez indiquer l'article de même que votre nom et lieu de résidence. Veuillez nous renvoyer la carte de commande dûment renseignée dans une enveloppe à notre adresse postale figurant ci-après. / Indicare l'articolo nella causale del bonifico, nonché nome, cognome e indirizzo. Inviare quindi la cartolina di ordinazione interamente compilata, inserendola in una busta, all'indirizzo indicato qui accanto.

Kompernaß Handelsgesellschaft mbH

Burgstraße 21

44867 Bochum

Deutschland/Allemagne/Germania

WICHTIG/REMARQUE/IMPORTANTE

- Überweisung bitte spesenfrei ausführen, Kosten Ihrer eigenen Bank bitte zu Ihren eigenen Lasten. / Effectuer un transfert bancaire, les frais demandés par votre banque sont à votre charge. / Effettuare a proprie spese il bonifico bancario, assumendosi le spese bancarie della propria banca.
- Bitte frankieren Sie die Sendung ausreichend. Schreiben Sie Ihren Namen als Absender auf den Umschlag. / Veuillez affranchir au tarif en vigueur. Ecrivez votre nom comme expéditeur sur l'enveloppe. / Affrancare adeguatamente la busta. Scrivere il nome come mittente sulla busta.

ABSENDER / BESTELLER

(bitte vollständig und in BLOCKSCHRIFT ausfüllen)

EXPÉDITEUR/ACHETEUR

(à compléter en majuscules)

MITTENTE

(si prega di compilare il modulo in stampatello)



Name, Vorname/Nom, Prénom/Cognome, Nome

Straße/Rue/Via

PLZ, Ort/Code Postal, Ville/Cap, Città

Land/Pays/Paese

Telefon/Telephone/Telefono

<p>BESTELLMENGE/QUANTITÉ/ QUANTITÀ DA ORDINARE (max. 3 Sets/max. 3 sets/max. 3 set)</p> <p>_____</p>	<p>ARTIKELBESCHREIBUNG/ DESCRIPTION DES ARTICLES/ DESCRIZIONE ARTICOLO</p> <p>▶ 1 Backform inkl. 2 Kneithaken ▶ 1 forme de cuisson avec 2 fouets à pétrir ▶ 1 stampo incl. 2 ganci da impasto</p> 	<p>EINZELPREIS/ PRIX UNITAIRE/ PREZZO SINGOLO</p> <p>▶ 10 €</p>	<p>GESAMTBETRAG/PRIX NET/PREZZO COMPLESSIVO</p> <p>+ _____ €</p> <p><small>zzgl. Kosten für Porto, Handling, Verpackung und Versand. Frais de port, magasinage, embal- lage et expédition non inclus. Spese di spedizione</small></p> <p>5 €</p>
<p>_____</p>	<p>▶ 4 Kneithaken ▶ 4 fouets à pétrir ▶ 4 ganci da impasto</p> 	<p>▶ 10 €</p>	<p>+ _____ €</p> <p><small>zzgl. Kosten für Porto, Handling, Verpackung und Versand. Frais de port, magasinage, embal- lage et expédition non inclus. Spese di spedizione</small></p> <p>3 €</p>
<p>Hinweis: Wenn Ihre Bestellung aus mehreren Artikeln besteht (4er-Set Kneithaken und Backform) zahlen Sie immer den höheren Versandkostenpreis von 5 Euro!</p> <p>Remarque : Si votre commande se compose de plusieurs articles (lot de 4 fouets à pétrir et forme de cuisson), vous payez toujours les frais d'expédition plus élevés de 5 Euros !</p> <p>Avvertenza: Se il vostro ordine si compone di più articoli (kit da 4 ganci impastatrice e stampo da forno), calcolate sempre il prezzo di spedizione più alto pari a 5 euro!</p>			<p>= _____ €</p> <p>ZAHLUNGSWEISE/ MODE DE RÈGLEMENT/ TIPO DI PAGAMENTO</p> <p><input type="checkbox"/> Überweisung/Virement/ Bonifico</p>
<p>_____ (Ort, Datum/Lieu, date/luogo, data) _____ (Unterschrift/Signature/firma)</p>			



KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

www.kompernass.com

Last Information Update · Έκδοση των πληροφοριών

Stand der Informationen:

01 / 2014 · Ident.-No.: SBB850A1-012014-1

IAN 96769