SILVERCREST®

KITCHEN TOOLS

4 △

Bread Maker SBB 850 A1

GB **Bread Maker**
Operating instructions

HU **Kenyérsütőgép**
Használati utasítás

CZ **Domácí pekárna**
Návod k obsluze

DE AT CH **Brotbackautomat**
Bedienungsanleitung

PL **Automat do pieczenia chleba**
Instrukcja obsługi

SI **Aparat za peko kruha**
Navodila za uporabo

SK **Automat na pečenie chleba**
Návod na obsluhu

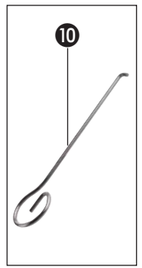
KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21 · D-44867 BOCHUM
www.kompernass.com
ID-Nr.: SBB 850 A1-06/11-V1
IAN: 69294

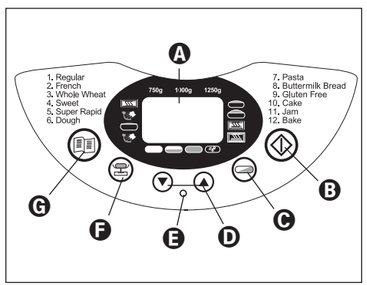
1
2
3
4
5

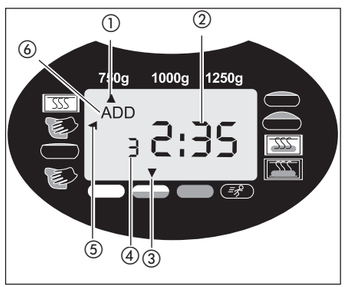
6
7

8

9


10


A
1. Regular
2. French
3. Whole Wheat
4. Sweet
5. Super Rapid
6. Dough
750g
1000g
1250g
7. Pasta
8. Buttermilk Bread
9. Gluten Free
10. Cake
11. Jam
12. Bake
B
C
D
E
F
G


①
②
⑥
750g
1000g
1250g
ADD
2:35
⑤
④
③

Content Page

Safety Notices	2
Appliance Overview	3
Accessories	3
Intended Use	4
Before the first usage	4
Properties	4
Control panel	5
Programme	6
Timer-Function	7
Before baking	8
Baking bread	8
Error Messages	10
Cleaning and Care	10
Technical data	11
Disposal	11
Warranty and Service	12
Importer	12
Programme sequence	13
Troubleshooting the Bread Baking Machine	17

Read the operating instructions carefully before using the device for the first time and preserve this booklet for later reference. Pass this manual on to whoever might acquire the device at a future date.

⚠ 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 unintentially 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 is not intended for use by individuals (including children) with restricted physical, physiological or intellectual abilities or deficiences in experience and/or knowledge unless they are supervised by a person responsible for their safety or receive from this person instruction in how the appliance is to be used. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance complies with standard safety regulations. 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 it 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 app-liance, 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 (approx. 26 g) of dry yeast. The dough could spill over and cause a fire!
- When in use, the temperature of the outer surfaces and the door can be very high. Risk of Burns!

Appliance Overview

❶ Viewing window
❷ Appliance lid
❸ Ventilation slits
❹ Power cable
❺ Control panel

Caution! Hot surfaces!

Accessories

❻ 2 kneading paddles
❼ Baking mould for bread weights up to 1250 g
❽ Measuring cup
❾ Measuring spoon
❿ Kneading paddle remover
- Concise instruction sheet
- Recipe book
- Operating manual

Intended Use

Use your Bread Baking Machine for baking bread and making jams or marmaldes 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.

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 ❼, kneading paddles ❻ 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 ❺.

Pre-heating
ⓘ Please take note of the following notice regarding the first usage:

For the first heating up ONLY, place the empty baking mould ❼ into the appliance. Close the appliance lid ❷. Select the programme 12, as described in the section "PROGRAMMES" then press the button Start/Stop ❽, to warm up the appliance for 5 minutes. To terminate the programme, after 5 minutes press the button Start/Stop ❽ 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 ❼, kneading paddles ❻ and the outer surfaces of the Bread Baking Machine with a clean moist cloth.

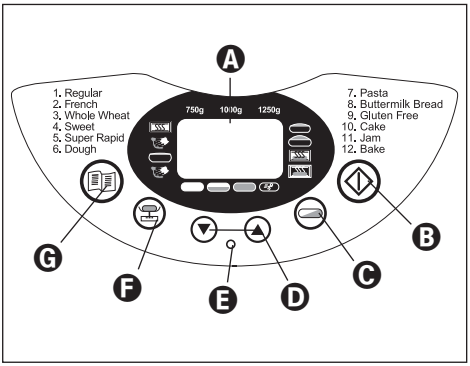
⚠ **Risk of fire!** Do not allow the Bread Baking Machine to warm up for more than 5 minutes with an empty baking mould ❼. There is a real danger of overheating.

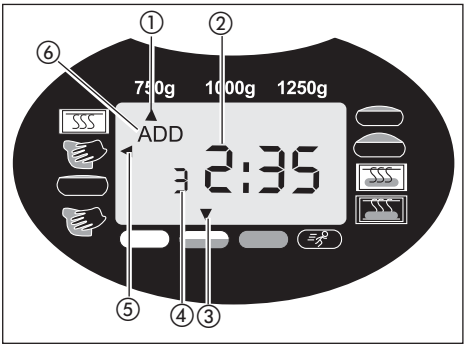
Properties

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





Ⓐ 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“)

Ⓑ Start / Stop

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

To interrupt the operation, briefly press the Start/Stop button Ⓑ until a signal tone sounds and the time in the display Ⓐ flashes. By once again pressing the Start/Stop button Ⓑ 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 Ⓑ for 3 seconds, until long signal tone sounds.

ⓘ Note:

Do not press the Start/Stop button Ⓑ 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.

Ⓒ 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 Ⓒ 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 Ⓒ , activate the Rapid modus to shorten the baking process. Press the Browning Level button Ⓒ repeatedly until the arrow appears over "Rapid". A browning level cannot be selected with the programmes 6, 7 and 11.

Ⓓ Timer ▼ ▲

Time-delayed baking.

ⓘ Note:

Time-delayed baking cannot be arranged with Programme 11.

Ⓔ Operation indicator lamp

The operation indicator lamp Ⓔ 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 Ⓔ first glows when the programme itself starts, not when the timer is activated.

Ⓕ 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 ❼.

ⓘ 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.

Ⓖ Programme selection (Menu)

Call-up of the desired baking programme (1-12). In the display Ⓐ 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 Ⓑ until an extended signal tone sounds.

Viewing window ❶

You can observe the baking process through the window ❶.

Programme

Select the desired programme with the button Programme selection Ⓖ. The corresponding programme number is shown in the display Ⓐ. 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 Ⓒ.

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 programe 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 Ⓑ until a long signal tone is heard. To switch the appliance off, remove the power plug from the wall socket.

ⓘ **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 ❻.

If you have set the timer, you can put all the ingredients into the baking mould ❼ 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 ▼ Ⓓ 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 Ⓐ indicates the required baking time.
With the arrow key ▲ Ⓓ 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 ▲ Ⓓ 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 ▼ Ⓓ. Confirm the programming of the timer with the Start/Stop button Ⓑ. The colon on the display Ⓐ flashes and the programmed time starts to run. As soon as the programme starts, the operation indicator lamp Ⓔ glows.
When the baking process has been completed, ten acoustic signals are sounded and the display Ⓐ indicates 0:00.

Example:
It is 8:00 a.m. and you would like to have fresh bread in 7 hours and 30 minutes, in other words at 3:30 p.m. First of all select Programme 1 and then press the arrow button Ⓓ until 7:30 appears in the display Ⓐ, as the time period to be allowed for completion is one of 7 hours and 30 minutes.

ⓘ **Note:**
The timer function cannot be activated with the Programme "Jam".

ⓘ **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

ⓘ **Note:**
Take the baking mould ❼ 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 ❼ in the sequence specified .
- All ingedients 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.

ⓘ **Note:**
NEVER use quantities larger than those specified. Too much dough could rise out of the baking mould ❼ 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 ❼ upwards and out of the appliance.
2. Push the kneading paddles ❻ onto the drive shafts in the baking mould ❼. Make sure they are firmly in place.
3. Place the ingredients for your recipe into the baking mould ❼ in the specified order. First add the liquids, sugar and salt, then the flour, adding the yeast as the last ingredient.

ⓘ **Note:**
Ensure that the yeast does not come into contact with salt or fluids.

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

ⓘ **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.

ⓘ **Note:**
This function is not available for Programme 11.

Starting the Programme
Now start the programme with the Start/Stop button Ⓑ.

ⓘ **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 ❻ 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 ❶ of your Bread Baking Machine. Occasionally, condensation may collect in the window during baking ❶. The appliance lid ❷ can be opened during the kneading phase.

ⓘ **Note:**
Do not open the appliance lid ❷ 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 Ⓐ indicates 0:00.

At the end of the programme the appliance automatically changes to a keep-warm mode for up to 60 minutes.

ⓘ **Note:**
This 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 Ⓑ until the signal tone sounds.

⚠ **Warning!**
Before opening the appliance lid ❷ 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, ❼ always use pot holders or oven gloves.
Hold the baking mould ❼ tilted over a grid and shake it lightly until the bread slides out of the baking mould ❼.

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

ⓘ **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 ❼ with warm water. This prevents the kneading paddles ❻ from sticking to the driving shaft.

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

- Briefly press the Start/Stop button Ⓑ 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 ❷ and remove the baking mould ❼. You can take the dough out with floured hands and remove the kneading paddles ❻.
- Lay the dough back into the baking mould ❼. Replace the baking mould ❼ and close the appliance lid ❷.
- 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 ❻.

Error Messages

- If the display Ⓐ 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 ❷ 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 ❷ 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 "EE0", "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!

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 ❷ can be removed from the housing:
- Open the appliance lid ❷ until the wedge-shaped hinge cams pass through the openings of the hinge guides.
- Pull the appliance lid ❷ out of the hinge guides.
- To reassemble the appliance lid ❷, guide the hinge cams through the opening of the hinge guides.

Baking moulds and kneading paddles
The surfaces of the baking moulds ❼ and kneading paddles ❻ 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, take the baking moulds ❼ and kneading paddles ❻ out of the baking area. Wipe the outside of the baking moulds ❼ with a damp cloth.

⚠ **Important!**
Never submerse the baking mould ❼ in water or other liquids.
Clean the interior areas of the baking mould ❼ with warm soapy water.
If the kneading paddles ❻ are encrusted and it is difficult to dissolve, fill the baking mould ❼ with hot water for approx. 30 minutes.
If the mountings of the kneading paddles ❻ are clogged, you can clean them carefully with a wooden toothpick.
Do not use any chemical cleaning agents or solvents to clean the Bread Baking Machine.

Technical data

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

Disposal

Do not dispose of the appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the European guideline 2002/96/EC.

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.

GB **Service Great Britain**
Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.co.uk
IAN 69294

IE **Service Ireland**
Tel.: 1890 930 034
(0,08 EUR/Min., (peak))
(0,06 EUR/Min., (off peak))
E-Mail: kompernass@lidl.ie
IAN 69294

Importer

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Programme sequence

Programme	1. Regular						2. French					
Level of browning	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 simultaneusly the signal tone sounds to add ingredients and the display notice "ADD" ⑥ appears.

Programme	3. Whole Wheat						4. Sweet					
Level of browning	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)	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 simultaneusly the signal tone sounds to add ingredients and the display notice "ADD" ⑥ 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 simultaneusly the signal tone sounds to add ingredients and the display notice "ADD" ⑥ 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 Baking Machine

What do I do if the kneading paddle gets stuck in the ❻ baking mould ❼ after baking?	Fill the baking mould ❼ with hot water and twist the kneading paddle ❻ 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 ❼ and the kneading paddle ❻ suitable for cleaning in a dishwasher?	No. Please clean the baking mould ❼ and the kneading paddle ❻ by hand.
Why doesn't the dough get stirred, even if the motor is running?	Check to see if the kneading paddle ❻ and the baking mould ❼ have properly engaged.
What do I do if the kneading paddle ❻ gets stuck in the loaf?	Remove the kneading paddle ❻ with the kneading paddle remover ❿.
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. Check to seeif 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

Quantity ordered (max. 3 sets per order)	Name of article	Cost p. Unit	Total sum
	1 baking mould incl. 2 Kneading paddles	£ 7,-	£
	4 Kneading paddles	£ 7,-	£

Payment method

☐ Bank Transfer

£

Add. £ 7 p&p.

(Location, Date)

(Signature)

Order Card - How to order:

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

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

Natwest Bank Plc
Hammersmith Branch
Sort Code: 60-50-06
Account No: 37758829
Account Name: Domestic Electrical Solutions UK Limited

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:
DES UK LTD
Unit B7
Oxford Street Industrial Park
Vulcan Road
Bilston/ West Midlands
WV14 7LF

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

Sender / Orderer

(please complete in block captals)

(Surname, first name)

(Street)

(Post code, town)

(Telephone)

Spis treści Strona

Wskazówki bezpieczeństwa	22
Przegląd urządzenia	23
Akcesoria	23
Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	24
Przed pierwszym użyciem	24
Właściwości	24
Panel obsługi	25
Programy	26
Funkcja programatora czasu	27
Przed rozpoczęciem pieczenia	28
Pieczenie chleba	28
Komunikaty błędów	30
Czyszczenie i konserwacja	30
Dane techniczne	31
Utylizacja	31
Gwarancja i serwis	32
Importer	32
Przebieg programu	33
Usuwanie usterek w urządzeniu do pieczenia chleba	37

Przed pierwszym użyciem urządzenia należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi i zachować ją na przyszłość. W przypadku przekazania urządzenia osobom trzecim należy przekazać im także instrukcję.

⚠ Wskazówki bezpieczeństwa

- Przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia dokładnie zapoznaj się z zawartością instrukcji obsługi!
- Zagrożenie uduszenia! Dzieci nie mogą bawić się materiałem od opakowania ponieważ grozi to uduszeniem. Opakowanie zutylizuj bezpośrednio po rozpakowaniu urządzenia lub przechowuj je z dala od dzieci.
- Po wypakowaniu sprawdzić, czy automat do pieczenia chleba nie uległ uszkodzeniu w czasie transportu. W razie konieczności skontaktuj się z dostawcą towaru.
- Ustaw urządzenie na suchej, płaskiej i odpornej na działanie wysokich temperatur powierzchni.
- Nie umieszczać urządzenia w pobliżu materiałów palnych, wybuchowych i/lub gazów palnych. Odstęp od sąsiadujących przedmiotów powinien wynosić co najmniej 10 cm.
- Zwracaj uwagę, aby nie doszło do zasłonięcia szczelin wentylacyjnych urządzenia. Zagrożenie przegrzania!
- Przed przyłączeniem sprawdź, czy rodzaj prądu w sieci elektrycznej odpowiada danym umieszczonym na tabliczce znamionowej.
- Kabel zasilający z sieci prowadzić tak, by nie przechodził przez ostre krawędzie lub w pobliżu gorących powierzchni i przedmiotów. Mogłoby dojść do uszkodzenia izolacji kabla.
- W trakcie używania nigdy nie zostawiać urządzenia bez nadzoru.
- Aby zapobiec zahaczeniu i urazowi urządzenie zostało wyposażone tylko w krótki kabel sieciowy.
- Urządzenie nadaje się wyłącznie do użytku w pomieszczeniach zamkniętych.
- Nie stawiaj nigdy urządzenia na ani obok kuchenki gazowej lub elektrycznej, gorącego pieca ani innych źródeł gorąca. Zagrożenie przegrzania!
- Nie zakrywaj nigdy urządzenia ręcznikiem ani innymi przedmiotami. Gorące powietrze i para wodna muszą się ulatniać. Zakrycie urządzenia łatwopalnymi materiałami lub zetknięcie się urządzenia z nimi, np. z zasłonami, grozi spowodowaniem pożaru.
- W przypadku stosowania przewodu przedłużającego maksymalna dopuszczalna moc tego przewodu musi być zgodna z mocą automatu do pieczenia chleba.
- Przedłużacz układaj w taki sposób, aby nikt się o niego nie potknął ani go przypadkowo nie pociągnął.
- Przed każdym użyciem sprawdź kabel sieciowy i wtyczkę. W wypadku uszkodzenia przewodu zasilania należy zwrócić się do producenta, autoryzowanego serwisu lub wykwalifikowanego punktu naprawczego w celu naprawienia usterki.
- Użytkowanie oprzyrządowania niedopuszczonego przez producenta urządzenia może doprowadzić do różnego rodzaju uszkodzeń. Użytkowanie urządzenia dozwolone wyłącznie do określonego celu. W przeciwnym wypadku traci ważność gwarancja.
- Program pieczenia uruchamiaj zawsze z formą do pieczenia umieszczoną w środku urządzenia. Inaczej można by doprowadzić do nieodwracalnego uszkodzenia urządzenia.
- Nie zostawiaj pracującego urządzenia bez kontroli, szczególnie wtedy gdy w pobliżu znajdują się dzieci! Jeśli nie używasz urządzenia, a także przed przystąpieniem do jego czyszczenia wyciągaj wtyczkę z gniazdka zasilania. Przed zdjęciem poszczególnych elementów odczekaj do ostygnięcia urządzenia.
- To urządzenie nie jest przystosowane do użytkowania go przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej sprawności umysłowej, czuciowej lub umysłowej, bądź w przypadku niedostatecznego doświadczenia i / lub wiedzy, chyba że będą one znajdowały się pod opieką odpowiedzialnej osoby lub też uzyskają od opiekuna instrukcje, jak należy użytkować

urządzenie. Nie można pozwolić dzieciom na zabawę urządzeniem.

- Niniejsze urządzenie jest zgodne z odpowiednimi przepisami bezpieczeństwa. Kontrole, naprawy i konserwacje techniczne wykonuje wyłącznie kwalifikowany personel sprzedawcy. W przeciwnym wypadku traci ważność gwarancja.
- Na urządzeniu nie stawiać żadnych przedmiotów, ani go nie zakrywać. Niebezpieczeństwo pożaru!
- Ostrzeżenie! Automat do pieczenia chleba nagrzewa się podczas pracy. Chwytaj za urządzenie dopiero po jego całkowitym ostygnięciu lub użyj rękawicy ochronnej.
- Zwłaszcza przy wyjmowaniu elementów akcesoriów lub ich wkładaniu należy urzą-dzenie pozostawić do wychłodzenia i wyciągnąć wtyczkę z sieci.
- Nie przesuwaj urządzenia, jeśli w formie do pieczenia znajduje się płynna zawartość, np. konfitura. Zagrożenie odniesienia obrażeń!
- Nie dotykaj nigdy haków do zagniatania ciasta, jeśli obracają się one w czasie pracy urządzenia. Zagrożenie odniesienia obrażeń!
- Nie wyłączać z kontaktu ciągnąc za przewód.
- Wtyczkę wyłączyć z sieci, kiedy urządzenie nie jest używane oraz przed każdym czysz-czeniem.
- Urządzenia nie stosować do przechowywania artykułów spożywczych lub naczyń.
- Nie wkładaj nigdy do urządzenia folii aluminiowej ani innych przedmiotów metalowych. Może to doprowadzić do zwarcia. Zagrożenie spowodowania pożaru!
- Nie zanurzać automatu do pieczenia chleba do wody lub innych cieczy. Zagrożenie porażenia prądem elektrycznym!
- Nie czyścić urządzenia gąbkami czyszczącymi, które pozostawiają zadrapania.
  Jeśli oderwane kawałki gąbki będą dotykały elementów elektrycznych, występuje zagrożenie porażenia prądem elektrycznym.
- Do sterowania pracą urządzenia nie próbuj używać żadnych zewnętrznych zegarów sterujących ani żadnego innego systemu zdalnego sterowania.
- Nie użytkuj nigdy urządzenia z pustą formą do pieczenia ani też bez tej formy w środku. Prowadzi to do uszkodzenia urządzenia, którego nie będzie można naprawić.
- Przed przystąpieniem do pracy zawsze zamykaj pokrywę.
- Nie wyjmuj nigdy formy do pieczenia w czasie trwania pracy urządzenia.
- Nigdy nie dawaj do pieczenia więcej niż 700 g mąki i 1 $^1/_4$ opakowania (około 26 g) drożdży w proszku. Ciasto może się wylać i spowodować pożar!
- W czasie pracy temperatura powierzchni zewnętrznej i drzwi może być bardzo wysoka. Niebezpieczeństwo oparzenia!

Przegląd urządzenia

1. Okienko
2. Pokrywa automatu
3. Otwory wentylacyjne
4. Kabel sieciowy
5. Panel obsług

Uwaga! Gorąca powierzchnia!

Akcesoria

6. 2 Łopatki do wyrabiania ciasta
7. Forma do pieczenia chleba o wadze do 1250 g
8. Miarka
9. Łyżka pomiarowa
10. Wyjmowanie łopatek do wyrabiania ciasta

- Ulotka informacyjna
- Książka z przepisami
- Instrukcja obsługi

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Automat do pieczenia chleba używaj wyłącznie do pieczenia chleba i smażenia dżemu / konfitur domowej roboty.
Nie używać urządzenia do suszenia artykułów spożywczych lub innych przedmiotów. Nie używać automatu do pieczenia chleba na zewnątrz. Stosować tylko przez producenta zalecane akcesoria. Nie zalecane akcesoria mogą spowodować uszkodzenie urządzenia.

Przed pierwszym użyciem

Likwidacja opakowania
Rozpakuj swój automat i zlikwiduj opakowanie zgodnie z przepisami obowiązującymi na Twoim terenie.

Pierwsze czyszczenie
Przed uruchomieniem wytrzyj formę do pieczenia ❼, łopatki ❻ i powierzchnię zewnętrzną urządzenia czystą, wilgotną szmatką. Nie używaj żadnych gąbek czyszczących lub twardych środków, które pozostawiają zadrapania. Zdejmij folię ochronną z pola obsługi ❺.

Podgrzewanie
ⓘ Przestrzegaj następujących wskazówek obowiązujących przed pierwszym uruchomieniem:

Pustą formę do pieczenia ❼ umieszczać w urządzeniu tylko podczas pierwszego nagrzewania. Zamknij pokrywę ❷. Wybierz program 12, patrz opis w rozdziale „PROGRAMY", a następnie naciśnij przycisk „Start/Stop" ❽, w celu rozpoczęcia 5 minutowego podgrzewania. Naciśnij przycisk „Start / Stop" ❽, w celu zakończenia programu (słychać sygnał dźwiękowy).
Ponieważ elementy grzewcze są lekko nasmarowane, przy pierwszym uruchamianiu można poczuć lekki zapach smaru. Jest on nieszkodliwy i z czasem ustąpi. Pamiętaj o zapewnieniu odpowiedniej wentylacji w pomieszczeniu, np. poprzez otwarcie okna.
Odczekaj do całkowitego ostygnięcia urządzenia i wytrzyj ponownie wilgotną ściereczką formę do pieczenia ❼, końcówki do zagniatania ciasta ❻ i powierzchnię zewnętrzną urządzenia.

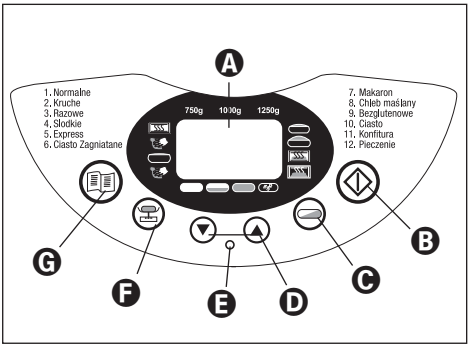
⚠ **Niebezpieczeństwo pożaru!** Podczas podgrzewania automatu do pieczenia chleba z formą do pieczenia ❼ w środku nie przekraczaj czasu 5 minut. Występuje przez to zagrożenie przegrzania.

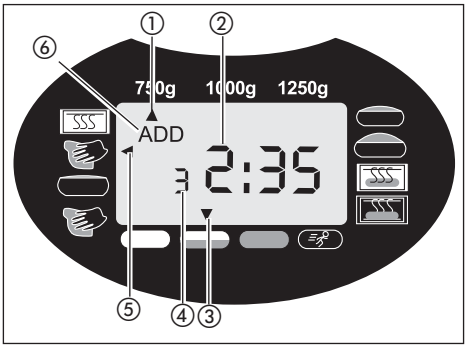
Właściwości

Automat do pieczenia chleba pozwala na pieczenie chleba wg naszego smaku.

- Możesz wybierać spośród 12 różnych programów do pieczenia chleba.
- Możesz przygotować gotowe masy do pieczenia.
- Możesz wymieszać ciasto na kluski lub na chleb i zrobić marmoladę.
- Za pomocą programu „Bezglutenowe" udadzą Ci się bezglutenowe wypieki i przepisy z zastosowaniem mąki bezglutenowej, np. mąki kukurydzianej, mąki pszennej i mączki ziemniaczanej.

Panel obsługi





Ⓐ Wyświetlacz

Wyświetla

① wybór ciężaru (750 g, 1000 g, 1250 g)

② czas w godzinach pozostały do zakończenia pieczenia i zaprogramowany czas pracy

③ wybrany stopień wypieczenia chleba (jasno, średnio, ciemno, szybko)

④ wybrany numer programu

⑤ przebieg programu

⑥ dodawanie składników („ADD”)

Ⓑ Start / Stop

Służy do włączenia i zakończenia pracy lub do skasowania nastawienia programatora czasu.

Aby przerwać pracę, naciśnij krótko przycisk Start/Stop Ⓑ, aż rozlegnie się sygnał i zacznie migać wskazanie czasu na wyświetlaczu Ⓐ. Poprzez ponowne naciśnięcie przycisku Start/Stop Ⓑ możesz wznowić pracę urządzenia w przeciągu 10 minut. W razie zapomnienia wznowienia przebiegu programu, po upływie 10 minut uruchomi się on automatycznie.

Aby całkowicie zakończyć pieczenie i usunąć ustawienia, naciśnij i przytrzymaj prze 3 sekundy przycisk Start/Stop Ⓑ, aż do usłyszenia długiego sygnału dźwiękowego.

ⓘ Wskazówka:

Nie naciskaj przycisku Start/Stop Ⓑ, jeśli chcesz jedynie sprawdzić stan chleba. Przez okienko można obserwować przebieg pieczenia.

⚠ Uwaga!

Przy naciskaniu wszystkich przycisków musi się rozlegać dźwięk, chyba że urządzenie pracuje.

Ⓒ Stopień wypieczenia chleba (lub tryb szybki)

Wybór stopnia wypieczenia chleba lub przejść do trybu szybkiego (Jasny/Średni/Ciemny/Szybki). Naciskaj przycisk Stopień wypieczenia chleba Ⓒ tak długo, aż nad wybranym stopniem wypieczenia chleba pojawi się strzałka. W programach 1 - 4 możesz kilkakrotnie naciskając przycisk Stopień wypieczenia chleba Ⓒ włączyć tryb szybki, w celu skrócenia czasu pieczenia. Naciskaj przycisk Stopień wypieczenia chleba Ⓒ tyle razy, aż nad wskazaniem „Szybko” pojawi się strzałka. W programach 6, 7 i 11 nie możesz wybierać stopnia wypieczenia chleba.

Ⓓ Programator czasowy ▼ ▲

Pieczenie z opóźnieniem czasowym.

ⓘ Wskazówka:

W programie 11 nie można ustawić pieczenia z opóźnieniem.

Ⓔ Lampka kontrolna stanu
Zapalona lampka kontrolna stanu Ⓔ sygnalizuje, że program aktualnie jest uruchomiony. Jeśli korzystamy z programu z opóźnieniem czasowym, lampka kontrolna stanu Ⓔ zapali się dopiero po uruchomieniu programu, a nie po uruchomieniu licznika czasu.

Ⓕ Waga chleba
Wybór ciężaru chleba (750 g / 1000 g / 1250 g). Naciskaj przycisk tyle razy, aż pod wskazaniem żądanej wagi pojawi się strzałka. Wskazania wagi (750 g / 1000 g / 1250 g) odnoszą się do ilości dodanych składników do formy ❼.

ⓘ Wskazówka:
Ustawieniem domyślnym przy włączeniu urządzenia jest 1250 g. W programach 6, 7, 11 i 12 nie można ustawiać wagi chleba.

Ⓖ Wybór programu (menu)
Wybór żądanego programu pieczenia (1-12). Na wyświetlaczu Ⓐ pojawia się numer programu i odpowiedni czas pieczenia.

Funkcja pamięci
W przypadku braku prądu elektrycznego przez okres około 10 minut, program po włączeniu jest kontynuowany od tego danego miejsca, w którym znajdował się przed przerwą w dostawie prądu. Nie dotyczy to jednak usuwania / kończenia pieczenia ani naciśnięcia przycisku Start/Stop Ⓑ gdy włączy się długi sygnał dźwiękowy.

Okienko ❶
Przez okienko ❶ możesz kontrolować przebieg pieczenia.

Programy

Za pomocą przycisku Wybór programu Ⓖ wybierz odpowiedni program. Odpowiedni numer programu pojawia się na wyświetlaczu Ⓐ. Czasy pieczenia zależą od wybranych kombinacji programów. Patrz rozdział „Przebieg programu”.

Program 1: Normalne
Do białego i pszenno-razowego chleba, które powstaje głównie z mąki pszennej lub żytniej. Chleb posiada kompaktową konsystencję. Spieczenie chleba nastawić za pomocą przycisku Stopień wypieczenia chleba Ⓒ.

Program 2: Kruche
Do lekkiego chleba z delikatnej mąki. Chleb jest z reguły pulchny i ma chrupiącą skórkę.

Program 3: Razowe
Do chleba z mąki grubo zmielonej, np. z razowej mąki pszennej, z mąki żytniej. Chleb będzie bardziej zwarty i cięższy.

Program 4: Słodkie:
Do chleba z dodatkami soków owocowych, wiórek kokosowych, rodzynek, suszonych owoców, czekolady lub z dodatkiem cukru. Przedłużenie czasu rośnięcia powoduje, że chleb staje się lżejszy i bardziej napowietrzony.

Program 5: Express
Przy wyrabianiu ciasta, pozostawić do wyrośnięcia, a pieczenie będzie trwało krócej.
Do tego programu nadają się wyłącznie przepisy, które nie zawierają ciężkich składników ani gatunków mąki. Należy pamiętać, że chleb w tym programie będzie gęściejszy i nie aż tak smaczny.

Program 6: Ciasto Zagniatane
Służy do przygotowania ciasta drożdżowego na bułki, pizzę, lub chałki. Właściwe pieczenie w tym programie odpada.

Program 7: Makaron
Służy do przygotowania ciasta na kluski. Właściwe pieczenie w tym programie odpada.

Program 8: Chleb maślany
Do chlebów wytwarzanych z maślanki lub jogurtu.

Program 9: Bezglutenowe
Do chlebów z mąki bezglutenowej i mieszanej do pieczenia. Mąki bezglutenowe wymagają więcej czasu do wchłonięcia cieczy i posiadają inne właściwości porotwórcze.

Program 10: Ciasto
W tym programie składniki są wyrabiane, ciasto pozostawiane do wyrośnięcia i upieczone. W tym programie należy zastosować proszek o pieczenia.

Program 11: Konfitura
Do sporządzania konfitur, galaretki i potraw z owoców.

Program 12: Pieczenie
Służy do wypieku chlebów, które są zbyt blade lub nie całkiem przypieczone. Wszystkie operacje mieszania w tym programie odpadają. Chleb pozostaje ciepły przez jedną godzinę po zakończeniu pieczenia. Unika się przez to sytuacji, w której chleb będzie zbyt wilgotny.
Program 12 piecze chleb przez 60 minut.
Aby zakończyć te funkcje wcześniej, naciśnij przycisk Start/Stop Ⓑ, aż włączy się długi sygnał dźwiękowy. Odłącz urządzenie od zasilania elektrycznego w celu całkowitego wyłączenia.

ⓘ **Wskazówka:**
W programach 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 i 9 w trakcie przebiegu programu słychać sygnał dźwiękowy i na wyświetlaczu pojawia się „ADD" ⑥.
Natychmiast po usłyszeniu sygnału dodać pozostałe dodatki, jak owoce lub orzechy.
Dodatki pozostaną nie naruszone mieszadłami ❻.
Jeśli ustawisz czasomierz, możesz również dodawać wszystkie składniki do formy ❼ na początku programu. W tym przypadku owoce i orzechy należy przed dodaniem trochę posiekać.

Funkcja programatora czasu

Funkcja licznika czasu umożliwia pieczenie z opóźnieniem czasowym.
Za pomocą przycisku ze strzałką ▲ i ▼ Ⓓ nastawić wymagany końcowy czas procesu pieczenia. Maksymalne opóźnienie czasu wynosi 15 godzin.

⚠ **Ostrzeżenie!** Jeśli chcesz upiec określony gatunek chleba z wykorzystaniem programatora czasu, najpierw spróbuj ciasto i zaobserwuj, czy proporcje składników są właściwie dobrane, ciasto nie jest za gęste ani za rzadkie lub jego ilość nie jest zbyt duża, mogąca spowodować wylanie się ciasta z formy. Niebezpieczeństwo pożaru!

Wybrać jeden program. Na wyświetlaczu Ⓐ pojawia się czas potrzebny do upieczenia chleba.
Za pomocą przycisku strzałek ▲ Ⓓ przesuń czas zakończenia programu. Przy pierwszym naciśnięciu czas zakończenia przesuwa się do następnej dziesiątki. Każde następne naciśnięcie przycisku strzałek ▲ Ⓓ przesuwa czas zakoń-czenia programu o 10 minut. Jeżeli przytrzymasz naciśnięty przycisk ze strzałką, proces przestawienia czasu przyśpieszysz. Na wyświetlaczu wyświetli się całkowity czas pieczenia i czasowe przesunięcie. Przy przekroczeniu możliwego czasowego przesunięcia można za pomocą przycisku ze strzałką ▼ Ⓓ skorygować czas.
Uruchom ustawianie licznika czasu naciskając przycisk Start/Stop Ⓑ.
Dwukropek na wyświetlaczu Ⓐ miga i rozpoczyna się odliczanie zaprogramowanego czasu pieczenia.

Gdy tylko program się uruchomi, zapala się lampka kontrolna E. Koniec pieczenia jest sygnalizowany dziesięcioma dźwiękami i pojawieniem się na wyświetlaczu A 0:00.

Przykład:
Jest godzina 8.00 i chcesz mieć świeży chleb za 7 godzin i 30 minut, a więc o godzinie 15:30. Wybierz najpierw program 1 i naciskaj przyciski strzałek D tak długo, aż na wyświetlaczu A pojawi się 7:30, ponieważ czas do upieczenia chleba wynosi 7 godzin i 30 minut.

ⓘ **Wskazówka:**
W programie „Konfitura" funkcja programatora czasu nie jest dostępna.

ⓘ **Wskazówka:**
Nie używać funkcji programatora czasu, jeżeli do przygotowania używa się produktów szybkopsujących, jak np. jajka, mleko, śmietana czy ser.

Przed rozpoczęciem pieczenia

Aby uzyskać zadowalający efekt pieczenia należy uwzględnić następujące czynniki:

Surowce

ⓘ **Wskazówka:**
Wyjmij formę do pieczenia 7 z obudowy, zanim włożysz do niej składniki. Jeśli składniki dostaną się do komory grzewczej, rozgrzana spirala może spowodować spalenie składników.

- Składniki dodawaj do formy 7 zawsze w odpowiedniej kolejności.
- Wszystkie składniki muszą być podgrzane do temperatury pokojowej, aby umożliwić prawidłowe rośnięcie drożdży.
- Zwróć uwagę na dokładne odmierzenie ilości składników. Już niewielkie różnice od ilości wymienionych w przepisie mogą mieć wpływ na wynik pieczenia.

ⓘ **Wskazówka:**
W żadnym wypadku nie stosować większych ilości niż zostały wymienione. Zbyt duża ilość ciasta może wypłynąć z formy 7 i przy kontakcie ze spiralami grzewczymi spalić się.

Pieczenie chleba

Przygotowanie
Przestrzegaj wskazówek bezpieczeństwa znajdujących się w niniejszej instrukcji.
Automat do pieczenia chleba postawić na równej i twardej podstawie.

1. Wyjmij formę do pieczenia 7 z urządzenia.
2. Załóż łopatki 6 na wałki napędowe w formie 7. Uważaj przy tym, aby łopatki zostały prawidłowo założone.
3. Dodaj składniki z przepisu w odpowiedniej kolejności do formy 7. Zaczynaj od składników płynnych, cukru, soli i mąki oraz drożdży na końcu.

ⓘ **Wskazówka:**
Zwrócić uwagę, aby drożdże nie doszły do kontaktu z solą lub płynem.

4. Załóż ponownie formę 7. Sprawdzić dobre osadzenie.
5. Zamknij pokrywę urządzenia 2.
6. Podłącz wtyczkę do gniazdka zasilania. Włącza się dźwięk sygnału i na wyświetlaczu A wyświetla się numer oraz czas trwania programu 1.
7. Wybierz program za pomocą przycisku Wybór programu G. Każdy wybór jest potwierdzany sygnałem.
8. W razie konieczności przyciskiem F wybierz rozmiar chleba.

9. Wybierz stopień wypieczenia chleba ❍. Strzałka na wyświetlaczu ❍ pokazuje, czy ustawione jest jasne, średnie lub ciemne spieczenie ciasta. Możesz tu również wybrać ustawienie „Szybko” w celu skrócenia czasu, w którym wyrasta ciasto.

ⓘ **Wskazówka:**
W programie 6, 7 i 11 funkcja „Stopień wypie-czenia chleba” nie jest dostępna.
Funkcja „Szybko” jest dostępna tylko w programach 1-4.
W programach 6, 7, 11 i 12 nie można ustawiać wagi chleba.

10. Teraz możesz za pośrednictwem funkcji licznika czasu ustawić punkt zakończenia programu. Możesz zadać przesunięcie czasowe aż do 15 godzin.

ⓘ **Wskazówka:**
W programie 11 ta funkcja nie jest dostępna.

Uruchomienie programu
Uruchom teraz program za pomocą przycisku Start/Stop ❍.

ⓘ **Wskazówka:** Programy 1, 2, 3, 4, 6, 8 i 9 rozpoczynają się z trwającą od 10 do 30 minut fazą rozgrzewania (oprócz trybu szybkiego, patrz tabela Przebieg programu). Mieszadła ❻ nie obracają się przy tym. Nie oznacza to błędu urządzenia.

Program automatycznie wykona różne czynności robocze.
Przebieg pieczenia możesz kontrolować przez okienko ❶. Czasami podczas pieczenia na szybce okienka ❶ może się gromadzić wilgoć. Pokrywa urządzenia ❷ w czasie wyrabiania ciasta może być otwarta.

ⓘ **Wskazówka:**
Nie otwieraj pokrywy urządzenia ❷ w trakcie pieczenia. Chleb mógłby spaść.

Zakończenie programu
Koniec pieczenia jest sygnalizowany dziesięcioma dźwiękami i pojawieniem się na wyświetlaczu ❍ 0:00.

Po zakończeniu programu urządzenie automatycznie przełączy się na tryb utrzymania w cieple, który trwa aż 60 minut.

ⓘ **Wskazówka:**
Nie dotyczy to programów 6, 7 i 11.

Przy czym w automacie krąży ciepłe powietrze. Funkcję podtrzymywania wysokiej temperatury możesz zakończyć wcześniej, naciskając i przytrzymując do usłyszenia sygnału akustycznego przycisk Start/Stop ❍.

⚠ **Ostrzeżenie!**
Przed otwarciem pokrywy ❷ wyciągnij wtyczkę z gniazdka zasilania.
Jeśli nie korzystasz z urządzenia, wyłączaj je zawsze z prądu!

Wyjmowanie chleba
Przy wyjmowaniu formy do pieczenia ❼ chwytaj naczynie przez szmatkę lub rękawicę.
Przytrzymaj formę do pieczenia ❼ ukośnie nad rusztem i wstrząśnij lekko, aż chleb wypadnie z formy ❼.

Jeśli chleb nie chce się odczepić od mieszadeł ❻, wyjmij ostrożnie mieszadła ❻ dołączonym przyrządem do wyjmowania ❿.

ⓘ **Wskazówka:**
Nie stosować żadnych metalowych przedmiotów, które mogłyby spowodować zadrapania warstwy uniemożliwiającej przylepianie.

Zaraz po wyjęciu chleba wymyj formę ❼ ciepłą wodą. Unikniesz w ten sposób przywarcia łopatek ❻ do wałka napędowego.

ⓘ **Wskazówka:**
Jeśli wyciągniesz mieszadła ❻ po ostatnim czasie wyrabiania ciasta, chleb nie przełamie się przy wyciąganiu go z formy ❼.

- Naciśnij krótko przycisk Start/Stop ❸, aby przerwać program na samym początku fazy pieczenia lub wyciągnij wtyczkę z gniazdka. W ciągu kolejnych 10 minut musisz podłączyć wtyczkę do zasilania, aby pieczenie mogło się wznowić.
- Otwórz pokrywę ❷ i wyciągnij formę do pieczenia ❼. Rękoma posypanymi mąką możesz wyjąć ciasto i zdjąć łopatki ❻.
- Włóż ciasto ponownie do formy do pieczenia ❼. Umieść formę ❼ ponownie w urządzeniu i zamknij pokrywę ❷.
- Ewentualnie włóż wtyczkę do gniazdka. Trwa kontynuacja programu pieczenia.

Odczekaj 15-30 minut do ostygnięcia chleba. Przed rozkrojeniem chleba zawsze upewnij się, że w środku nie ma łopatki ❻.

Komunikaty błędów

- Gdy wyświetlacz ❹ pokazuje „HHH", po uruchomieniu programu, temperatura automatu do pieczenia ciasta jest jeszcze za wysoka. Zatrzymaj program i wyciągnij wtyczkę z gniaz-dka. Otwórz pokrywę ❷ i odczekaj 20 minut, aż urządzenie ostygnie i dopiero wtedy przystąp do jego dalszego użytkowania.
- Jeśli nie można uruchomić żadnego nowego programu po tym, jak automat zakończył wykonywany program, urządzenie jest jeszcze za gorące. W takiej sytuacji wskazanie strzałki przeskakuje na ustawienie podstawowe (program 1). Otwórz pokrywę ❷ i odczekaj 20 minut, aż urządzenie ostygnie i dopiero wtedy przystąp do jego dalszego użytkowania.

⚠ **Ostrzeżenie!**
Nie próbować uruchamiać urządzenia zanim nie wystygnie. Działa to tylko w programie 12.

- Jeśli na wyświetlaczu widać „EE0", „EE1" lub „LLL" przy uruchomionym programie, wyłącz i ponownie włącz urządzenie, wyciągając wtyczkę z gniazdka i ponownie ją wkładając. Jeśli wskazanie błędu nie zniknie, zwróć się do punktu serwisowego.

Czyszczenie i konserwacja

⚠ **Ostrzeżenie!**
Przed rozpoczęciem czyszczenia zawsze wyjmuj wtyczkę z gniazdka i odczekaj do ostygnięcia urządzenia.
Chroń urządzenie przed wilgocią, ponieważ może ona spowodować zwarcie.

Przestrzegaj w tym celu wskazówek bezpieczeństwa.

⚠ **Uwaga!**
Urządzenie, ewentualnie jego akcesoria nie nadają się do zmywania w zmywarkach.

Obudowa, pokrywa, komora pieczenia
Usunąć resztki z przestrzeni pieczenia za pomocą wilgotnej ściereczki lub lekko wilgotnej, miękkiej gąbki. Wytrzeć obudowę i pokrywę także wilgotną ściereczką lub gąbką.

- Przestrzeń wewnętrzną dobrze wysuszyć. Aby ułatwić czyszczenie, możesz odłączyć pokrywę ❷ od obudowy:
- Otwórz pokrywę ❷, aż krzywki zawiasów przejdą przez otwory prowadnic zawiasów.
- Wyciągnij pokrywę ❷ z prowadnic zawiasów.
- Aby zamontować ponownie pokrywę ❷, wprowadź krzywki zawiasów w otwory prowadnic zawiasów.

Formy do pieczenia ciasta i łopatki do wyrabiania ciasta

Powierzchnie form do pieczenia ❼ i łopatki ❻ są pokryte warstwą nieprzywierającą. Do czyszczenia nie stosować żadnych agresywnych środków czyszczących oraz środków i przedmiotów ściernych, które mogą spowodować zadrapania powierzchni.

W wyniku wilgotności i pary po określonym czasie może zmienić się wygląd powierzchni. To nie oznacza żadnego pogorszenia działania lub jakości.

Przed rozpoczęciem czyszczenia wyjmij formy ❼ i łopatki ❻ z komory do pieczenia. Wytrzyj powierzchnię zewnętrzną form ❼ wilgotną szmatką.

⚠ **Uwaga!**

Formy do pieczenia ❼ nie zanurzaj nigdy pod wodę ani żadną inną ciecz.
Wnętrze formy do pieczenia ❼ wyczyść gorącą wodą ze płynem do mycia.
Jeśli do mieszadeł ❻ przywarły resztki lub ciężko się odłączają, nalej do form ❼ gorącej wody i pozostaw na 30 minut.
W wypadku zatkania uchwytu do zakładania łopatek ❻, możesz go delikatnie przeczyścić zapałką.
Do czyszczenia form do pieczenia nie stosować chemicznych środków czyszczących lub rozpuszczalników.

Dane techniczne

Model:	Automat do pieczenia ciasta SBB 850 A1
Napięcie znamionowe:	220-240 V ~ / 50 Hz
Pobór mocy:	850 W

Utylizacja

Urządzenia nie należy wyrzucać wraz z normalnymi odpadami domowymi. Niniejszy produkt podlega działaniom, przewidziamyn w przepisach dyrektywy europejskiej 2002/96/EC.

Urządzenie należy usuwać w akredytowanych zakładach utylizacji odpadów lub komunalnych zakładach utylizacji odpadów.
Należy przestrzegać aktualnie obowiązujących przepisów. W razie pytań i wątpliwości odnośnie zasad utylizacji należy skontaktować się z najbliższym zakładem utylizacji odpadów.

Materiał opakowaniowy należy przekazywać do utylizacji zgodnie z przepisami o ochronie środowiska.

Gwarancja i serwis

Urządzenie objęte jest 3-letnią gwarancją, licząc od daty zakupu. Urządzeniezostało starannie wyprodukowane i poddane skrupulatnej kontroli przed wysyłką. Paragon należy zachować jako dowód dokonania zakupu. W przypadku roszczeń gwarancyjnych należy skontaktować się telefonicznie z serwisem. Tylko w ten sposób można zagwarantować bezpłatną wysyłkę zakupionego produktu.
Gwarancja obejmuje wyłącznie wady materiałowe i fabryczne, natomiast nie obejmuje szkód powstałych podczas transportu, części ulegających zużyciu ani uszkodzeń części łatwo łamliwych/podatnych na uszkodzenia mechaniczne, np. wyłączników, akumulatorów. Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego, a nie do zastosowań profesjonalnych.
Gwarancja traci ważność w przypadku niewłaściwego używania urządzenia, używania niezgodnego z przeznaczeniem, użycia siły lub ingerencji w urządzenie dokonywanej poza naszymi autoryzowanymi punktami serwisowymi. Niniejsza gwarancja nie ogranicza ustawowych praw nabywcy urządzenia.
Okres gwarancji nie ulega wydłużeniu o czas trwania usługi gwarancyjnej. Dotyczy to również wymienionych i naprawionych części. Szkody i wady zauważone już w chwili zakupu należy zgłosić od razu po rozpakowaniu, nie później niż po upływie dwóch dni od daty zakupu. Po upływie okresu gwarancyjnego wszystkie naprawy będą wykonywane płatnie.

PL **Serwis Polska**
Tel.: 22 397 4996
E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 69294

Importer

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Przebieg programu

Program	1. Normalne						2. Kruche					
Stopień spieczenia:	jasny średni ciemny			Szybki			jasny średni ciemny			Szybki		
Wielkość:	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Czas (godziny)	2:58	3:05	3:15	2:14	2:20	2:25	3:13	3:18	3:25	2:18	2:25	2:30
Nagrzewanie (min)	15	15	20	bd	bd	bd	10	10	15	bd	bd	bd
Mieszanie 1 (min):	12	13	13	12	13	13	12	12	15	12	13	13
Rośnięcie 1 (min):	25	25	25	10	10	10	20	20	20	10	10	10
Mieszanie 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
Rośnięcie 2 (min)	30	30	30	18	18	18	43	41	35	18	18	18
Rośnięcie 3 (min):	30	30	30	30	30	30	35	35	35	30	30	30
Pieczenie (min):	56	60	65	56	60	65	60	65	70	60	65	70
Utrzymanie ciepła (min)	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Dodać składniki (pozostało godzin)	2:01	2:05	2:10	1:49	1:53	1:58	2:26	2:29	2:28	1:53	1:58	2:03
Nastawienie czasu	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

* 3A oznacza, że automat przez 3 minuty wyrabia ciasto i jednocześnie włącza się sygnał dźwiękowy nakazujący dodanie składników i na wyświetlaczu pojawia się „ADD” ⑥.

Program	3. Razowe						4. Słodkie					
Stopień spieczenia:	jasny średni ciemny			Szybki			jasny średni ciemny			Szybki		
Wielkość:	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Czas (godziny)	3:18	3:25	3:35	2:24	2:30	2:35	2:56	3:01	3:10	2:10	2:16	2:20
Nagrzewanie (min)	15	15	20	bd	bd	bd	10	10	15	bd	bd	bd
Mieszanie 1 (min):	11	12	12	11	13	13	12	12	12	11	12	12
Rośnięcie 1 (min):	30	30	30	10	10	10	25	25	25	10	10	10
Mieszanie 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
Rośnięcie 2 (min)	38	38	38	23	23	23	35	35	35	18	18	18
Rośnięcie 3 (min):	35	35	35	35	35	35	30	30	30	30	30	30
Pieczenie (min):	56	60	65	56	60	65	52	56	60	52	56	60
Utrzymanie ciepła (min)	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Dodać składniki (pozostało godzin)	2:17	2:21	2:26	1:59	2:03	2:08	2:03	2:07	2:11	1:46	1:50	1:54
Nastawienie czasu	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

* 4A oznacza, że automat przez 4 minuty wyrabia ciasto i jednocześnie włącza się sygnał dźwiękowy nakazujący dodanie składników i na wyświetlaczu pojawia się „ADD" ⑥.

Program	5. Express			6. Ciasto Zagniata-ne	7. Makaron	8. Chleb maślany			9. Bezglutenowe		
Stopień spieczenia:	jasny średni ciemny			bd	bd	jasny średni ciemny			jasny średni ciemny		
Wielkość:	750 g	1000 g	1250 g	bd	bd	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Czas (godziny)	1:15	1:18	1:20	1:50	0:15	3:17	3:21	3:30	3:40	3:45	3:55
Nagrzewanie (min)	bd	bd	bd	10	bd	25	25	30	15	15	20
Mieszanie 1 (min):	8	8	8	12	15	10	10	10	12	12	12
Rośnięcie 1 (min):	bd	bd	bd	10	bd	20	20	20	20	20	20
Mieszanie 2 (min):	bd 2A 5	bd 2A 5	bd 2A 5	bd 3A 5	bd bd bd	2 5A* 8	2 5A 8	2 5A 8	2 3A 8	2 3A 8	2 3A 8
Rośnięcie 2 (min)	bd	bd	bd	25	bd	45	45	45	50	50	50
Rośnięcie 3 (min):	20	20	20	45	bd	30	30	30	50	50	50
Pieczenie (min):	40	43	45	bd	bd	52	56	60	60	65	70
Utrzymanie ciepła (min)	60	60	60	bd	bd	60	60	60	60	60	60
Dodać składniki (pozostało godzin)	1:05	1:08	1:10	1:15	bd	2:15	2:19	2:23	2:48	2:53	2:58
Nastawienie czasu	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

* 5A oznacza, że automat przez 5 minut wyrabia ciasto i jednocześnie włącza się sygnał dźwiękowy nakazujący dodanie składników i na wyświetlaczu pojawia się „ADD" ⑥.

Program	10. Ciasto			11. Konfitura	12. Pieczenie
Stopień spieczenia:	jasny średni ciemny			bd	jasny średni ciemny
Wielkość:	750 g	1000 g	1250 g	bd	bd
Czas (godziny)	1:30	1:35	1:40	1:20	1:00
Nagrzewanie (min)	bd	bd	bd	bd	bd
Mieszanie 1 (min):	15	15	15	bd	bd
Rośnięcie 1 (min):	bd	bd	bd	15 nagrzewanie + zagniatanie	bd
Mieszanie 2 (min):	bd bd bd	bd bd bd	bd bd bd	bd bd bd	bd bd bd
Rośnięcie 2 (min)	bd	bd	bd	bd	bd
Rośnięcie 3 (min):	bd	bd	bd	45 nagrzewanie + zagniatanie	bd
Pieczenie (min):	60	65	70	20 rośnięcie	60
	15 rośnięcie	15 rośnięcie	15 rośnięcie		
Utrzymanie ciepła (min)	60	60	60	bd	60
Dodać składniki (pozostało godzin)	bd	bd	bd	bd	bd
Nastawienie czasu	15h	15h	15h	bd	15h

Usuwanie usterek w urządzeniu do pieczenia chleba

Co uczynić, kiedy łopatka ❻ po pieczeniu zostanie w formie ❼?	Nalej do formy ❼ gorącą wodę i obracaj łopatkę ❻, aby usunąć zaschnięte pozostałości.
Co się stanie, jeżeli gotowy chleb zostanie w automacie do pieczenia?	Funkcja "Utrzymywanie ciepła" zabezpiecza, że chleb jest utrzymywany ciepły przez okres około 1 godziny i chroniony przed wilgotnością. Jeśli chleb pozostaje w domu dłużej niż 1 godzina, może stać się wilgotny.
Czy forma do pieczenia ❼ i łopatki ❻ nadają się do mycia w zmywarce do naczyń?	Nie. Formę do pieczenia ❼ i łopatki ❻ myj ręcznie.
Dlaczego ciasto się nie miesza, chociaż silnik pracuje?	Sprawdź, czy łopatki ❻ i forma do pieczenia ❼ są poprawnie zablokowane.
Co zrobić, kiedy łopatka ❻ zostanie w chlebie?	Wyjmij łopatkę ❻ za pomocą przyrządu do wyjmowania ❿.
Co się stanie w razie braku prądu podczas pracy programu?	W razie braku prądu elektrycznego przez okres maksimum 10 minut, automat do pieczenia chleba zapewni zakończenie programu, który biegł wcześniej.
Jak długo trwa pieczenie chleba?	Patrz dokładne czasy tabeli “Przebieg programu”.
Jaką wielkość chleba możemy upiec?	Możesz piec chleby o wadze 750 g - 1000 g - 1250 g.
Dlaczego podczas pieczenia z użyciem świeżego mleka nie można zastosować funkcji programatora czasu?	Świeże surowce jakimi są mleko lub jajka psują się jeżeli pozostają długo w urządzeniu.
Co się dzieje, jeśli po naciśnięciu przycisku Start/Stop Ⓑ automat do pieczenia ciasta nie pracuje?	Niektóre etapy pracy, jak np. „Podgrzewanie” lub „Czekanie” są trudne do rozpoznania. Na podstawie tabeli „Przebieg programu” sprawdź, jaki etap pracy aktualnie trwa. Sprawdź, czy prawidłowo nacisnąłeś przycisk Start/Stop Ⓑ. Sprawdź, czy wtyczka jest podłączona do gniazdka sieciowego.
Automat sieka dodane rodzynki.	Aby zapobiec posiekaniu dodatków, jakimi są owoce i orzechy należy dodać je do ciasta aż po zabrzmieniu sygnału.

Karta zamówienia SBB 850 A1

Zamawiana ilość (maks. 3 zestawy w zamówieniu)	Nazwa towaru	Cena jednostkowa	Wartość
	1 forma do pieczenia z 2 hakami do zagniatania ciasta	40,- PLN	PLN
	4 haki do zagniatania ciasta	40,- PLN	PLN

Sposób zapłaty

☐ Przelew

+	koszty związane z opłatą pocztową, obsługą, opakowaniem i wysłaniem.	30,- PLN
=		PLN

(miejsce, data)

(Podpis)

Karta zamówienia - W celu złożenia zamówienia należy:

1. W polu „Nadawca/Zamawiający" proszę wpisać czytelnie drukowanymi literami swoje imię i nazwisko, adres i numer telefonu (w wypadku ewentualnych pytań).

A: Przelew: Przelew: Należną do zapłaty kwotę prosimy przelać na poniższe konto

Kompernass Handels GmbH
KONTO: 36114011240000590893001001
BRE Bank SA
61-888 Poznań

W tytule przelewu prosimy podać nazwę artykułu oraz imię i nazwisko z adresem zamieszkania.
Następnie uzupełnioną kartę zamówienia prosimy wysłać w kopercie pocztą na nasz adres.

Nasz adres pocztowy:

Kompernass Handels GmbH
Burgstraße 21
44867 Bochum
Niemcy

Ważne:
- Prosimy dokładnie znakować korespondencję
- Prosimy o podawanie na kopercie imienia i nazwiska nadawcy.

Nadawca/Zamawiający

(wypełnić literami drukowanymi):

Imię, Nazwisko

Ulica

Kod/Miejscowość

Telefon

Tartalomjegyzék Oldalszám

Biztonsági utasítások	42
A készülék részei	43
Tartozékok	43
Rendeltetésszerű használat	43
Az első használat előtt	44
Jellemzők	44
Vezérlőpult	45
Programok	46
Időzítő funkció	47
A sütés megkezdése előtt	48
Kenyérsütés	48
Hibajelentések	50
Tisztítás és ápolás	50
Műszaki adatok	51
Ártalmatlanítás	51
Garancia és szerviz	52
Gyártja	52
Programmenet	53
A kenyérsütő automata hibáinak elhárítása	57

Az első használat előtt figyelmesen olvassa el a használati utasítást majd későbbi használatra tegye el.
A készülék harmadik személy részére történő továbbadásakor adja át a leírást is.

⚠ Biztonsági utasítások

- Kérjük, először teljesen olvassa el a használati útmutatót, mielőtt használná a készüléket!
- Fulladásveszély! A gyermekek a csomagolóanyag szakszerűtlen használata esetén megfulladnak. Kicsomagolás után azonnal távolítsa el, vagy a gyermekek elől elzárva tárolja.
- Kicsomagolás után ellenőrizze a kenyérsütő automatát, hogy nem sérült-e meg szállítás közben. Szükség esetén forduljon a szállítóhoz.
- Helyezze a készüléket egy száraz, sima és hőálló felületre.
- Ne tegye a készüléket gyúlékony anyag, robbanékony és/vagy gyúlékony gázok közelébe. Egyéb tárgyaktól legalább 10 cm-es távolságra legyen.
- Ügyeljen arra, hogy a készülék szellőzőnyílásai ne legyenek letakarva. Túlforrósodás veszélye!
- Csatlakoztatás előtt ellenőrizze, hogy az áramfajta és a hálózati feszültség megegyezik-e a típuscímke adataival.
- Ne helyezze a hálózati kábelt éles peremre, vagy forró felület vagy tárgy közelébe. A kábel szigetelése sérülhet.
- Ne hagyja a készüléket működés közben felügyelet nélkül.
- A felbukás és balesetveszély elkerülése érdekében a készülék rövid hálózati kábellel van ellátva.
- A készüléket csak zárt térben használja.
- A készüléket soha ne helyezze gáz- vagy elektromos tűzhelyre, forró sütőre ill. más hőforrásra vagy mellé. Túlforrósodás veszélye!
- Soha ne takarja le a készüléket törölközővel vagy egyéb anyaggal. A melegnek és gőznek szabadon kell távoznia. Tűz keletkezhet, ha a készüléket gyúlékony anyaggal takarja le, vagy azzal, pl. függönnyel érintkezésbe kerül.
- Ha hosszabbító kábelt használ, a kábel maximális megengedett teljesítményének egyeznie kell a kenyérsütő automatáéval.
- A hosszabbítót úgy vezesse, hogy senki ne bukhasson fel benne vagy akaratlanul ne húzhassa meg.
- Használat előtt mindig ellenőrizze a hálózati kábelt és a csatlakozót. Ha a készülék hálózati kábele meg van sérülve, a veszély elke-rülése érdekében a gyártónak, annak ügyfélszolgálatának vagy hasonló szakképzett személynek ki kell cserélnie.
- A nem a gyártó által ajánlott tartozék felhasználása a készülék sérüléséhez vezethet. A készüléket csak rendeltetésének megfelelően használja. Ellenkező esetben a garancia megszűnik.
- A sütőprogramot csak behelyezett sütőformával indítsa el. Ez helyrehozhatatlan károkat okozhat a készülékben.
- Ha gyermekek vannak a közelben, jól ügyeljen a készülékre! Ha nem használja a készüléket, de a tisztítás előtt is húzza ki a hálózati dugaszt. Az egyes elemek levétele előtt várja meg, amíg a készülék lehűl.
- A készülék nem alkalmas arra, hogy olyan személyek (ideértve a gyermekeket is) használják, akik testi, érzékszervi vagy elmebeli képességeik vagy tapasztalatuk és ismeretük hiánya megakadályoznának abban, hogy biztonságosan használják a készüléket, kivéve ha a biztonságukról gondoskodó felügyelettel vannak, vagy ha előtte nem világítosották fel őket a készülék használatáról. Vigyázni kell a gyermekekre, hogy ne játsszanak a készülékkel.
- A berendezés megfelel a megfelelő biztonsági előírásoknak. A készüléket csak szakképzett szakkereskedő ellenőrizheti, javíthatja és karban-tarthatja műszakilag. Ellenkező esetben a garancia megszűnik.
- Ne helyezzen semmilyen tárgyat a készülékre és ne takarja le. Tűzveszély!
- Vigyázat! A kenyérsütő automata felforrósodik. Csak akkor fogja meg a készüléket, ha az lehűlt, vagy használjon edényfogót.

- Hagyja lehűlni a készüléket és húzza ki a hálózati csatlakozót, mielőtt a tartozék alkatrészeit kivenné vagy behelyezné.
- Ne tegye át más helyre a kenyérsütő automatát, ha forró vagy folyékony anyag, pl. lekvár van a sütőformában. Megégetheti magát!
- Használat közben soha ne érjen hozzá a forgó dagasztókarhoz. Balesetveszélyes!
- Ne húzza ki a csatlakozót a vezetéknél fogva a konnektorból.
- Ha nem használja a készüléket, vagy mielőtt tisztítaná, mindig húzza ki a hálózati csatlakozót a konnektorból.
- Ne használja a kenyérsütő automatát ételek vagy konyhai felszerelés tárolására.
- Soha ne tegyen alufóliát vagy más fémes tárgyat a kenyérsütő automatába. Ez rövidzárlatot okozhat. Tűzveszély!
- Ne merítse a kenyérsütő automatát vízbe vagy más folyadékba. Áramütés veszélye áll fenn!
- Ne tisztítsa a készüléket karcoló tisztítószivaccsal.
  A szivacs részecskéi leválva érintkezésbe kerülhetnek az elektromos alkatrészekkel, így áramütés veszélye alakul ki.
- Ne használjon a készülék üzemeltetésére külső időkapcsoló órát vagy külön távirányítós rendszert.
- Soha ne használja a készüléket üres sütőformával, vagy sütőforma nélkül. Ez a készülékben helyrehozhatatlan kárt okoz.
- Működés közben mindig tartsa zárva a fedelet.
- Soha ne távolítsa el a sütőformát a készülék működése közben.
- Sütés közben ne haladja meg a 70 dkg-os lisztmennyiséget és nem tegyen hozzá 1 $^1/_4$ csomagnál (kb. 26 g-nál) több száraz élesztőt. A tészta túlkelhet és égést okozhat!
- Üzemelés közben a külső felület és az ajtó hőmérséklete nagyon magas lehet! Megégetheti magát!

A készülék részei

❶ betekintő ablak
❷ készülékfedél
❸ szellőzőrések
❹ hálózati kábel
❺ kezelőmező

Figyelem! Forró felület!

Tartozékok

❻ 2 dagasztókar
❼ sütőforma max. 1250 g súlyú kenyérhez
❽ mérőpohár
❾ mérőkanál
❿ dagasztókar-kiszedő
- rövid tájékoztatás
- receptfüzet
- használati útmutató

Rendeltetésszerű használat

A kenyérsütő automatát csak kenyérsütésre és lekvár-/dzsemfőzésre használja otthoni használatra. Ne használja a készüléket élelmiszerek vagy tárgyak szárítására. A kenyérsütő automatát ne használja a szabadban.
Csak a gyártó által ajánlott kellékeket használjon. A nem ajánlott tartozék kárt tehet a készülékben.

Az első használat előtt

A csomagolóanyagok ártalmatlanítása
Csomagolja ki a készüléket és a csomagolóanyagot lakóhelye előírásai szerint ártalmatlanítsa.

Első tisztítás
Üzembehelyezés előtt tiszta, nedves kendővel törölje meg a sütőformát ❼, a dagasztókart ❻ és a kenyérsütő automata külső felületét. Ne használjon karcoló mosogatószivacsot vagy súrolószert.
Húzza le a kezelőpultról ❺ a védőfóliát.

Felmelegítés
ⓘ Kérjük, tartsa be az első üzembe vételre vonatkozó alábbi előírást:

Csakis az első felmelegítéskor helyezze az üres sütőformát ❼ a készülékbe. Csukja le a készülék fedelét ❷. A „PROGRAMOK" részben leírtak szerint válassza ki a 12-es PROGRAMOT, és nyomja meg az Indítás/stop gombot ❽ a készülék 5 percig tartó felmelegítésére. A program befejezéséhez 5 perc múlva nyomja meg az Indítás/stop gombot ❽, amíg hosszú hangjelzést nem hall.
Mivel a fűtőrész kicsit be van zsírozva, az első használatkor előfordulhat, hogy enyhén kellemetlen szag érződik. Ez ártalmatlan és rövid idő után megszűnik. Gondoskodjon elegendő szellőzésről, nyisson ki például egy ablakot.
Hagyja teljesen kihűlni a készüléket, és tiszta, nedves kendővel még egyszer törölje meg a sütőformát ❼, dagasztókart ❻ és a kenyérsütő automata külső felületét.

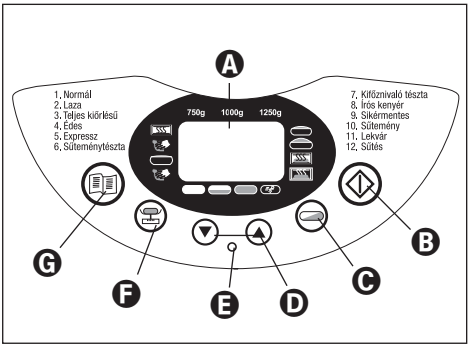
⚠ **Tűzveszély!** Ne hagyja a kenyérsütő automatát 5 percnél hosszabb ideig üres sütőformával ❼ felmelegedni. Ellenkező esetben a túlmelegedés veszélye áll fenn.

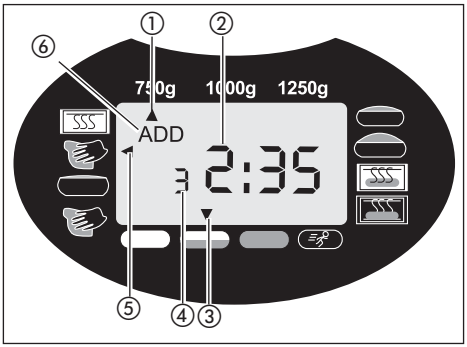
Jellemzők

A kenyérsütő automatával ízlése szerinti kenyeret süthet.

- 12 különböző program közül választhat.
- Kész kenyérporkeverékeket dolgozhat fel.
- Kifőznivaló vagy kenyértésztát gyúrhat, és lekvárt is tud készíteni vele.
- A "sikérmentes" programmal sikérmentes sütőkeverékeket és sikérmentes lisztből pl. kukoricalisztből, hajdinalisztből és burgonyalisztből készült recepteket süthet meg.

Vezérlőpult





Ⓐ kijelző

A következő adatok kijelzése:

① a mennyiség kiválasztása (750 g, 1000 g, 1250 g)

② a még fennmaradó üzemelési idő órában és a beprogramozott idő kiválasztása

③ a kiválasztott pirítási fok (világos, közepes, sötét, gyors)

④ a kiválasztott program számát

⑤ a program menete

⑥ a hozzávalók hozzáadása („ADD“)

Ⓑ Indítás / stop

Az üzemelés elindításához és befejezéséhez vagy az időzítő programozásának törlésére.

Az üzemelés megállításához nyomja meg röviden az Indítás/stop gombot Ⓑ, amíg hangjelzés nem hallatszik és a kijelzőn Ⓐ villog az idő. Az Indítás/stop gomb ismételt Ⓑ megnyomásával az üzemelést 10 percen belül folytatni lehet. Ha elfelejtené folytatni a programot, az 10 perc elteltével magától folytatódik.

A működés teljes befejezéséhez vagy a beállítások törléséhez nyomja meg 3 másodpercig az Indítás/stop gombot Ⓑ, amíg hosszú hangjelzés nem hallatszik.

ⓘ Tudnivaló:

Ha csak a kenyér állapotát szeretné ellenőrizni, ne nyomja meg az Indítás/stop gombot Ⓑ.

A betekintőablakon keresztül figyelheti a sütést.

⚠ Figyelem!

Bármelyik gomb megnyomása esetén hangjelzésnek kell hallatszania, kivéve, ha a készülék üzemel.

Ⓒ Pirítási fok (vagy gyors üzemmód)

A pirítási fok kiválasztása vagy gyors üzemmódba való váltás (világos/közepes/sötét/gyors). Nyomja meg újra a pirítási fok gombot Ⓒ, amíg a nyíl a kívánt pirítási fok fölé nem ér. Az 1 - 4-es programokhoz a pirítási fok gombjának Ⓒ többszöri megnyomásával kapcsolhatja be a gyors üzemmódot, ha le szeretné rövidíteni a sütési folyamatot. Nyomja meg annyiszor a pirítási fok gombot Ⓒ, amíg a nyíl a "Gyors" fölött nem jelenik meg. A 6-os, 7-es és 11-es programokhoz nem lehet választani pirítási fokot.

Ⓓ Időzítő ▼ ▲

Késleltetett sütés.

ⓘ Tudnivaló:

A 11-es programnál nem lehet kiválasztani késleltetett sütést.

Ⓔ üzemelésjelző lámpa
Ha ég az üzemelésjelző lámpa Ⓔ, az azt jelenti, hogy a program még megy. Ha az időzítő funkcióval késleltetve szeretné indítani a programot, az üzemelésjelző lámpa Ⓔ csak akkor világít, ha a program elindult, és nem akkor, ha az időzítő be van kapcsolva.

Ⓕ A kenyér súlya
A kenyér súlyának kiválasztása (750 g / 1000 g / 1250 g). Nyomja meg ezt a gombot többször, amíg a nyíl a kívánt súly alá nem ér. A megjelenített súlyok (750 g / 1000 g / 1250 g) a sütőformába ❼ töltött hozzávalók súlyára vonatkozik.

ⓘ Tudnivaló:
A készülék bekapcsolásakor az alapbeállítás 1250 g. A 6-os, 7-es, 11-es és 12-es programoknál nem lehet beállítani a kenyér súlyát.

Ⓖ Programválasztás (menü)
A kívánt sütőprogram előhívása (1-12). A kijelzőn Ⓐ a program száma és a megfelelő sütési idő jelenik meg.

Memória funkció
A program kb. 10 percig terjedő áramkimaradás esetén visszakapcsoláskor ugyanezen a helyen folytatja a sütést. Ez nem vonatkozik azonban a sütés törlésére/befejezésére vagy az Indítás/stop gomb Ⓑ annyi ideig történő megnyomására, amíg hosszú hangjelzés nem hallatszik.

Betekintő ablak ❶
A betekintőablakon ❶ keresztül figyelheti a sütést.

Programok

A programválasztó gombbal Ⓖ lehet kiválasztani a kívánt programot. A kijelzőn Ⓐ a megfelelő programszám jelenik meg. A sütési idő függ a kiválasztott programkombinációtól. Lásd a "programmenet" c. fejezetet.

1-es program: Normál
Fehér és vegyes kenyérre, melyek főleg búza- és rozslisztből állnak. A kenyérnek sűrű állaga van. A kenyér pirítását a pirítási fok gombbal Ⓒ állíthatja be.

2-es program: Laza
Finomra őrölt lisztből készült könnyű kenyerekhez. A kenyér rendszerint laza állagú és ropogós héjú.

3-as program: Teljes kiőrlésű
Durvább őrlésű lisztfajtákból, pl. teljes kiőrlésű búzából és rozsból készült kenyerekhez. A kenyér sűrűbb és nehezebb állagú.

4-es program: Édes
Kenyerekre, melyek gyümölcslevet, kókuszreszeléket, mazsolát, szárazgyümölcsöt, csokoládét vagy hozzáadott cukrot tartalmaznak. Egy hosszabb kelési szakasz által a kenyér könnyebb és levegősebb lesz.

5-ös program: Expressz
A dagasztáshoz, kelesztéshez és sütéshez kevesebb időre van szükség. Ehhez a programhoz azonban csak azok a receptek használhatók, melyekben nincsenek nehéz hozzávalók vagy durvábbra őrölt lisztfajták. Vegye figyelembe, hogy a kenyér ennél a programnál nem lesz olyan könnyű és ízletes.

6-os program: Süteménytészta (gyúrás)
Kenyér, pizza vagy kalács kelt tészta elkészítéséhez. Ebben a programban a sütési folyamat nem szerepel.

7-es program: Kifőznivaló tészta
Kifőznivaló tészta készítésére. Ebben a programban a sütési folyamat nem szerepel.

8-as program: Írós kenyér
Olyanfajta kenyerekhez, melyek író vagy joghurt hozzáadásával készülnek.

9-es program: Sikérmentes
Sikérmentes lisztből és kenyérporból készült kenyerekhez. A sikérmentes lisztfajtáknak hosszabb időre van szükségük a folyadék felvételéhez és máshogy is kelnek meg.

10-es program: Sütemény
A készülék ebben a programban a hozzávalókat összegyúrja, keleszti és süti. Ehhez a programhoz használjon sütőport.

11-es program: Lekvár
Lekvár, dzsem, zselé és kenyérre kenhető gyümölcskrémek készítésére.

12-es program: Sütés
Túl világos vagy nem teljesen átsült kenyerek utánsütésére vagy kész tésztákhoz. Ebben a programban nem szerepel a dagasztási vagy pihentetési folyamat. A kenyeret sütés után egészen egy órán át melegen tartja. Ez megakadályozza, hogy a kenyér túl nedves legyen.
A 12-es program a kenyeret 60 percig süti. Ennek a funkciónak az időben történő befejezéséhez addig nyomja meg az Indítás/stop gombot **B**, amíg hosszú hangjelzés nem hallatszik. Ha ki szeretné kapcsolni a készüléket, válassza le az elektromos hálózatról.

ⓘ **Tudnivaló:**
Az 1-es, 2-es, 3-as, 4-es, 5-ös, 6-os, 8-as és 9-es programoknál a program menete alatt hangjelzés hallatszik és „ADD" ⑥ jelenik meg a kijelzőn. Közvetlenül ezután adja hozzá a többi hozzávalót, pl. gyümölcsöt vagy diót és mogyorót.

A dagasztókar ❻ nem aprítja fel a hozzávalókat. Ha beállította az "Időbeállító órát", már a sütés megkezdésekor beleteheti az összes hozzávalót a sütőformába ❼. Ebben az esetben aprítsa fel a gyümölcsöt és diót vagy mogyorót, mielőtt betenné a többi hozzávalóhoz.

Időzítő funkció

A sütési kezdési idejének beállítása késleltetett sütést tesz lehetővé.
A ▲ és ▼ **D** nyílgombokkal állíthatja be a sütés kívánt befejezési időpontját. Az indításkésleltetés maximális ideje 15 óra.

⚠ **Figyelmeztetés!** Mielőtt egy bizonyos kenyeret szeretne megsütni az időzítő funkcióval, először próbálja ki a receptet, hogy biztos lehessen benne, hogy összeillenek-e a hozzávalók, a tészta nem lesz-e túl kemény vagy túl vékony, nem túlméretezett-e a mennyiség, különben kifuthat a tészta. Tűzveszély!

Válasszon egy programot. A kijelzőn **A** megjelenik a szükséges sütési idő.
A ▲ **D** nyílgombbal tolhatja ki a program végét. Első megnyomásra a befejezés időpontja a következő tizesig tolódik el. A befejezési idő az ▲ **D** nyílgomb minden egyes megnyomásával 10 perccel eltolódik. Megnyomott nyíl gomb esetén meggyorsíthatja ezt a folyamatot. A kijelző mutatja a sütési idő és a késleltetési idő teljes időtartamát. A lehetséges időeltolás túllépése esetén a ▼ **D** nyílgombbal javíthatja ki az időt.
Igazolja az időzítő beállítását az Indítás/Stop gombbal **B**.
A kijelzőn **A** kettőspont villog és a beprogramozott idő visszafele kezd el lejárni. Amint elindul a program, az üzemelést jelző lámpa **E** világít.
A sütés befejezésekor egymás után tízszer hallatszik hangjelzés és a kijelző **A** 0:00-t mutat.

Példa:
8:00 óra van és Ön 7 óra 30 perc múlva, azaz 15:30-kor szeretne friss kenyeret.
Először válassza ki az 1-es programot, majd nyomja meg addig a D nyílgombot, amíg a kijelzőn A 7:30 nem jelenik meg, mivel az elkészítésig 7 óra és 30 perc van még hátra.

ⓘ **Tudnivaló:**
A „Lekvár" programnál nem áll rendelkezésre időzítő funkció.

ⓘ **Tudnivaló:**
Ne használja az időzítő funkciót, ha gyorsan romlandó élelmiszert, pl. tojást, tejet, tejszínt vagy sajtot szeretne feldolgozni.

A sütés megkezdése előtt

A sikeres sütés érdekében vegye figyelembe az alábbi szempontokat:

Hozzávalók
ⓘ **Tudnivaló:**
Vegye ki a gépből a sütőformát 7, mielőtt bele-töltené a hozzávalókat. Ha a hozzávalók a sütőtérbe kerülnek, a fűtőszálak felmelegedésekor tűz keletkezhet.

- A hozzávalókat mindig a megadott sorrendben adja a sütőformába 7.
- Valamennyi hozzávaló szobahőmérsékletű legyen, hogy az élesztő kedvezően fejthesse ki kelesztő hatását.
- Ügyeljen arra, hogy pontosan mérje le a hozzávalókat. A receptben szereplő értékektől való legkisebb eltérés is befolyásolhatja a sütés eredményét.

ⓘ **Tudnivaló:**
Semmi esetre se használjon az előírtnál nagyobb mennyiséget. Ha túl sok tészta van a sütőformában 7, kifuthat és a forró fűtőszálakon tüzet okozhat.

Kenyérsütés

Előkészítés
Tartsa be a leírás biztonsági tudnivalóit.
Állítsa a kenyérsütő automatát egyenes és szilárd talajra.

1. Húzza ki a sütőformát 7 felfele a készülékből.
2. Nyomja be a dagasztókarokat 6 a helyükre a sütőformába 7. Ügyeljen arra, hogy jól illeszkedjenek.
3. Adja a recept hozzávalóit a megadott sorrendben a sütőformába 7. Először a folyékony hozzávalókat, cukrot, sót, majd a lisztet adja hozzá, végezetül pedig az élesztőt.

ⓘ **Tudnivaló:**
Figyeljen arra, hogy az élesztő ne érintkezzen sóval vagy folyadékkal.

4. Helyezze vissza a sütőformát 7 a készülékbe. Figyeljen arra, hogy megfelelően be legyen illesztve.
5. Csukja be a készülék fedelét 2.
6. Dugja be a csatlakozót a konnektorba. Hangjelzés hallatszik és a kijelzőn A a program száma és az 1-es programhoz tartozó idő jelenik meg.
7. Válassza ki a programot a programválasztó gombbal G. Minden beadott adatot hangjelzés igazol.
8. Szükség esetén adja meg az F gombbal a kenyér méretét.
9. Válassza ki a kenyér pirítási fokát C. A kijelzőn A a nyíl mutatja, hogy világost, közepeset vagy sötétet állított-e be. A "Gyors" beállítást is választhatja, ha le szeretné rövidíteni a tészta kelésének idejét.

ⓘ **Tudnivaló:**
A 6-os, 7-es és 11-es programoknál nem választható a „Pirítási fok" funkció.

A „Gyors“ funkció csak az 1-4-es programoknál lehetséges.
A 6-os, 7-es, 11-es és 12-es programoknál nem lehet kiválasztani a kenyér súlyát.

10. Most beállíthatja az időzítő funkció segítségével a program befejezési idejét. Maximum 15 órával tolhatja el az időt.

ⓘ **Tudnivaló:**
Ezt a funkciót a 11-es programhoz nem lehet kiválasztani.

A program indítása

Indítsa el a programot az Indítás/stop Ⓑ gombbal.

ⓘ **Tudnivaló:** Az 1-es, 2-es, 3-as, 4-es, 6-os, 8-as és 9-es programok 10-től 30 percig terjeső előmelegítéssel indítanak (kivéve a gyors üzemmódot, lásd a Programmenet táblázatot). A dagasztókarok ❻ ilyenkor nem mozognak. Ez nem a készülék hibája.

A program automatikusan végrehajtja a különböző munkafolyamatokat.
A program menetét a kenyérsütő automata betekintő ablakán ❶ át figyelheti. Esetlegesen előfordulhat, hogy a betekintő ablakon ❶ pára képződik.
A készülék fedelét ❷ dagasztás közben ki lehet nyitni.

ⓘ **Tudnivaló:**
Kelesztés vagy sütés közben ne nyissa fel a készülék fedelét ❷. A kenyér ettől összeeshet.

A program befejezése

A sütés befejezésekor egymás után tízszer hallatszik hangjelzés és a kijelző Ⓐ 0:00-t mutat.
A program befejezésekor a készülék automatikusan max. 60 percig tartó melegen tartó üzemmódba kapcsol.

ⓘ **Tudnivaló:**
Ez nem vonatkozik a 6-os, 7-es és 11-es programra.

Ekkor meleg levegő kering a készülékben. A melegentartó funkciót idő előtt befejezheti, ha addig nyomja az Indítás/stop gombot Ⓑ, amíg hangjelzés nem hallatszik.

⚠ **Figyelmeztetés!**
Mielőtt felnyitná a készülék fedelét ❷, húzza ki a csatlakozót a konnektorból.
Ha nem használja a készüléket, mindig kapcsolja le az áramkörről!

A kenyér kivétele

A sütőforma ❼ kivételekor mindig használjon edényfogót vagy edényfogó kesztyűt.
Tartsa a sütőformát ❼ ferdén egy sütőrács fölé és addig rázogassa, amíg ki nem jön a kenyér a sütőformából ❼.

Ha nem válik le a kenyér a dagasztókarról ❻, óvatosan vegye ki a dagasztókart ❻ a csomagban található dagasztókar kiszedővel ❿.

ⓘ **Tudnivaló:**
Ne használjon fémtárgyakat, mert azok megkarcolhatják a tapadásmentes bevonatot.
Mihelyt kivette a kenyeret a sütőformából ❼, öblítse ki meleg vízzel. Ezzel megakadályozhatja, hogy a dagasztókar ❻ ráragadjon a meghajtó tengelyre.

Tipp: ha az utolsó dagasztás után veszi ki a dagasztókart ❻, a kenyér nem szakad fel, ha kiveszi a sütőformából ❼.

- Röviden nyomja meg az Indítás/stop gombot ❸, ha a programot egészen a sütés elejéig meg akarja szakítani vagy húzza ki a csatlakozót a konnektorból. A csatlakozót 10 percen belül vissza kell kapcsolni a hálózatra, hogy a sütés ezután folytatódjon.
- Nyissa ki a készülék fedelét ❷ és vegye ki a sütőformát ❼. Belisztezett kézzel ki tudja venni a tésztát és a dagasztókarokat ❻ .
- Ismét helyezze a tésztát a sütőformába ❼. Helyezze vissza a sütőformát ❼ és csukja le a készülék fedelét ❷.
- Szükség esetén dugja be a csatlakozót a konnektorba. A sütés folytatódik.

Hagyja kihűlni a kenyeret 15-30 percig, mielőtt enne belőle.
Mielőtt felszeletelné a kenyeret, mindig bizonyosodjon meg róla, hogy nincs benne a dagasztókar ❻.

Hibajelentések

- Ha a kijelző ❶ a program elindítása után „HHH"-t mutat, még túl meleg a kenyérsütő automata. Állítsa meg a programot és húzza ki a csatlakozót. Nyissa ki a készülék fedelét ❷ és hagyja 20 percig lehűlni a készüléket, mielőtt tovább használná.
- Ha nem indítható el új program, miután a kenyérsütő automata már befejezett egy programot, az azt jelenti, hogy a készülék túl forró. Ebben az esetben a kijelző alapállásba kapcsol (1-es program). Nyissa ki a készülék fedelét ❷ és hagyja 20 percig lehűlni a készüléket, mielőtt tovább használná.

⚠ **Figyelmeztetés!**
Ne próbálja meg a készüléket anélkül üzemeltetni, hogy hagyta volna előtte lehűlni. Ez csak a 12-es program esetében működik.

- Ha a kijelző A „EE0", „EE1" vagy "LLL"-t mutat a program elindítása után, először kapcsolja ki a kenyérsütő automatát, majd ezután újra kap-csolja be. Mindez a csatlakozó konnektorból való kihúzásával, majd visszadugásával történjen. Forduljon az ügyfélszolgálathoz, ha a hibajelentés mégsem tűnne el.

Tisztítás és ápolás

⚠ **Figyelmeztetés!**
Tisztítás előtt mindig húzza ki a csatlakozót a konnektorból és teljesen hagyja lehűlni a készüléket. Védje a készüléket a nedvességtől, mivel áramütést eredményezhet.

Tartsa be a Biztonsági tudnivalók idevonatkozó részét is.

⚠ **Figyelem!**
A készülék és tartozékainak alkatrészei nem alkalmasak a mosogatógépben való tisztításra!

Külső burkolat, fedél, sütőtér
Töröljön ki a sütőtérből nedves ruhával vagy egy enyhén benedvesített puha szivaccsal valamennyi leragadt ételmaradékot. A burkolatot és a fedelet szintén nedves kendővel vagy szivaccsal törölje meg.

- A belső részt jól szárítsa meg. A készüléket egyszerűbb tisztítani, ha leveszi a fedelét ❷
- Nyissa ki a készülék fedelét ❷ addig a pontig, ahol az ékalakú zsanérbütykök átférnek a zsanérvezetés nyílásain.
- Húzza ki a készülék fedelét ❷ a zsanérvezetésből.
- A készülék fedelének ❷ visszaszereléséhez vezesse át a zsanérpöcköt a zsanérvezetések nyílásán.

Sütőforma és dagasztókar

A sütőformák ❼ és a dagasztókarok ❻ felülete tapadásmentes bevonattal van ellátva. A tisztításhoz ne használjon agresszív tisztítószert, súrolószert vagy tárgyat, melyek a felszín megkarcolásához vezethetnek.

Nedvesség és gőz hatására a felszín kinézete idővel megváltozhat. Ez nem jelenti a funkcióképesség vagy a minőség csökkenését.

Tisztítás előtt vegye ki a sütőformákat ❼ és a dagasztókarokat ❻ a sütőtérből. Törölje meg a sütőformák ❼ külsejét egy nedves ronggyal.

⚠ **Figyelem!**

Soha ne merítse a sütőformát ❼ vízbe vagy más folyadékba.
Meleg mosogatószeres vízben tisztítsa a sütőforma ❼ belsejét.
Ha a dagasztókarokra ❻ rá van száradva valami vagy nehezen vehetők ki, töltsön a sütőformába ❼ kb. 30 percre forró vizet.
Ha a dagasztókar ❻ foglalata el van tömődve, fapálcikával óvatosan ki tudja tisztítani.
A kenyérsütő automata tisztításához ne használjon kémiai tisztítószert vagy oldószert.

Műszaki adatok

Modell:	Kenyérsütő automata SBB 850 A1
Hálózati feszültség:	220-240 V ~ / 50 Hz
Teljesítményfelvétel :	850 W

Ártalmatlanítás

Semmi esetre se dobja a készüléket a háztartási hulladékba. Jelen termékre a 2002/96/EC számú európai utasítás rendelkezési vonatkoznak.

A készüléket engedélyeztetett hulladékgyűjtő helyen vagy a helyi hulladékeltávolító üzemnél tudja kidobni.
Vegye figyelembe az érvényben lévő idevonatkozó előírásokat. Ha kérdése merülne fel, vegye fel a kapcsolatot a hulladékfeldolgozó vállalattal.

A csomagolóanyagot juttassa környezetvédő ártalmatlanítóhelyre.

Garancia és szerviz

A készülékre 3 év garanciát adunk a vásárlás dátumától számítva. A készüléket gondosan gyártottuk, és szállítás előtt lelkiismeretesen ellenőriztük.
Kérjük, a vásárlás igazolására őrizze meg a pénztári blokkot. Kérjük, garanciaigény esetén vegye fel a kapcsolatot telefonon az Ön közelében lévő szervízzel. Csak ebben az esetben garantálhatjuk, hogy ingyen tudja beküldeni az árut.
A garancia csak anyag- és gyártási hibára vonatkozik, nem pedig szállítási hibára, kopásra vagy törékeny részek (pl. kapcsoló vagy elem) sérülésére. A termék csak magán és nem pedig kereskedelmi használatra készült.
A garancia érvényét veszti visszaélésszerű vagy szakavatatlan kezelés, erőszak alkalmazása vagy olyan beavatkozások esetén, amelyeket nem engedélyeztetett szervizelő üzleteink hajtottak végre. Az ön törvényes jogait ez a garancia nem korlátozza.
A garancia ideje nem hosszabbodik meg a jótállással. Ez a cserélt vagy javított részekre is vonatkozik.
Az esetlegesen már vételkor meglévő károkat és hiányokat azonnal kicsomagolás után, vagy legkésőbb 2 nappal a vásárlás dátuma után jelezni kell.
A garanciaidő lejárta után esedékes javítások költségvonzatúak.

(HU) **Szerviz Magyarország**
Tel.: 0640 102785
E-Mail: kompernass@lidl.hu

IAN 69294

Gyártja

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Programmenet

Program	1. Normál						2. Laza					
Pirítási fok:	Világos: Közepes: Sötét:			Gyors:			Világos: Közepes: Sötét:			Gyors:		
Nagyság:	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Idő (óra)	2:58	3:05	3:15	2:14	2:20	2:25	3:13	3:18	3:25	2:18	2:25	2:30
Előmelegítés (perc)	15	15	20	N/A	N/A	N/A	10	10	15	N/A	N/A	N/A
1. dagasztás (perc)	12	13	13	12	13	13	12	12	15	12	13	13
1. kelesztés (perc)	25	25	25	10	10	10	20	20	20	10	10	10
2. dagasztás (perc)	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
2. kelesztés (perc):	30	30	30	18	18	18	43	41	35	18	18	18
3. kelesztés (perc):	30	30	30	30	30	30	35	35	35	30	30	30
Sütés (perc):	56	60	65	56	60	65	60	65	70	60	65	70
Melegen tartás (percben)	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
A hozzávalók hozzáadása (ennyi óra marad még hátra)	2:01	2:05	2:10	1:49	1:53	1:58	2:26	2:29	2:28	1:53	1:58	2:03
Az idő előre beprogramozása	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

* A "3A" azt jelenti, hogy a kenyérsütő automata 3 percig dagaszt és egyszerre szólal meg a Hozzávalók hozzáadása hangjelzés és jelenik meg az „ADD" ⑥ kijelzés.

Program	3. Teljes kiőrlésű						4. Édes					
Pirítási fok:	Világos: Közepes: Sötét:			Gyors:			Világos: Közepes: Sötét:			Gyors:		
Nagyság:	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Idő (óra)	3:18	3:25	3:35	2:24	2:30	2:35	2:56	3:01	3:10	2:10	2:16	2:20
Előmelegítés (perc)	15	15	20	N/A	N/A	N/A	10	10	15	N/A	N/A	N/A
1. dagasztás (perc)	11	12	12	11	13	13	12	12	12	11	12	12
1. kelesztés (perc)	30	30	30	10	10	10	25	25	25	10	10	10
2. dagasztás (perc)	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
2. kelesztés (perc)	38	38	38	23	23	23	35	35	35	18	18	18
3. kelesztés (perc)	35	35	35	35	35	35	30	30	30	30	30	30
Sütés (perc)	56	60	65	56	60	65	52	56	60	52	56	60
Melegen tartás (percben)	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
A hozzávalók hozzáadása (ennyi óra marad még hátra)	2:17	2:21	2:26	1:59	2:03	2:08	2:03	2:07	2:11	1:46	1:50	1:54
Az idő előre beprogramozása	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

* Az "4A" azt jelenti, hogy a kenyérsütő automata 4 percig dagaszt és egyszerre szólal meg a Hozzávalók hozzáadása hangjelzés és jelenik meg az „ADD“ ⑥ kijelzés.

Program	5. Expressz			6. Süte-mény-tészta	7. Kifőznivaló tészta	8. Írós kenyér			9. Sikérmentes		
Pirítási fok:	Világos: Közepes: Sötét:			N/A	N/A	Világos: Közepes: Sötét:			Világos: Közepes: Sötét:		
Nagyság:	750 g	1000 g	1250 g	N/A	N/A	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Idő (óra)	1:15	1:18	1:20	1:50	0:15	3:17	3:21	3:30	3:40	3:45	3:55
Előmelegítés (perc)	N/A	N/A	N/A	10	N/A	25	25	30	15	15	20
1. dagasztás (perc)	8	8	8	12	15	10	10	10	12	12	12
1. kelesztés (perc)	N/A	N/A	N/A	10	N/A	20	20	20	20	20	20
2. dagasztás (perc)	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
2. kelesztés (perc)	N/A	N/A	N/A	25	N/A	45	45	45	50	50	50
3. kelesztés (perc)	20	20	20	45	N/A	30	30	30	50	50	50
Sütés (perc)	40	43	45	N/A	N/A	52	56	60	60	65	70
Melegen tartás (percben)	60	60	60	N/A	N/A	60	60	60	60	60	60
A hozzávalók hozzá-adása (ennyi óra marad még hátra)	1:05	1:08	1:10	1:15	N/A	2:15	2:19	2:23	2:48	2:53	2:58
Az idő előre beprogra-mozása	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

* Az "5A" azt jelenti, hogy a kenyérsütő automata 5 percig dagaszt és egyszerre szólal meg a Hozzávalók hozzáadása hangjelzés és jelenik meg az „ADD“ ⑥ kijelzés.

Program	10. Sütemény			11. Lekvár	12. Sütés
Pirítási fok:	Világos: Közepes: Sötét:			N/A	Világos: Közepes: Sötét:
Nagyság:	750 g	1000 g	1250 g	N/A	N/A
Idő (óra)	1:30	1:35	1:40	1:20	1:00
Előmelegítés (perc)	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
1. dagasztás (perc)	15	15	15	N/A	N/A
1. kelesztés (perc)	N/A	N/A	N/A	15 hő + dagasztás	N/A
2. dagasztás (perc)	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
2. kelesztés (perc)	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
3. kelesztés (perc)	N/A	N/A	N/A	45 hő + dagasztás	N/A
Sütés (perc)	60	65	70	20 Kelesztés	60
	15 kelesztés	15 kelesztés	15 kelesztés		
Melegen tartás (percben)	60	60	60	N/A	60
A hozzávalók hozzáadása (ennyi óra marad még hátra)	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Az idő előre beprogramozása	15h	15h	15h	N/A	15h

A kenyérsütő automata hibáinak elhárítása

Mi a teendő, ha a dagasztókar ❻ sütés után a sütőformában ❼ marad?	Töltsön forró vizet a sütőformába ❼ és forgassa a dagasztókart ❻, hogy feloldódjon alatta a lerakódás.
Mi történik, ha a kész kenyér a sütőautomatában marad?	A „Melegen tartás" funkció biztosítja azt, hogy a kenyér kb. 1 órán keresztül meleg marad, és védve lesz a nedvességtől. Ha a kenyér 1 óránál tovább marad az automatában, nedves lehet.
Tisztítható-e mosogatógépben a sütőforma ❼ és a dagasztókar ❻?	Nem. Kérjük, hogy kézzel mossa el a sütőformát ❼ és a dagasztókart ❻.
Miért nem keveri a készülék a tésztát, annak ellenére, hogy a motor működik?	Ellenőrizze, hogy a dagasztókarok ❻ és a sütőforma ❼ megfelelően van-e beillesztve.
Mi a teendő, ha a dagasztókar ❻ sütés után beleragad a kenyérbe?	Vegye ki a dagasztókarokat ❻ a dagasztókar-kiszedővel ❿.
Mi történik, ha áramszünet van program közben?	A kenyérsütő automata max. 10 perces áramkimaradás esetén a legutoljára végzett programot fejezi be.
Mennyi ideig tart a kenyér sütése?	Kérjük, hogy a pontos időtartamokat a „Programmenet" táblázatból olvassa le.
Milyen súlyú kenyeret lehet sütni?	750 g - 1000 g - 1250 g súlyú kenyeret lehet sütni.
Miért nem használható az időzítő funkció friss tejjel való sütés közben?	Az olyan friss termékek, mint pl. a tej vagy tokás megromlanak, ha túl sokáig maradnak a készülékben.
Mi történik, ha a kenyérsütő automata nem működik, miután megnyomtam az Indítás/stop gombot Ⓑ?	Néhány munkafolyamatot nehéz felismerni, ilyenek pl. a „Felemelegítés" vagy „Pihentetés". Ellenőrizze a „Programmenet" táblázat alapján, hogy éppen melyik programszakasz megy. Ellenőrizze, hogy jól nyomta-e meg az Indítás/stop gombot Ⓑ. Ellenőrizze, hogy bedugta-e a csatlakozót a konnektorba.
A készülék szétvagdalja a hozzáadott mazsola szemeket.	Az olyan hozzávalók, mint gyümölcsök és csonthéjas gyümölcsök felaprítását elkerülhetjük, ha ezeket csak a hangjelzés megszólalása után adjuk hozzá a tésztához.

Megrendelőlap SBB 850 A1

Rendelt mennyiség (legfeljebb 3 készlet megrendelésenként)	Termékmegnevezés	Egységár HUF	Összesen HUF
	1 sütőforma 2 dagasztókarral	**2600,- HUF**	**HUF**
	4 dagasztókar	**2600,- HUF**	**HUF**

Fizetési mód

☐ átutalás

+	Kezelési költség (kezelési díj, csomagolás és szállítás)	**1300,- HUF**
=		**HUF**

(Helység, dátum) **(Aláírás)**

Megrendelőlap - Így rendelhet:

1. Írja be a nevét, címét és telefonszámát (ha esetlegesen kérdésünk merülne fel) nyomtatott betűkkel a „Feladó/Megrendelő" rovatba.

A: Átutalás: Utalja át előre a teljes összeget az alábbi számlára:

Citibank Rt.
Számlaszám: 10800014-90000006-10481744

Átutaláskor adja meg az áru megnevezését, az Ön nevét és címét.
Ezután a hiánytalanul kitöltött megrendelőlapot küldje a megadott címre.

Postacímünk:

Hornos Kft.
2600 Vác
Zrínyi utca 39.

Fontos:
- Kérjük a borítékra tegyen elegendő bélyeget.
- A borítékra írja rá a feladó nevét és a címét.

Feladó/Megrendelő

(kérjük hiánytalanul és nyomtatott betűkkel kitölteni):

Családi név, utónév

Utca

Irányítószám, helység

Telefonszám

Kazalo vsebine Stran

Varnostni napotki	62
Pregled naprave	63
Pribor	63
Predvidena uporaba	63
Pred prvo uporabo	64
Lastnosti	64
Upravljalno polje	65
Programi	66
Funkcija časovnika	67
Pred začetkom peke	68
Peka kruha	68
Sporočila napak	70
Čiščenje in nega	70
Tehnični podatki	71
Odstranitev	71
Garancijski list	72
Proizvajalec	72
Potek programa	73
Odpravljanje napak avtomata za peko kruha	77

Pred prvo uporabo ta navodila skrbno preberite in jih shranite za poznejšo uporabo. Ob predaji naprave tretji osebi zraven priložite tudi navodila za uporabo.

⚠ Varnostni napotki

- Preden avtomat začnete uporabljati, najprej v celoti preberite ta navodila za uporabo!
- Nevarnost zadušitve! Otroci se ob nepravilnem rokovanju z embalažnim materialom lahko zadušijo. Zato ga takoj po razpakiranju odstranite ali pa ga shranite izven dosega otrok.
- Avtomat za peko kruha po razpakiranju preverite glede poškodb pri transportu. Po potrebi se obrnite na svojega dobavitelja.
- Avtomat postavite na suho, ravno in vročinsko odporno površino.
- Avtomata ne postavljajte v bližino gorljivih materialov, eksplozivnih in/ali gorljivih plinov. Do drugih predmetov morate ohraniti minimalno razdaljo 10 cm.
- Pazite na to, da ne pokrijete prezračevalnih rež na avtomatu. Nevarnost pregretja!
- Pred priključitvijo preverite, ali se vrsta toka in omrežna napetost ujemata z navedbami na tipski tablici.
- Omrežnega kabla ne speljite preko ostrih robov ali v bližini vročih površin ter predmetov. Izolacija kabla bi se lahko poškodovala.
- Avtomata med delovanjem nikoli ne pustite nenadzorovanega!
- Za preprečevanje nevarnosti spotaknitve ali nezgode je avtomat opremljen s kratkim omrežnim kablom.
- Avtomat uporabljajte samo v notranjosti zgradb.
- Avtomata nikoli ne postavljajte na ali poleg plinskega ali električnega štedilnika ali vroče pečice ter drugih virov vročine. Nevarnost pregretja!
- Avtomata nikoli ne prekrivajte z brisačo ali drugimi materiali. Vročina in para morata nekje izstopati. Če avtomat prekrijete z gorljivim materialom ali pride v stik z njim, npr. z zavesami, lahko pride do požara.
- Če uporabljate podaljšek kabla, mora maksimalno dopustna moč kabla odgovarjati moči avtomata za peko kruha.
- Podaljšek kabla položite tako, da se nihče ne more spotakniti čezenj ali nehote potegniti zanj.
- Pred vsako uporabo preverite omrežni kabel in vtič. Če je omrežni kabel tega avtomata poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegova servisna služba ali podobno kvalifi-cirana oseba, da ne pride do nevarnosti.
- Uporaba pribora, ki ga ni priporočil proizvajalec, lahko privede do poškodb. Avtomat uporabljajte samo za njegov predvideni namen. Drugače garancijska pravica neha veljati.
- Program peke zaženite samo z vstavljenim pekačem. Drugače lahko pride do nepopravljivih poškodb na avtomatu.
- Če so v bližini otroci, avtomat prosimo dobro nadzorujte! Ko avtomata ne uporabljate ter pred čiščenjem omrežni vtič potegnite iz vtičnice. Pred odstranjevanjem posameznih delov avtomat pustite, da se ohladi.
- Ta naprava ni namenjena temu, da jo uporabljajo osebe (vključno z otroci) z omejenimi fizičnimi, zaznavnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in/ali znanjem, razen pod nadzorom osebe, ki je zanje odgovorna ali jim je dala navodila v zvezi z uporabo naprave. Otroke je treba nadzorovati, da preprečite igro z napravo.
- Ta avtomat ustreza predpisanim varnostnim določilom. Preverjanje, popravila in tehnično vzdrževanje sme izvajati samo kvalificiran specializiran trgovec. Drugače garancijska pravica neha veljati.
- Na avtomat ne postavljajte nobenih predmetov in ga ne pokrivajte. Nevarnost požara!
- Previdno! Avtomat za peko kruha se precej segreje. Avtomat prijemajte šele, ko se je ohladil, ali pa uporabljajte krpo za prijemanje loncev.
- Avtomat pustite, da se ohladi, in omrežni vtič potegnite iz vtičnice, preden dele pribora vzamete ven ali jih vstavite.

- Avtomata za peko kruha ne premikajte, če se v pekaču nahaja vroča ali tekoča vsebina, npr. marmelada. Obstaja nevarnost opeklin!
- Med uporabo ne smete priti v stik z vrtečima se nastavkoma za gnetenje. Obstaja nevarnost poškodb!
- Vtiča ne vlecite iz vtičnice za omrežni kabel.
- Kadar avtomata ne uporabljate ter pred vsakim čiščenjem omrežni vtič potegnite iz vtičnice.
- Avtomata za peko kruha ne uporabljajte, da bi v njemu hranili jedi ali pripomočke.
- V avtomat za peko kruha nikoli ne polagajte aluminijeve folije ali drugih kovinskih predmetov. To bi lahko privedlo do kratkega stika. Obstaja nevarnost požara!
- Avtomata za peko kruha ne potapljajte v vodo ali druge tekočine. Obstaja nevarnost električnega udara!
- Avtomata ne čistite z ostrimi gobicami za pomivanje.
  Če se delci gobice odlomijo in pridejo v stik z električnimi deli, obstaja nevarnost električnega udara.
- Za rokovanje z avtomatom ne uporabljajte eksterne časovne stikalne ure ali ločenega daljinskega sistema.
- Avtomata nikoli ne uporabljajte s praznim pekačem ali brez njega. To bi privedlo do nepopravljive škode na napravi.
- Med obratovanjem pokrov zmeraj zaprite.
- Med obratovanjem pekača nikoli ne odstranjujte.
- Za peko nikoli ne uporabite več kot 700 g moke in nikoli ne dodajte več kot 1 $^{1}/_{4}$ zavojčka (okrog 26 g) suhega kvasa. Testo bi sicer lahko steklo čez rob in povzročilo požar!
- Med obratovanjem se lahko površina zunanje površine in vrat zelo segreje. Nevarnost opeklin!

Pregled naprave

1. Okence
2. Pokrov naprave
3. Prezračevalne reže
4. Omrežni kabel
5. Upravljalno polje

Pozor! Vroča površina!

Pribor

6. 2 nastavka za gnetenje
7. Pekač za do 1250 g teže kruha
8. Merilna posoda
9. Merilna žlica
10. Odstranjevalnik nastavka za gnetenje

- Kratke informacije
- Knjižica z recepti
- Navodila za uporabo

Predvidena uporaba

Avtomat za peko kruha uporabljajte le za peko kruha in za izdelavo marmelade/džema v domačem gospodinjstvu.
Avtomata ne uporabljajte za sušenje živil ali predmetov. Avtomata za peko kruha ne uporabljajte na prostem.
Uporabljajte samo pribor, ki ga priporoča proizvajalec. Nepriporočen pribor napravo lahko poškoduje.

Pred prvo uporabo

Odstranitev embalažnega materiala

Avtomat vzemite iz embalaže in odstranite embalažni material v skladu s predpisi v vašem kraju bivanja.

Prvo čiščenje

Pekač ❼, nastavka za gnetenje ❻ in zunanjo površino avtomata za peko kruha pred zagonom obrišite s čisto, vlažno krpo. Ne uporabljajte ostrih gobic za pomivanje ali abrazivnih čistil. Odstranite zaščitno folijo na upravljalni plošči ❺.

Segrevanje

ⓘ Prosimo, upoštevajte naslednji napotek za prvo uporabo:

Prazen pekač ❼ v avtomat vstavite izključno pri prvem segrevanju. Zaprite pokrov naprave ❷. Izberite program 12, kot je opisano v poglavju „PROGRAMI“, in pritisnite tipko Start/Stop ❽, da aparat segrejete za 5 minut. Po 5 minutah pritiskajte tipko Start/Stop ❽ tako dolgo, dokler ne zadoni signalni ton, tako se program zaključi.
Ker so grelni elementi rahlo namaščeni, lahko pri prvi uporabi pride do rahlega zadaha. Ta je neškodljiv in čez kratek čas izgine. Poskrbite za zadostno prezračitev, na primer tako, da odprete okno.
Avtomat pustite, da se v celoti ohladi in pekač ❼, nastavka za gnetenje ❻ in zunanjo površino avtomata za peko kruha še enkrat obrišite s čisto, vlažno krpo.

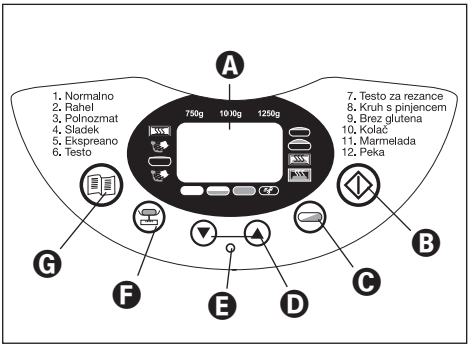
⚠ **Nevarnost požara!** Avtomata za peko kruha ne puščajte, da se segreva s praznim za dlje kot 5 minut pekačem ❼. Obstaja nevarnost pregretja.

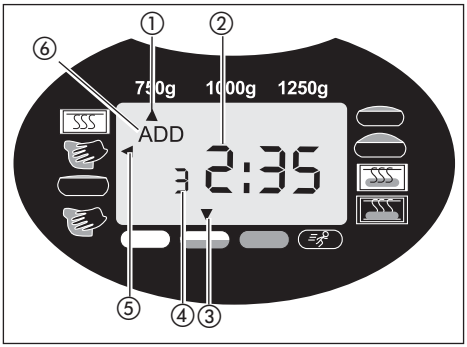
Lastnosti

Z avtomatom za peko kruha lahko spečete kruh po svojem okusu.

- Izbirate lahko med 12 različnimi programi.
- Uporabite lahko gotove mešanice za peko.
- Zgnetete lahko testo za rezance ali žemljice ali pa naredite marmelado.
- S programom „Brez glutena” lahko pečete z brezglutenskimi mešanicami za peko in po receptih z brezglutensko moko, kot npr. koruzno, ajdovo ali krompirjevo moko.

Upravljalno polje





Ⓐ Prikazovalnik

Prikaz za

① izbiro teže (750 g, 1000 g, 1250 g)

② preostali čas obratovanja v urah in programirano predizbiro časa

③ izbrano stopnjo zapečenosti (rahlo, srednje, temno, hitro)

④ izbrano številko programa

⑤ potek programa

⑥ dodajanje sestavin („ADD“)

Ⓑ Start / Stop

Za zagon in zaključitev obratovanja ali za izbris programiranja časovnika.

Za zaustavitev peke kratko pritisnite tipko Start/Stop Ⓑ, dokler ne zadoni signalni ton in čas na prikazovalniku Ⓐ začne utripati. S ponovno pritisnitvijo tipke Start/Stop Ⓑ se obratovanje lahko nadaljuje v 10 minutah. Če program pozabite ponovno aktivirati, se bo samodejno nadaljeval čez 10 minut. Za dokončno zaustavitev peke ali za izbris nastavitev za 3 sekunde pritiskajte tipko Start/Stop Ⓑ, dokler ne zadoni daljši signalni ton.

ⓘ Napotek:

Tipke Start/Stop Ⓑ ne pritiskajte, če želite le preveriti stanje kruha. Postopek peke opazujte skozi okence.

⚠ Pozor!

Ob pritisku na vse tipke mora zadoneti signalni ton, razen, če avtomat obratuje.

Ⓒ Stopnja zapečenosti (ali hitri način)

Izbira stopnje zapečenosti ali prehod v hitri način (rahlo/srednje/temno/hitro). Večkrat pritisnite tipko za stopnjo zapečenosti Ⓒ, da se nad želeno stopnjo zapečenosti pojavi puščica. Za programe 1–4 lahko z večkratnim pritiskom na tipko za stopnjo zapečenosti Ⓒ aktivirate hitri način, da skrajšate postopek peke. Tolikokrat pritisnite tipko za stopnjo zapečenosti Ⓒ, da se nad „Hitro“ pojavi puščica. Pri programih 6, 7 in 11 se stopnje zapečenosti ne da izbirati.

Ⓓ Časovnik ▼ ▲

Časovno zakasnjena peka.

ⓘ Napotek:

Pri programu 11 ne morete nastaviti časovne zakasnitve za peko.

Ⓔ Lučka indikatorja delovanja

Lučka indikatorja delovanja Ⓔ sveti in tako prikazuje, da se ravnokar izvaja program. Če nek program želite zagnati s časovno zakasnitvijo s časovnikom, lučka indikatorja delovanja Ⓔ sveti šele, ko se program zažene in ne, ko se aktivira časovnik.

Ⓕ Teža kruha

Izbira teže kruha (750 g / 1000 g / 1250 g). Večkrat pritisnite to tipko, dokler se nad želeno težo ne pojavi puščica. Navedbe teže (750 g / 1000 g / 1250 g) se nanašajo na količine sestavin, ki jih date v pekač ❼.

ⓘ Napotek:

Predhodna nastavitev pri vklopu avtomata je 1250 g. Pri programih 6, 7, 11 in 12 teže kruha ne morete nastaviti.

Ⓖ Izbira programa (meni)

Priklic želenega programa peke (1–12). Na prikazovalniku Ⓐ se pojavi številka programa in ustrezen čas peke.

Funkcija spomina Memory

V primeru izpada elektrike, ki traja do 10 minut, se bo program po ponovnem vklopu nadaljeval na istem mestu. To pa ne velja pri brisanju/zaključitvi postopka peke ali pri sprožitvi tipke Start/Stop Ⓑ, dokler ne zadoni daljši signalni ton.

Okence ❶

Skozi okence ❶ lahko opazujete postopek peke.

Programi

S tipko za izbiro programa Ⓖ izberite želeni program. Na prikazovalniku Ⓐ se pojavi ustrezna številka programa. Čas peke je vsakokrat odvisen od izbrane kombinacije programov. Glejte poglavje „Potek programa“.

Program 1: Normalno

Za bel in mešan kruh, pretežno iz pšenične ali ržene moke. Kruh ima trdno in gosto konsistenco. Zapečenost kruha nastavite s tipko za stopnjo zapečenosti Ⓒ.

Program 2: Rahel

Za rahel kruh iz dobro zmlete moke. Kruh je praviloma rahel in ima hrustljavo skorjo.

Program 3: Polnozrnat

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

Program 4: Sladek

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

Program 5: Ekspresno

Potrebno je manj časa, da avtomat testo zgnete, da testo vzhaja in se kruh speče. Za ta program so primerni le recepti, ki ne obsegajo težkih sestavin ali krepkejših vrst moke. Upoštevajte, da zna biti kruh pri tem programu manj zračen in ne tako zelo okusen, kot pri drugih.

Program 6: Testo (gnetenje)

Za izdelavo kvašenega testa za žemlje, pico ali pletenice. Postopek peke pri tem programu odpade.

Program 7: Testo za rezance

Za pripravo testa za rezance. Postopek peke pri tem programu odpade.

Program 8: Kruh s pinjencem

Za vrste kruha iz pinjenca ali jogurta.

Program 9: Brez glutena
Za kruh iz brezglutenskih vrst moke in mešanic za peko. Brezglutenske vrste moke potrebujejo več časa za vpijanje tekočine in imajo drugačne lastnosti vzhajanja.

Program 10: Kolač
Pri tem programu se sestavine zgnetejo, pustijo vzhajati in se spečejo. Pri tem programu uporabite pecilni prašek.

Program 11: Marmelada
Za izdelavo marmelad, džemov, želejev in sadnih namazov.

Program 12: Peka
Za dodatno peko kruha, ki je premalo pečen ali ni spečen do konca ter za gotovo testo. Pri tem programu odpadejo vsi postopki gnetenja ali mirovanja. Kruh se ohrani topel do eno uro po koncu postopka peke. Tako se prepreči, da bi kruh postal preveč vlažen.
Program 12 kruh peče 60 minut.
Za predčasen zaključek teh funkcij pritisnite tipko Start/Stop Ⓑ, dokler ne zadoni daljši signalni ton. Za izklop naprave to ločite od električnega omrežja.

ⓘ **Napotek:**
Pri programih 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 in 9 med potekom programa zadoni signalni ton in na prikazovalniku se pojavi „ADD" ⑥.
Takoj po tem dodajte še ostale sestavine, kot so sadeži in oreški.
Nastavek za gnetenje ❻ sestavin ne naseklja.
Če ste nastavili časovnik, lahko vse sestavine daste v pekač ❼ tudi na začetku programa. V tem primeru sadje in oreške pred dodajanjem malce sesekljajte.

Funkcija časovnika

Funkcija časovnika vam omogoči časovno zakasnjeno peko.
S puščičnima tipkama ▲ in ▼ Ⓓ nastavite želeni čas konca postopka peke. Največja časovna zakasnitev obsega 15 ur.

⚠ **Opozorilo!** Preden boste začeli peči določen kruh s funkcijo časovnika, recept najprej preizkusite, da se prepričate, da je razmerje sestavin pravilno, da testo ni pregosto ali preredko ali da zaradi prevelike količine ne teče čez rob. Nevarnost požara!

Izberite program. Prikazovalnik Ⓐ vam pokaže potreben čas peke.
S puščično tipko ▲ Ⓓ konec programa prestavite. Ob prvi sprožitvi se čas konca prestavi do naslednje okrogle številke. Vsak nadaljnji pritisk na puščično tipko ▲ Ⓓ čas konca prestavi za 10 minut.
S pritisnjeno puščično tipko ta postopek pospešite. Prikazovalnik vam pokaže celotno trajanje postopka peke in časa zakasnitve. Ob prekoračitvi možne časovne zakasnitve lahko s puščično tipko ▼ Ⓓ popravite čas.
Nastavitev časovnika potrdite s tipko Start/Stop Ⓑ. Dvopičje na prikazovalniku Ⓐ utripa in programirani čas začne teči. Kakor hitro se program zažene, zasveti indikacijska lučka obratovanja Ⓔ.
Ob koncu postopka peke se oglasi deset signalnih tonov in na prikazovalniku Ⓐ se prikaže 0:00.

Primer:
Ura je 8.00 in v 7 urah in 30 minutah, torej ob 15:30 uri, želite imeti svež kruh.
Najprej izberite program 1 in potem puščične tipke Ⓓ pritiskajte tako dolgo, da se na prikazovalniku Ⓐ prikaže 7:30, ker čas do konca peke obsega 7 ur in 30 minut.

ⓘ **Napotek:**
Pri programu „Marmelada“ funkcija časovnika ni na razpolago.

ⓘ **Napotek:**
Funkcije časovnika ne uporabljajte, če uporabljate hitro pokvarljiva živila, kot so jajca, mleko, smetana ali sir.

Pred začetkom peke

Za uspešen potek peke prosimo upoštevajte naslednje faktorje:

Sestavine

ⓘ **Napotek:**
Pekač ❼ vzemite iz ohišja, preden dodate sestavine. Če sestavine zaidejo v prostor za peko, lahko zaradi segrevanja ogrevalnih zank nastane požar.

- Sestavine zmeraj dajte v pekač ❼ v navedenem vrstnem redu.
- Vse sestavine morajo biti segrete na sobno temperaturo, da zagotovite optimalno vzhajanje kvasa.
- Pazite na natančno odmerjanje količine sestavin. Že majhna odstopanja od količin, navedenih v receptu, lahko vplivajo na končni izdelek.

ⓘ **Napotek:**
Nikakor ne uporabljajte večjih količin, kot so navedene. Preveč testa se lahko dvigne čez rob pekača ❼ in povzroči požar na vročih ogrevalnih zankah.

Peka kruha

Priprava

Upoštevajte varnostne napotke v teh navodilih. Avtomat za peko kruha postavite na ravno in trdno podlago.

1. Pekač ❼ potegnite navzgor iz aparata.
2. Nastavka za gnetenje ❻ nastavite na pogonske gredi v pekaču ❼. Pazite na to, da sta dobro pritrjena.
3. Sestavine iz recepta v navedenem vrstnem redu dajte v pekač ❼. Najprej dodajte tekočine, sladkor, sol in potem moko, nazadnje pa kvas.

ⓘ **Napotek:**
Pazite, da kvas ne pride v stik s soljo ali tekočinami.

4. Pekač ❼ ponovno vstavite. Preverite, ali se je pravilno zaskočil.
5. Pokrov naprave ❷ zaprite.
6. Omrežni vtič vtaknite v vtičnico.
   Sedaj zadoni signalni ton in na prikazovalniku Ⓐ se pojavi številka programa ter čas trajanja za program 1.
7. Svoj program izberite s tipko za izbiro programa Ⓖ. Vsak vnos se potrdi s signalnim tonom.
8. Po potrebi izberite velikost kruha s tipko Ⓕ.
9. Izberite stopnjo zapečenosti Ⓒ svojega kruha.
   Na prikazovalniku Ⓐ vam puščica pokaže, ali ste nastavili rahlo, srednje ali temno.
   Tukaj lahko izberete tudi nastavitev „Hitro“, da skrajšate čas vzhajanja testa.

ⓘ **Napotek:**
Za programe 6, 7 in 11 funkcija „Stopnja zapečenosti“ ni možna.

Funkcija „Hitro“ je možna samo za programe 1 – 4. Za programe 6, 7, 11 in 12 nastavitev teže kruha ni možna.

10. Sedaj imate možnost, da s funkcijo časovnika nastavite čas konca programa. Največ lahko vnesete časovno zakasnitev do 15 ur.

ⓘ **Napotek:**
Pri programu 11 ta funkcija ni možna.

Zagon programa
Program sedaj zaženite s tipko Start/Stop Ⓑ.

ⓘ **Napotek:**
Programe 1, 2, 3, 4, 6, 8 in 9 zaženite z 10- do 30-minutno fazo predgrevanja (razen hitrega načina, glejte tabelo Potek programa). Nastavka za gnetenje ❻
se pri tem ne premikata. To ni napaka pri avtomatu.

Program samodejno izvaja posamezne delovne postopke.
Potek programa lahko opazujete skozi okence ❶ avtomata za peko kruha. Občasno lahko med postopkom peke nastane vlaga na okencu ❶. Pokrov naprave ❷ med fazo gnetenja lahko odprete.

ⓘ **Napotek:**
Pokrova naprave ❷ med postopkom vzhajanja ali peke ne odpirajte. Kruh bi se lahko sesedel.

Konec programa
Ob koncu postopka peke se oglasi deset signalnih tonov in na prikazovalniku Ⓐ se prikaže 0:00.
Ob koncu programa se avtomat samodejno preklopi na ohranjanje toplote, ki traja do 60 minut.

ⓘ **Napotek:**
To ne velja za programe 6, 7 in 11.

Pri tem v avtomatu kroži topel zrak. Funkcijo ohranjanja toplote lahko zaključite predčasno, tako da tipko Start/Stop Ⓑ držite pritisnjeno, dokler ne zadonijo signalni toni.

⚠ **Opozorilo!**
Omrežni vtič potegnite iz vtičnice, preden pokrov avtomata ❷ odprete.
Ko avtomata ne uporabljate, mora biti zmeraj ločen od električnega omrežja!

Odstranitev kruha
Pri jemanju pekača ❼ iz avtomata zmeraj uporabljajte krpo za prijemanje loncev ali zaščitne rokavice.
Pekač ❼ poševno držite nad rešetko in ga rahlo stresajte, da kruh pade iz pekača ❼.

Če se kruh ne loči od nastavkov za gnetenje ❻, nastavka za gnetenje ❻ previdno odstranite s priloženim odstranjevalnikom nastavka za gnetenje ❿.

ⓘ **Napotek:**
Ne uporabljajte kovinskih predmetov, ki bi lahko privedli do prask na oblogi proti sprijemanju.
Takoj po odstranitvi kruha pekač ❼ splahnite s toplo vodo. Tako preprečite pritrditev nastavkov za gnetenje ❻ na pogonski gredi.

Nasvet: Če nastavka za gnetenje ❻ po zadnjem postopku gnetenja vzamete ven, se kruh pri jemanju iz pekača ❼ ne bo natrgal.

- Kratko pritisnite tipko Start/Stop Ⓑ, da program čisto na začetku faze peke prekinete, ali vtič potegnite iz omrežne vtičnice. Omrežni vtič morate v roku 10 minut povezati z električnim omrežjem, da se postopek peke potem lahko nadaljuje.
- Odprite pokrov naprave ❷ in pekač ❼ vzemite ven. S pomokanimi rokami testo lahko vzamete ven in nastavka za gnetenje ❻ odstranite.
- Testo ponovno dajte v pekač ❼. Pekač ❼ ponovno vstavite in zaprite pokrov naprave ❷.
- Po potrebi omrežni vtič vtaknite v vtičnico. Program peke se nadaljuje.

Počakajte 15–30 minut, da se kruh ohladi, preden ga začnete jesti.
Preden zarežete v kruh, se zmeraj prepričajte, da se v testu ne nahaja nastavek za gnetenje ❻.

Sporočila napak

- Če prikazovalnik Ⓐ prikaže „HHH“, potem ko je bil program zagnan, je temperatura avtomata za peko kruha še previsoka. Program zaustavite in omrežni vtič potegnite iz vtičnice. Pokrov naprave ❷ odprite in avtomat pustite 20 minut, da se ohladi, preden ga ponovno uporabite.
- Če ne morete zagnati novega programa, ko je avtomat za peko kruha že zaključil s prejšnjim programom, je ta še prevroč. V tem primeru prikaz na zaslonu preskoči na osnovne nastavitve (Program 1). Pokrov naprave ❷ odprite in avtomat pustite 20 minut, da se ohladi, preden ga ponovno uporabite.

⚠ **Opozorilo!**
Avtomata ne poskušajte zagnati, preden se je ohladil. To deluje le pri programu 12.

- Če prikazovalnik prikazuje „EE0“, „EE1“ ali „LLL”, potem ko je bil program zagnan, najprej avtomat za peko kruha izklopite in ga ponovno vklopite, tako da omrežni vtič potegnete iz omrežne vtičnice in ga ponovno vtaknete vanjo.
  Če prikaz napake še zmeraj obstaja, se obrnite na servisno službo.

Čiščenje in nega

⚠ **Opozorilo!**
Pred vsakim čiščenjem omrežni vtič potegnite iz vtičnice in avtomat pustite, da se ohladi do konca. Avtomat zaščitite pred vlažnostjo, ker bi ta lahko privedla do električnega udara.

V zvezi s tem prosimo upoštevajte tudi varnostne napotke.

⚠ **Pozor!**
Deli avtomata oz. pribora niso primerni za pomivalni stroj!

Ohišje, pokrov, prostor za peko
Odstranite vse ostanke v prostoru za peko z vlažno krpo ali rahlo navlaženo mehko gobico. Tudi ohišje in pokrov samo obrišite z vlažno krpo ali gobico.

- Notranje površine dobro obrišite na suho. Za lažje čiščenje pokrov naprave ❷ lahko odstranite z ohišja:

- Odprite pokrov naprave ❷ tako, da se klinasti nastavki šarnirjev prilegajo odprtinam v vodilih šarnirjev.
- Pokrov naprave ❷ potegnite iz vodil šarnirjev.
- Za montažo pokrova naprave ❷ nastavke šarnirja speljite skozi odprtino v vodilih šarnirjev.

Pekači in nastavki za gnetenje

Površine pekačev ❼ in nastavkov za gnetenje ❻ imajo oblogo proti sprijemanju. Pri čiščenju ne uporabljajte agresivnih čistil, abrazivnih čistil ali predmetov, ki lahko povzročijo praske na površinah.

Zaradi vlažnosti in pare se videz površin tekom časa lahko spremeni. To še ne pomeni zmanjšane sposobnosti delovanja ali manjše kakovosti.

Pred čiščenjem pekač ❼ in nastavka za gnetenje ❻ vzemite iz prostora za peko. Zunanjo stran pekača ❼ obrišite z vlažno krpo.

⚠ **Pozor!**

Pekača ❼ nikoli ne potapljajte v vodo ali v druge tekočine.
Notranjost pekača ❼ očistite s toplo milnico.
Če sta nastavka za gnetenje ❻ pokrita s skorjo in se ju da le s težavo odstraniti, pekač ❼ za kakšnih 30 minut napolnite z vročo vodo.
Če je držalo za pritrditev v nastavku za gnetenje ❻ zamašeno, ga lahko previdno očistite z leseno palčko.
Za čiščenje avtomata za peko kruha ne uporabljajte kemičnih čistil ali topil.

Tehnični podatki

Model:	Avtomat za peko kruha SBB 850 A1
Nazivna napetost:	220–240 V ~ / 50 Hz
Moč:	850 W

Odstranitev

Naprave v nobenem primeru ne odvrzite v običajne hišne smeti. Ta proizvod je podvržen evropski Direktivi 2002/96/EC.

Napravo oddajte pri podjetju, registriranem za predelavo odpadkov, ali pri svojem komunalnem podjetju za predelavo odpadkov.
Upoštevajte trenutno veljavne predpise. V primeru dvoma se obrnite na svoje podjetje za predelavo odpadkov.

Embalažo oddajte za okolju primerno odstranitev.

Garancijski list

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

Prodajalec:
Lidl d.o.o.k.d., Žeje pri Komendi 100,
SI-1218 Komenda

(SI) **Servis Slovenija**
Tel.: 080080917
E-Mail: kompernass@lidl.si

IAN 69294

Proizvajalec

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
D-44867 BOCHUM

www.kompernass.com

Potek programa

Program	1. Normalno						2. Rahel					
Stopnja zapečenosti	Rahlo Srednje Temno			Hitro			Rahlo Srednje Temno			Hitro		
Velikost	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Čas (ur)	2:58	3:05	3:15	2:14	2:20	2:25	3:13	3:18	3:25	2:18	2:25	2:30
Predogrevanje (min)	15	15	20	N/A	N/A	N/A	10	10	15	N/A	N/A	N/A
Gnetenje 1 (min)	12	13	13	12	13	13	12	12	15	12	13	13
Vzhajanje 1 (min)	25	25	25	10	10	10	20	20	20	10	10	10
Gnetenje 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
Vzhajanje 2 (min)	30	30	30	18	18	18	43	41	35	18	18	18
Vzhajanje 3 (min)	30	30	30	30	30	30	35	35	35	30	30	30
Peka (min)	56	60	65	56	60	65	60	65	70	60	65	70
Ohranjanje toplote (min)	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Dodajanje sestavin (preostale ure)	2:01	2:05	2:10	1:49	1:53	1:58	2:26	2:29	2:28	1:53	1:58	2:03
Prednastavitev časa	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

* 3A pomeni, da avtomat za peko kruha gnete 3 minute in istočasno zadoni signalni ton za dodajanje sestavin ter se na prikazovalniku pojavi prikaz „ADD“ ⑥.

Program	3. Polnozrnat						4. Sladek					
Stopnja zapečenosti	Rahlo Srednje Temno			Hitro			Rahlo Srednje Temno			Hitro		
Velikost	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Čas (ur)	3:18	3:25	3:35	2:24	2:30	2:35	2:56	3:01	3:10	2:10	2:16	2:20
Predogrevanje (min)	15	15	20	N/A	N/A	N/A	10	10	15	N/A	N/A	N/A
Gnetenje 1 (min)	11	12	12	11	13	13	12	12	12	11	12	12
Vzhajanje 1 (min)	30	30	30	10	10	10	25	25	25	10	10	10
Gnetenje 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
Vzhajanje 2 (min)	38	38	38	23	23	23	35	35	35	18	18	18
Vzhajanje 3 (min)	35	35	35	35	35	35	30	30	30	30	30	30
Peka (min)	56	60	65	56	60	65	52	56	60	52	56	60
Ohranjanje toplote (min)	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Dodajanje sestavin (preostale ure)	2:17	2:21	2:26	1:59	2:03	2:08	2:03	2:07	2:11	1:46	1:50	1:54
Prednastavitev časa	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

* 4A pomeni, da avtomat za peko kruha gnete 4 minute in istočasno zadoni signalni ton za dodajanje sestavin ter se na prikazovalniku pojavi prikaz „ADD“ ⑥.

Program	5. Ekspresno			6. Testo	7. Testo za rezance	8. Kruh s pinjencem			9. Brez glutena		
Stopnja zapečenosti	Rahlo Srednje Temno			N/A	N/A	Rahlo Srednje Temno			Rahlo Srednje Temno		
Velikost	750 g	1000 g	1250 g	N/A	N/A	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Čas (ur)	1:15	1:18	1:20	1:50	0:15	3:17	3:21	3:30	3:40	3:45	3:55
Predogrevanje (min)	N/A	N/A	N/A	10	N/A	25	25	30	15	15	20
Gnetenje 1 (min)	8	8	8	12	15	10	10	10	12	12	12
Vzhajanje 1 (min)	N/A	N/A	N/A	10	N/A	20	20	20	20	20	20
Gnetenje 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
Vzhajanje 2 (min)	N/A	N/A	N/A	25	N/A	45	45	45	50	50	50
Vzhajanje 3 (min)	20	20	20	45	N/A	30	30	30	50	50	50
Peka (min)	40	43	45	N/A	N/A	52	56	60	60	65	70
Ohranjanje toplote (min)	60	60	60	N/A	N/A	60	60	60	60	60	60
Dodajanje sestavin (preostale ure)	1:05	1:08	1:10	1:15	N/A	2:15	2:19	2:23	2:48	2:53	2:58
Prednastavitev časa	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

* 5A pomeni, da avtomat za peko kruha gnete 5 minut in istočasno zadoni signalni ton za dodajanje sestavin ter se na prikazovalniku pojavi prikaz „ADD“ ⑥.

Program	10. Kolač			11. Marmelada	12. Peka
Stopnja zapečenosti	Rahlo Srednje Temno			N/A	Rahlo Srednje Temno
Velikost	750 g	1000 g	1250 g	N/A	N/A
Čas (ur)	1:30	1:35	1:40	1:20	1:00
Predogrevanje (min)	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Gnetenje 1 (min)	15	15	15	N/A	N/A
Vzhajanje 1 (min)	N/A	N/A	N/A	15 Vročina + gnetenje	N/A
Gnetenje 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
Vzhajanje 2 (min)	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Vzhajanje 3 (min)	N/A	N/A	N/A	45 Vročina + gnetenje	N/A
Peka (min)	60	65	70	20 Vzhajanje	60
	15 Vzha-janje	15 Vzha-janje	15 Vzha-janje		
Ohranjanje toplote (min)	60	60	60	N/A	60
Dodajanje sestavin (preostale ure)	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Prednastavitev časa	15h	15h	15h	N/A	15h

Odpravljanje napak avtomata za peko kruha

Kaj storiti, če nastavek za gnetenje ❻ po peki obtiči v pekaču ❼?	V pekač ❼ nalijte vročo vodo in nastavek za gnetenje ❻ obračajte, da odstranite skorjo pod njim.
Kaj se zgodi, če pečeni kruh ostane v avtomatu za peko kruha?	S „funkcijo ohranjanja toplote“ se zagotovi, da se kruh pribl. 1 uro ohranja topel in zaščiten pred vlažnostjo. Če bi kruh ostal v avtomatu za peko kruha dlje kot 1 uro, bi lahko postal vlažen.
Sta pekač ❼ in nastavek za gnetenje ❻ primerna za pomivalni stroj?	Ne. Pekač ❼ in nastavek za gnetenje ❻ pomivajte ročno.
Zakaj se testo ne meša, čeprav motor deluje?	Preverite, ali sta se nastavka za gnetenje ❻ v pekaču ❼ pravilno zaskočila.
Kaj storiti, če nastavek za gnetenje ❻ ostane v kruhu?	Nastavek za gnetenje ❻ odstranite z odstranjevalnikom nastavka za gnetenje ❿.
Kaj se zgodi v primeru izpada električnega toka med potekom programa?	V primeru izpada električnega toka do 10 minut bo avtomat za peko kruha nazadnje izvajani program izvedel do konca.
Kako dolgo se kruh peče?	Natančnejše čase prosimo poiščite v tabeli „Potek programa“.
Kako težek kruh lahko spečem?	Spečete lahko kruh s težo 750 g - 1000 g - 1250 g.
Zakaj se pri peki s svežim mlekom ne sme uporabljati funkcija časovnika?	Sveži izdelki kot so mleko ali jajca se pokvarijo, če predolgo ostanejo v avtomatu.
Kaj se je zgodilo, če avtomat za peko kruha ne deluje, potem ko ste pritisnili tipko Start/Stop Ⓑ?	Nekateri delovni postopki, kot na primer „segrevanje“ ali „mirovanje“, so težje prepoznavni. Na podlagi tabele „Potek programa“ preverite, kateri del programa ravnokar poteka. Preverite, ali ste pravilno pritisnili tipko Start/Stop Ⓑ. Preverite, ali je omrežni vtič priključen na električno omrežje.
Avtomat sesekljа dodane rozine.	Da preprečite sesekljanje sestavin, kot so sadeži ali oreški, jih dodajte šele, ko zadoni signal.

Naročilnica SBB 850 A1

Št. naročenih art. (najv. 3 sete v enem naročilu)	Opis artikla	Posamična cena €	Skupni znesek €
	1 pekač vklj. z 2 nastavkoma za gnetenje	**10,-** €	€
	4 nastavki za gnetenje	**10,-** €	€

Način plačila

☐ Nakazilo

+	dodatno še stroški za poštnino, obdelavo, pakiranje in pošiljanje.	**8,-** €
=		€

(kraj, datum) **(podpis)**

Naročilnica - tako lahko naročite:

1. Pod rubriko „Pošiljatelj / naročnik" vnesite svoje ime, svoj naslov ter svojo telefonsko številko (za morebitna vprašanja) z velikimi tiskanimi črkami.

A: Nakazilo: Skupni znesek vnaprej nakažite na račun

Firma Birotehnika Murska Sobota
Trans.Konto Slowenien
02496-0256936330

International
IBAN: SI56024960256936330
SVIS: LJBASI2X

Pri svojem nakazilu kot namen plačila navedite artikel ter svoje ime in bivališče.
Potem v celoti izpolnjeno naročilnico v ovojnici pošljite na naš spodaj navedeni poštni naslov.

Naš poštni naslov:

BIROTEHNIKA
Hodošček Renata S.P.
Lendavska Ulica 23
9000 Murska Sobota

Pomembno:
- Prosimo, da pošiljko opremite s primerno znamko.
- Na ovojnico kot pošiljatelj napišite svoje ime.

Pošiljatelj / naročnik

(prosimo, izpolnite v celoti in Z VELIKIMI TISKANIMI ČRKAMI)

Priimek, ime

Ulica

Poštna št./kraj

Krajiny

Telefon

Obsah Strana

Bezpečnostní pokyny	82
Schéma přístroje	83
Příslušenství	83
Účel použití	83
Před prvním použitím	84
Vlastnosti	84
Ovládací panel	85
Programy	86
Funkce časovače	87
Před pečením	88
Pečení chleba	88
Chybová hlášení	90
Čištění a údržba	90
Technická data	91
Likvidace	91
Záruka & servis	92
Dovozce	92
Průběh programu	93
Odstranění závad automatické domácí pekárny	97

Před prvním použitím si pozorně přečtěte návod k obsluze a uschovejte jej pro pozdější potřebu. Při předávání zařízení třetím osobám předejte i tento návod.

⚠ Bezpečnostní pokyny

- Před použitím tohoto přístroje si nejprve důkladně pročtěte tento návod k obsluze!
- Nebezpečí udušení! Děti se mohou udusit při nevhodném zacházení s obalovým materiálem. Proto obalový materiál ihned po vybalení přístroje odstraňte a uschovejte jej mimo dosah dětí.
- Po vybalení zkontrolujte u automatické domácí pekárny případné škody z přepravy. Případně se obraťte na dodavatele.
- Postavte přístroj na suchý, rovný povrch odolný vůči teplu.
- Nepokládejte přístroj do blízkosti hořlavých materiálů, výbušných nebo hořlavých plynů. Mezi přístrojem a jinými předměty musí být dodržena minimální vzdálenost 10 cm.
- Dbejte na to, aby nebyly zakrývány větrací štěrbiny na přístroji. Nebezpečí přehřátí!
- Zkontrolujte před připojením, zda druh proudu a síťové napětí odpovídají údajům na typovém štítku.
- Nepokládejte síťový kabel přes ostré hrany nebo v blízkosti horkých ploch či předmětů. Izolace kabelu se může poškodit.
- Během provozu nenechávejte přístroj nikdy bez dozoru.
- Aby se zabránilo nebezpečí klopýtnutí nebo jiné nehody, je přístroj vybaven jen krátkým síťovým kabelem.
- Přístroj používejte jen uvnitř budov.
- Přístroj nikdy neumísťujte vedle plynových nebo elektrických sporáků, vedle horké trouby na pečení nebo jiných zdrojů tepla. Nebezpečí přehřátí!
- Přístroj nikdy nezakrývejte ručníkem či jinými materiály. Musí být zajištěno odvádění horkého vzduchu a páry. Pokud přístroj zakrýváte hořlavým materiálem nebo pokud s takovým materiálem (např. záclonami) přijde do styku, hrozí nebezpečí vzniku požáru.
- Použijete-li prodlužovací kabel, musí maximální přípustný výkon kabelu odpovídat výkonu automatické pekárny.
- Prodlužovací kabel uložte tak, aby přes něj nikdo nemohl klopýtnout nebo za něj zatáhnout.
- Před každým použitím přístroje zkontroluje síťový kabel a zástrčku. Bude-li síťový kabel tohoto přístroje poškozen, musí být vyměněn výrobcem, jeho zákaznickým servisem nebo osobou s podobnou kvalifikaci, aby se zabránilo nebezpečí zranění.
- Používání příslušenství, které nebylo schváleno výrobcem, může vést k poškození přístroje. Přístroj může být používán pouze k účelu, pro který je určen. V opačném případě zanikají záruční práva.
- Nyní spusťte pečicí program s nasazenou pečicí formou. Jinak může dojít k nenávratnému poškození spotřebiče.
- Pohybují-li se v blízkosti děti, dávejte na přístroj dobrý pozor! Pokud přístroj nepoužíváte, vytáhněte zástrčku ze sítě, což platí i před čištěním. Před sejmutím jednotlivých částí nechte přístroj vychladnout.
- Tento přístroj není určen pro používání osobami (včetně dětí), které mají omezené fyzické, senzorické nebo duševní schopnosti či nedostatek zkušeností a/nebo znalostí, ledaže by jej používaly pod bezpečnostním dohledem zodpovědné osoby nebo by od ní obdržely pokyny, jak přístroj používat. Dohlížejte na děti, aby si s tímto přístrojem nehrály.
- Tento přístroj odpovídá příslušným bezpečnostním ustanovením. Zkoušení, opravy a technickou údržbu smí provádět jen specializované prodejny. V opačném případě zanikají záruční práva.
- Na přístroj nepokládejte žádné předměty a nezakrývejte jej. Nebezpečí požáru!
- POZOR! Automatická domácí pekárna se zahřívá. Přístroje se dotýkejte až po jeho vychladnutí nebo se jej dotýkejte s pomocí rukavic na horké předměty.

- Nechte přístroj zchladnout a vytáhněte zástrčku ze zásuvky předtím, než vyjmete nebo nasadíte díly příslušenství.
- Nepřemísťujte automatickou domácí pekárnu, pokud se v pečicí formě nachází horký nebo tekutý obsah, např. marmeláda. Hrozí nebezpečí popálenin!
- Během používání se vyhněte kontaktu s rotujícími hnětacími háky. Hrozí nebezpečí poranění!
- Nevytahujte zástrčku ze zásuvky škubáním za kabel.
- Při nepoužívání a před každým čištěním přístroje vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Nepoužívejte automatickou pekárnu k úschově jídel nebo potřeb.
- Do automatické domácí pekárny nikdy nevkládejte alobal ani jiné kovové předměty. Mohlo by dojít ke zkratu. Hrozí nebezpečí požáru!
- Nenamáčejte pekárnu do vody ani jiných tekutin. Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
- Nečistěte přístroj čisticími houbičkami, které zanechávají škrábance.
  V případě uvolnění částeček houbičky a jejich kontaktu s elektrickými součástmi vzniká riziko zásahu elektrickým proudem.
- K provozu spotřebiče nepoužívejte externí spínací hodiny ani zvláštní dálkové ovládání.
- Přístroj nikdy nepoužívejte s prázdnou pečicí formou ani bez ní. To může způsobit na přístroji nevratné škody.
- Během používání pekárny mějte vždy uzavřené víko.
- Během používání pekárny nikdy neodstraňujte pečicí formu.
- Při pečení nikdy nepřekročte množství mouky nad 700 g a nedejte nikdy k tomu více než 1 $^1/_4$ (cca. 26 g) suchého droždí. Těsto by mohlo přetéct a způsobit požár!
- Během provozu může být teplota vnějšího povrchu a dveří velmi vysoká. Nebezpečí popálení!

Schéma přístroje

1. Průzor
2. Víko přístroje
3. Větrací drážky
4. Síťový kabel
5. Ovládací panel

Pozor! Horký povrch!

Příslušenství

6. 2 hnětací háky
7. Pečicí forma do hmotnosti chleba 1250 g
8. Odměrka
9. Odměrná lžíce
10. Odstraňovač hnětacích háků

- Stručné informace
- Kniha receptů
- Návod k obsluze

Účel použití

Používejte Váš automat na pečení chleba pouze k pečení chleba a pro výrobu marmelády/zavařenin v domácnosti.
Nepoužívejte přístroj k sušení potravin nebo předmětů. Nepoužívejte automatickou pekárnu venku.
Používejte jen příslušenství doporučené výrobcem. Nedoporučené příslušenství může přístroj poškodit.

Před prvním použitím

Likvidace obalového materiálu
Vybalte přístroj a obalový materiál zneškodněte podle předpisů v místě vašeho bydliště.

První čištění
Před uvedením do provozu otřete pečicí formu ❼, hnětací háky ❻ a vnější plochu automatické pekárny čistým, vlhkým hadříkem. Nepoužívejte čisticí houbičky zanechávající škrábance ani abrazivní látky. Odstraňte ochrannou fólii na ovládacím panelu ❺.

Zahřívání
ⓘ Prosíme, abyste před prvním použitím dodrželi následující pokyn:

Při prvním zahřátí vložte do pekárny pouze prázdnou formu na pečení ❼. Uzavřete víko přístroje ❷. Vyberte program 12, jak je popsáno v kapitole „PROGRAMY“, a stiskněte Start/Stop Ⓑ pro zahřátí přístroje po dobu 5 minut. Po 5 minutách stiskněte tlačítko Start/Stop Ⓑ, abyste program ukončili. Ozve se dlouhý signál.
Jelikož jsou topné prvky lehce naolejovány, může dojít při prvním spuštění ke vzniku nepatrného zápachu. Tento zápach je neškodný a po krátké době vymizí. Zajistěte dostatečné větrání - otevřete například okno.
Přístroj nechte zcela vychladnout a ještě jednou otřete pečicí formu ❼, hnětací háky ❻ a vnější plochu automatické domácí pekárny čistým, navlhčeným hadříkem.

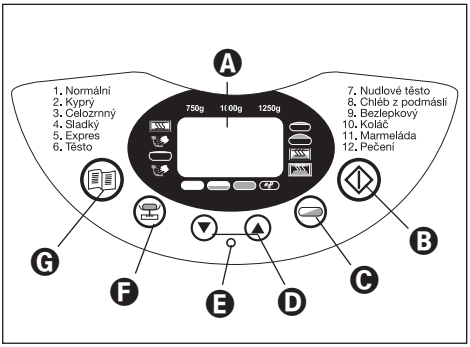
⚠ **Nebezpečí požáru!** Automatickou domácí pekárnu nenechávejte zahřívat s prázdnou pečicí formou ❼ déle než 5 minut. Hrozí nebezpečí přehřátí.

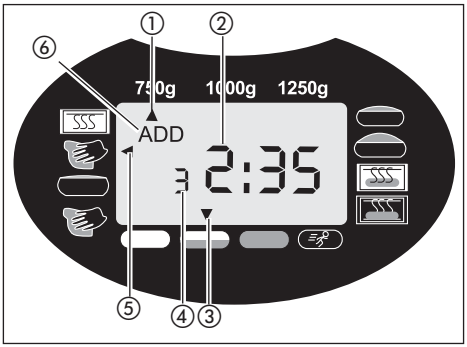
Vlastnosti

S automatickou pekárnou si můžete péci chleba podle chuti.

- Můžete vybírat z 12 různých programů.
- Můžete zpracovávat hotové pečicí směsi.
- Můžete nechat uhníst nudlové nebo houskové těsto a vyrobit marmeládu.
- S programem „Bezlepkový“ můžete péci bezlepkové směsi a využít recepty s bezlepkovými moukami, např. kukuřičnou, pohankovou a bramborovou.

Ovládací panel





Ⓐ Displej

Ukazatel

① zvolené hmotnosti (750 g, 1000 g, 1250 g)

② zbývající doby pečení v hodinách a naprogramované časové předvolby

③ zvoleného stupně zhnědnutí (světlý, střední, tmavý, rychlý)

④ zvoleného čísla programu

⑤ průběhu programu

⑥ přidání přísad („ADD“)

Ⓑ Start/Stop

Ke spuštění a ukončení provozu nebo k vymazání naprogramovaného časového spínače.

Chcete-li provoz zastavit, stiskněte krátce tlačítko Start/Stop Ⓑ. Ozve se signál a na displeji Ⓐ bliká čas. Opětovným stisknutím tlačítka Start/Stop Ⓑ můžete během 10 minut v provozu znovu pokračovat. Pokud zapomenete v provozu pokračovat, program pokračuje po uplynutí 10 minut automaticky.
Pokud chcete provoz zcela ukončit nebo vymazat nastavení, stiskněte na 3 sekundy tlačítko Start/Stop Ⓑ, dokud nezazní dlouhý signální tón.

ⓘ Upozornění:

Tlačítko Start/Stop Ⓑ netiskněte, chcete-li pouze zkontrolovat stav chleba. Průběh pečení kontrolujte průzorem.

⚠ Pozor!

Při stisknutí všech tlačítek se musí ozývat signál vyjma případu, že je přístroj v provozu.

Ⓒ Stupeň zhnědnutí (nebo rychlý režim)

Volba stupně zhnědnutí nebo přepnutí na rychlý režim (světlý/střední/tmavý/rychlý). Opakovaně stiskněte tlačítko stupně zhnědnutí Ⓒ, až se šipka přesune nad požadovaný stupeň zhnědnutí.
U programů 1 - 4 můžete několikerým stisknutím tlačítka stupně zhnědnutí Ⓒ aktivovat rychlý režim pro zkrácení pečení. Tlačítko stupně zhnědnutí Ⓒ stiskněte tolikrát, až se šipka objeví nad nápisem „Rychlý/Schnell“. U programů 6, 7 a 11 nelze stupeň zhnědnutí nastavovat.

Ⓓ Časovač ▼ ▲

Pečení s časovou prodlevou.

ⓘ Upozornění:

U programu 11 nelze nastavovat pečení s časovou prodlevou.

Ⓔ Provozní indikační kontrolka

Provozní indikační kontrolka Ⓔ svícením ukazuje, že právě probíhá program. Pokud chcete program s funkcí časovače spustit o něco později, svítí provozní indikační kontrolka Ⓔ až tehdy, když se program spustí, a ne, když je aktivovaný časovač.

Ⓕ Hmotnost chleba

Výběr hmotnosti chleba (750 g / 1000 g / 1250 g). Toto tlačítko tiskněte opakovaně, až se šipka dostane pod požadovanou hmotnost. Hmotnostní údaje (750 g / 1000 g / 1250 g) se týkají množství přísad vložených do pečicí formy ❼.

ⓘ Upozornění:

Přednastavení při zapnutí přístroje je 1250 g.
U programů 6, 7, 11 a 12 nelze hmotnost chleba nastavovat.

Ⓖ Volba programu (menu)

Vyvolání požadovaného programu pečení (1-12). Na displeji Ⓐ se zobrazí číslo programu a odpovídající doba pečení.

Funkce paměti

Po výpadku proudu a opětovném zapnutí do cca 10 minut pokračuje program na stejném místě. To však neplatí při vymazání/ukončení pečení nebo při aktivaci tlačítka Start/Stop Ⓑ, kdy se ozve dlouhý signál.

Průzor ❶

Průběh pečení můžete kontrolovat průzorem ❶.

Programy

Tlačítkem volby programu Ⓖ vybíráte požadovaný program. Odpovídající číslo programu se zobrazí na displeji Ⓐ. Doby pečení závisí na zvolených kombinacích programů. Viz kapitola „Průběh programu“.

Program 1: Normální

Pro bílé a kombinované chleby převážně z pšeničné nebo žitné mouky. Chléb má kompaktní konzis-tenci. Zhnědnutí chleba nastavíte tlačítkem stupně zhnědnutí Ⓒ.

Program 2: Kyprý

Pro lehké chleby z dobře umleté mouky. Chléb je zpravidla kyprý a má křupavou kůrku.

Program 3: Celozrnný

Pro chleby z vydatnějších druhů mouky, např. z celozrnné pšeničné mouky a žitné mouky. Chléb je kompaktnější a těžší.

Program 4: Sladký

Pro chleby s přísadami z ovocných šťáv, kokosových vloček, rozinek, sušeného ovoce, čokolády nebo s přidaným cukrem. Díky delší fázi kynutí se chléb stává lehčím a vzdušnějším.

Program 5: Expres

Na hnětení, kynutí těsta a pečení je zapotřebí méně času. Pro tento program jsou však vhodné pouze recepty, které neobsahují žádné těžké suroviny nebo vydatné druhy mouky. Mějte na paměti, že chléb při tomto programu může být méně vzdušný a ne úplně chutný.

Program 6: Těsto (hnětení)

Pro výrobu drožďového těsta na housky, pizzu nebo pletýnky. Pečení u tohoto programu odpadá.

Program 7: Nudlové těsto

Pro přípravu nudlového těsta. Pečení u tohoto programu odpadá.

Program 8: Chléb z podmáslí

Pro chleby, které obsahují podmáslí nebo jogurt.

Program 9: Bezlepkový
Pro chleby z bezlepkové mouky a bezlepkových směsí na pečení. Bezlepkové mouky potřebují delší dobu pro přijetí tekutin a mají jiné vlastnosti při vzcházení těsta.

Program 10: Koláč
U tohoto programu dojde k prohnětení přísad, k vykynutí a k pečení. Pro tento program používejte prášek na pečení.

Program 11: Marmeláda
Pro přípravu marmelád, džemů, želé a ovocných pomazánek.

Program 12: Pečení
Pro dopékání chlebů, které jsou příliš světlé nebo nejsou zcela propečené, nebo pro hotová těsta. Všechny programy hnětení a odpočinutí u tohoto programu odpadají. Chléb je udržován v teple až do jedné hodiny po ukončení pečení. Tím se zamezí tomu, aby chléb byl příliš vlhký.
Program 12 peče chléb po dobu 60 minut.
Chcete-li tyto funkce předčasně ukončit, stiskněte tlačítko Start/Stop Ⓑ. Ozve se dlouhý signál.
Pro vypnutí přístroje odpojte přístroj ze sítě.

ⓘ **Upozornění:**
U programů 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 a 9 zazní v průběhu programu signál a na displeji se zobrazí „ADD“ ⑥. Bezprostředně poté přidejte další přísady, jako je ovoce a ořechy.
Přísady nebudou hnětacím hákem ❻ rozmělněny. Pokud jste nastavili nastavení času, můžete veškeré suroviny vložit již na začátku programu do pečicí formy ❼. Dříve než ovoce a ořechy přidáte, měli byste je v tomto případě trochu rozmělnit.

Funkce časovače

Funkce časového spínače umožňuje pečení s časovou prodlevou.
Tlačítky se šipkami ▲ a ▼ Ⓓ nastavte požadované ukončení pečení. Maximální časové zpoždění je 15 hodin.

⚠ **Výstraha!** Dříve než se pokusíte upéci některý z chlebů za pomoci funkce časovače, recept nejprve vyzkoušejte, abyste se přesvědčili, že poměr přísad je správný, že těsto není příliš tuhé nebo tekuté a že množství není příliš velké a nedojde k případnému překynutí. Nebezpečí požáru!

Zvolte program. Na displeji Ⓐ je zobrazena potřebná doba pečení.
Tlačítkem se šipkou ▲ Ⓓ posuňte ukončení programu. Při první aktivaci se čas skončení posune k následující desítce. S každým dalším stisknutím tlačítka se šipkou ▲ Ⓓ se ukončení posune o 10 minut. Při stisknutém tlačítku se šipkou tento postup urychlíte. Na displeji uvidíte celkovou dobu pečení a dobu zpoždění. Při překročení požadovaného časového posunu můžete opravit čas tlačítkem se šipkou ▼ Ⓓ.
Nastavení časovače potvrďte tlačítkem Start/Stop Ⓑ. Dvojtečka na displeji Ⓐ bliká a naprogramovaný čas začne běžet. Jakmile se spustí program, svítí provozní indikační kontrolka Ⓔ.
Při ukončení pečení zazní desetkrát signál a na displeji Ⓐ se zobrazí 0:00.

Příklad:
Je 8.00 hod. a vy byste chtěli mít za 7 hodin a 30 minut, tedy v 15.30, hotový čerstvý chléb. Vyberte nejprve program 1 a poté tiskněte tlačítka se šipkami Ⓓ tak dlouho, až se na displeji Ⓐ zobrazí údaj 7:30, jelikož doba do dokončení trvá 7 hodin a 30 minut.

ⓘ **Upozornění:**
U programu „Marmeláda“ není funkce časovače k dispozici.

ⓘ **Upozornění:**
Funkci časovače nepoužívejte, zpracováváte-li potraviny s krátkou dobou trvanlivosti, jako jsou vejce, mléko, smetana nebo sýr.

Před pečením

Abyste byli při pečení úspěšní, dbejte prosím na následující:

Suroviny

ⓘ **Upozornění:**
Před přidáváním přísad vyjměte pečicí formu ❼ z přístroje. Pokud se dostanou přísady do prostoru pečení, může v důsledku zahřívání topných spirál dojít k požáru.

- Suroviny vkládejte v uvedeném pořadí do pečicí formy ❼.
- Všechny suroviny by měly být zahřáté na pokojovou teplotu, aby droždí mohlo optimálně vzejít.
- Dbejte na přesné odměření množství přísad. Již malé odchylky od množství uvedeného v receptu mohou ovlivnit výsledek pečení.

ⓘ **Upozornění:**
V žádném případě nepoužívejte větší množství než je uvedeno. Příliš mnoho těsta může překynout přes pečicí formu ❼ a na horkých topných hadech způsobit požár.

Pečení chleba

Příprava

Dodržujte prosím bezpečnostní pokyny v tomto návodu.
Pekárnu postavte na rovnou a pevnou podložku.

1. Vytáhněte pečicí formu ❼ z přístroje směrem nahoru.
2. Nasuňte hnětací háky ❻ na hnací hřídele v pečicí formě ❼. Dbejte na jejich řádné upevnění.
3. Vložte suroviny z receptu v uvedeném pořadí do pečicí formy ❼. Nejdříve vložte tekutiny, cukr, sůl a potom mouku, droždí nakonec.

ⓘ **Upozornění:**
Dbejte na to, aby droždí nepřišlo do styku se solí nebo tekutinami.

4. Vložte pečicí formu ❼ zpět do přístroje. Dbejte na to, aby správně zaklapla.
5. Uzavřete víko přístroje ❷.
6. Zastrčte zástrčku do zásuvky.
   Ozve se signál a na displeji Ⓐ se zobrazí číslo programu a doba trvání programu 1.
7. Vyberte si program pomocí tlačítka volby programu Ⓖ. Každé zadání je potvrzeno signálem.
8. Dle potřeby zvolte také velikost bochníku pomocí tlačítka Ⓕ.
9. Vyberte stupeň zhnědnutí Ⓒ chleba. Šipka na displeji Ⓐ vám ukáže, zda máte nastaven světlý, střední nebo tmavý stupeň. Můžete zvolit také nastavení „Rychlý“ pro zkrácení času kynutí.

ⓘ **Upozornění:**
U programů 6, 7 a 11 není funkce „Stupeň zhnědnutí” k dispozici.

Funkce „Rychlý“ je možná pouze u programů 1-4. U programů 6, 7, 11 a 12 není možné nastavovat hmotnost chleba.

10. Nyní můžete pomocí funkce časového spínače nastavit ukončení programu. Maximální časová prodleva může dosáhnout 15 hodin.

ⓘ **Upozornění:**
U programu 11 tato funkce není k dispozici.

Spuštění programu
Nyní spusťte program tlačítkem Start/Stop Ⓑ.

ⓘ **Upozornění:** Programy 1, 2, 3, 4, 6, 8 a 9 se spustí předehřívací fází v délce 10 až 30 minut (vyjma rychlého režimu, viz tabulku průběhu pečení). Hnětací háky ❻ se v této fázi nepohybují. Nejedná se tedy o závadu přístroje.

Program provede automaticky různé pracovní postupy.
Průběh programu můžete sledovat průzorem ❶ na pekárně. Příležitostně se může během pečení srážet na průzoru ❶ vlhkost. Víko přístroje ❷ lze během fáze hnětení otevřít.

ⓘ **Upozornění:**
Během fáze kynutí nebo pečení neotevírejte víko přístroje ❷. Chléb se může zbortit.

Ukončení programu
Při ukončení pečení zazní desetkrát signál a na displeji Ⓐ se zobrazí 0:00.
Při ukončení programu přepne přístroj automaticky na režim udržování v teple trvající až 60 minut.

ⓘ **Upozornění:**
Toto neplatí pro programy 6, 7 a 11.

Při něm cirkuluje v přístroji teplý vzduch. Funkci udržování v teple můžete předčasně ukončit stisknutím tlačítka Start/Stop Ⓑ po dobu, než zazní signály.

⚠ **Varování!**
Než otevřete víko přístroje ❷, vytáhněte zástrčku ze síťové zásuvky.
Nepoužíváte-li přístroj, vždy jej odpojte ze sítě!

Vyjmutí chleba
Při vyjímání pečicí formy ❼ vždy používejte kuchyňské chňapky nebo ochranné rukavice.
Držte pečicí formu ❼ šikmo nad roštem a lehce jím třeste, dokud se chléb z pečicí formy ❼ neuvolní.

Nelze-li chléb uvolnit z hnětacích háků ❻, odstraňte opatrně hnětací háky ❻ pomocí přiloženého odstraňovače hnětacích háků ❿.

ⓘ **Upozornění:**
Nepoužívejte kovové předměty, které mohou poškrábat antiadhezní vrstvu.
Ihned po vyjmutí chleba vypláchněte pečicí formu ❼ teplou vodou. Zabráníte tak zatvrdnutí hnětacích háků ❻ na hnacích hřídelích.

Tip: Vyjmete-li hnětací háky ❻ po posledním hnětení, nebude chléb při vyjmutí z pečicí formy ❼ potrhaný.

- Krátce stiskněte tlačítko Start/Stop Ⓑ pro přerušení programu hned na počátku fáze pečení nebo vytáhněte zástrčku ze síťové zásuvky. Zástrčku musíte během 10 minut znovu zapojit do sítě, aby mohlo pečení znovu pokračovat.
- Otevřete víko přístroje ❷ a vyjměte pečicí formu ❼. Pomoučenýma rukama můžete vyjmout těsto a odstranit hnětací háky ❻.
- Těsto vložte znovu do pečicí formy ❼. Pečicí formu ❼ opět nasaďte a uzavřete víko přístroje ❷.
- Je-li to nutné, zasuňte zástrčku do síťové zásuvky. Program pečení pokračuje dál.

Před jídlem nechte chléb 15-30 minut vychladnout. Před nakrojením chleba se vždy ujistěte, že v těstě není žádný hnětací hák ❻.

Chybová hlášení

- Je-li na displeji Ⓐ zobrazeno „HHH“ po spuštění programu, je teplota automatické domácí pekárny stále ještě příliš vysoká. Zastavte program a vytáhněte zástrčku ze sítě. Otevřete víko přístroje ❷ a nechte jej 20 minut vychladnout, než jej znovu začnete používat.
- Není-li možné spustit nový program poté, co automatická domácí pekárna některý z programů již ukončila, je přístroj stále ještě příliš horký. V tomto případě se údaj na displeji vrátí do základního nastavení (program 1). Otevřete víko přístroje ❷ a nechte jej 20 minut vychladnout, než jej znovu začnete používat.

⚠ **Varování!**
Nepokoušejte se přístroj spouštět dříve, než vychladne. Toto funguje pouze u programu 12.

- Je-li na displeji A nápis „EE0“, „EE1“ nebo „LLL“ po spuštění programu, automatickou domácí pekárnu nejprve vypněte a poté znovu zapněte tak, že zástrčku nejprve vytáhnete a poté znovu zasunete do sítě. Je-li chybové hlášení zobrazeno i nadále, obraťte se na zákaznický servis.

Čištění a údržba

⚠ **Varování!**
Před každým čištěním vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte přístroj zcela vychladnout.
Přístroj chraňte před vlhkostí, která může způsobit úraz elektrickým proudem.

Dodržujte prosím také bezpečnostní pokyny.

⚠ **Pozor!**
Díly přístroje, resp. příslušenství nejsou vhodné pro mytí v myčkách!

Kryt, víko, pečicí prostor
Odstraňte všechny zbytky v pečicím prostoru vlhkým hadříkem nebo mírně navlhčenou měkkou houbičkou. Utírejte těleso přístroje a víko rovněž jen vlhkým hadříkem nebo houbičkou.

- Vnitřní prostor dobře osušte. Pro snadnější čištění lze víko přístroje ❷ z krytu sejmout:

- Otevřete víko přístroje ❷ tak, aby kuželovité výstupky závěsu prošly otvory ve vedení závěsu.
- Vytáhněte víko přístroje ❷ z vedení závěsu.
- Chcete-li víko přístroje ❷ namontovat, protáhněte kuželovité výstupky závěsu otvory ve vedení závěsu.

Pečicí formy a hnětací háky:
Povrch pečicích forem ❼ a hnětacích háků ❻ je opatřen nepřilnavou vrstvou. Při čištění nepoužívejte agresivní čisticí prostředky, abrazivní prostředky nebo předměty, které mohou způsobit škrábance na povrchu.

Vlhkost a pára může postupem času změnit vzhled povrchu. To však není na závadu funkčnosti ani to neznamená snížení kvality.

Před čištěním vyjměte pečicí formy ❼ a hnětací háky ❻ z pečicího prostoru. Otřete vnější stranu pečicích forem ❼ vlhkým hadříkem.

⚠ **Pozor!**
Pečicí formu ❼ nikdy neponořujte do vody či jiných tekutin.
Vnitřní prostor pečicí formy ❼ čistěte teplým roztokem čisticího louhu.
Jsou-li hnětací háky ❻ zatuhlé a dají-li se jen těžce uvolnit, naplňte pečicí formu ❼ na ca 30 minut horkou vodou.
Je-li nasazovací držák v hnětacím háku ❻ ucpaný, můžete jej opatrně očistit dřevěnou špachtličkou.
Nepoužívejte k čištění pekárny žádné chemické čisticí prostředky ani ředidla.

Technická data

Model:	Automatická domácí pekárna SBB 850 A1
Jmenovité napětí:	220-240 V ~ / 50 Hz
Příkon:	850 wattů

Likvidace

V žádném případě nevyhazujte přístroj do běžného domovního odpadu. Tento výrobek musí plnit ustanovení evropské směrnice 2002/96/EC.

Zlikvidujte přístroj prostřednictvím firmy na likvidaci s příslušným povolením nebo zařízení na likvidaci komunálního odpadu.
Dodržujte aktuální platné předpisy. V případě pochybností kontaktujte příslušnou firmu, která se zabývá likvidací odpadu.

Veškeré obalové materiály nechte zlikvidovat v souladu s ekologickými předpisy.

Záruka & servis

Na tento přístroj platí 3 letá záruka od data zakoupení. Přístroj byl vyroben s nejvyšší pečlivostí a před odesláním prošel výstupní kontrolou. Uschovejte si, prosím, pokladní
lístek jako doklad o nákupu. V případě uplatňování záruky kontaktujte telefonicky
Vaší servisní službu. Pouze tak může být zajištěno bezplatné zaslání Vašeho zboží.
Záruka se vztahuje pouze na chyby materiálu nebo výrobní závady, ale ne na škody,vzniklé při přepravě, ne na součásti, podléhající rychlému opotřebení nebo na poškození křehkých dílů, jako jsou např. spínače nebo akumulátory. Výrobek je určen pouze pro privátní použití, ne průmyslové.
Při nesprávném a neodborném využívání, při použití násilí a při zásazích, které nebyly provedeny našimi autorizovanými servisními provozovnami, záruční nároky zanikají.
Vaše práva vyplývající ze zákona touto zárukou nejsou omezena.
Záruční doba se zárukou neprodlouží. Toto platí také pro náhradní díly a opravené součásti. Případné škody a vady, existující už při koupi, se musí hlásit ihned po vybalení, nejpozději však
do dvou dnů od data nákupu. Po uplynutí záruční doby se provedené opravy musí zaplatit.

(CZ) **Servis Česko**
Tel.: 800143873
E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 69294

Dovozce

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Průběh programu

Program	1. Normální						2. Kyprý					
Stupeň zhnědnutí	Světlý Střední Tmavý			Rychlý			Světlý Střední Tmavý			Rychlý		
Velikost:	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Čas (hodiny)	2:58	3:05	3:15	2:14	2:20	2:25	3:13	3:18	3:25	2:18	2:25	2:30
Předehřátí (min)	15	15	20	nelze aplikovat	nelze aplikovat	nelze aplikovat	10	10	15	nelze aplikovat	nelze aplikovat	nelze aplikovat
Hnětení 1 (min):	12	13	13	12	13	13	12	12	15	12	13	13
Kynutí 1 (min):	25	25	25	10	10	10	20	20	20	10	10	10
Hnětení 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
Kynutí 2 (min):	30	30	30	18	18	18	43	41	35	18	18	18
Kynutí 3 (min):	30	30	30	30	30	30	35	35	35	30	30	30
Pečení (min):	56	60	65	56	60	65	60	65	70	60	65	70
Udržování v teple (min)	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Přidávání přísad (zbývající počet hodin)	2:01	2:05	2:10	1:49	1:53	1:58	2:26	2:29	2:28	1:53	1:58	2:03
Přednastavení času	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h

* 3A znamená, že automatická domácí pekárna hněte 3 minuty a současně se ozývá signál pro přidání přísad a na displeji se zobrazí „ADD“ ⑥.

Program	3. Celozrnný						4. Sladký					
Stupeň zhnědnutí	Světlý Střední Tmavý			Rychlý			Světlý Střední Tmavý			Rychlý		
Velikost:	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Čas (hodiny)	3:18	3:25	3:35	2:24	2:30	2:35	2:56	3:01	3:10	2:10	2:16	2:20
Předehřátí (min)	15	15	20	nelze aplikovat	nelze aplikovat	nelze aplikovat	10	10	15	nelze aplikovat	nelze aplikovat	nelze aplikovat
Hnětení 1 (min):	11	12	12	11	13	13	12	12	12	11	12	12
Kynutí 1 (min):	30	30	30	10	10	10	25	25	25	10	10	10
Hnětení 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
Kynutí 2 (min):	38	38	38	23	23	23	35	35	35	18	18	18
Kynutí 3 (min):	35	35	35	35	35	35	30	30	30	30	30	30
Pečení (min):	56	60	65	56	60	65	52	56	60	52	56	60
Udržování v teple (min)	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Přidávání přísad (zbývající počet hodin)	2:17	2:21	2:26	1:59	2:03	2:08	2:03	2:07	2:11	1:46	1:50	1:54
Přednastavení času	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h

* 4A znamená, že automatická domácí pekárna hněte 4 minuty a současně se ozývá signál pro přidání přísad a na displeji se zobrazí „ADD“ ⑥.

Program	5. Express			6. Těsto	7. Nudlové těsto	8. Chléb z podmáslí			9. Bezlepkový		
Stupeň zhnědnutí	Světlý Střední Tmavý			nelze aplikovat	nelze aplikovat	Světlý Střední Tmavý			Světlý Střední Tmavý		
Velikost	750 g	1000 g	1250 g	nelze aplikovat	nelze aplikovat	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Čas (hodiny)	1:15	1:18	1:20	1:50	0:15	3:17	3:21	3:30	3:40	3:45	3:55
Předehřátí (min)	nelze aplikovat	nelze aplikovat	nelze aplikovat	10	nelze aplikovat	25	25	30	15	15	20
Hnětení 1 (min):	8	8	8	12	15	10	10	10	12	12	12
Kynutí 1 (min):	nelze aplikovat	nelze aplikovat	nelze aplikovat	10	nelze aplikovat	20	20	20	20	20	20
Hnětení 2 (min):	nelze aplikovat 2A 5	nelze aplikovat 2A 5	nelze aplikovat 2A 5	nelze aplikovat 3A 5	nelze aplikovat nelze aplikovat nelze aplikovat	2 5A* 8	2 5A 8	2 5A 8	2 3A 8	2 3A 8	2 3A 8
Kynutí 2 (min):	nelze aplikovat	nelze aplikovat	nelze aplikovat	25	nelze aplikovat	45	45	45	50	50	50
Kynutí 3 (min):	20	20	20	45	nelze aplikovat	30	30	30	50	50	50
Pečení (min):	40	43	45	nelze aplikovat	nelze aplikovat	52	56	60	60	65	70
Udržování v teple (min)	60	60	60	nelze aplikovat	nelze aplikovat	60	60	60	60	60	60
Přidávání přísad (zbývající počet hodin)	1:05	1:08	1:10	1:15	nelze aplikovat	2:15	2:19	2:23	2:48	2:53	2:58
Přednastavení času	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h

* 5A znamená, že automatická domácí pekárna hněte 5 minut a současně se ozývá signál pro přidání přísad a na displeji se zobrazí „ADD“ ⑥.

Program	10. Koláč			11. Marmeláda	12. Pečení
Stupeň zhnědnutí	Světlý Střední Tmavý			nelze aplikovat	Světlý Střední Tmavý
Velikost:	750 g	1000 g	1250 g	nelze aplikovat	nelze aplikovat
Čas (hodiny)	1:30	1:35	1:40	1:20	1:00
Předehřátí (min)	nelze aplikovat	nelze aplikovat	nelze aplikovat	nelze aplikovat	nelze aplikovat
Hnětení 1 (min):	15	15	15	nelze aplikovat	nelze aplikovat
Kynutí 1 (min):	nelze aplikovat	nelze aplikovat	nelze aplikovat	15 teplota + hnětení	nelze aplikovat
Hnětení 2 (min):	nelze aplikovat	nelze aplikovat	nelze aplikovat	nelze aplikovat	nelze aplikovat
Kynutí 2 (min):	nelze aplikovat	nelze aplikovat	nelze aplikovat	nelze aplikovat	nelze aplikovat
Kynutí 3 (min):	nelze aplikovat	nelze aplikovat	nelze aplikovat	45 teplota + hnětení	nelze aplikovat
Pečení (min):	60	65	70	20 Kynutí	60
	15 kynutí	15 kynutí	15 kynutí		
Udržování v teple (min)	60	60	60	nelze aplikovat	60
Přidávání přísad (zbývající počet hodin)	nelze aplikovat	nelze aplikovat	nelze aplikovat	nelze aplikovat	nelze aplikovat
Přednastavení času	15 h	15 h	15 h	nelze aplikovat	15 h

Odstranění závad automatické domácí pekárny

Co udělat, když hnětací hák ❻ zůstane po pečení vězet v pečicí formě ❼?	Naplňte horkou vodu do pečicí formy ❼ a otáčejte hnětací hák ❻, abyste uvolnili zaschlé zbytky pod ním.
Co se stane, když hotový chléb zůstane v pekárně?	Funkcí „udržování v teple" je zajištěno, že chléb je asi 1 hodinu udržován v teple a chráněn před vlhkostí. Zůstane-li chléb v pekárně déle než 1 hodinu, může zvlhnout.
Lze pečicí formu ❼ a hnětací háky ❻ také mýt v myčce nádobí?	Ne. Opláchněte laskavě pečicí formu ❼ a hnětací háky ❻ ručně.
Proč se těsto nepromíchává, ačkoli motor běží?	Zkontrolujte, zda jsou hnětací hák ❻ a pečicí forma ❼ správně nasazeny.
Co dělat, když hnětací hák ❻ zůstane vězet v chlebu?	Odstraňte hnětací hák ❻ pomocí odstraňovače hnětacích háků ❿.
Co se stane při výpadku proudu v průběhu programu?	Při výpadku proudu do 10 minut ukončí automatická domácí pekárna naposledy prováděný program.
Jak dlouho trvá pečení chleba?	Přesné časy si prosím zjistěte z tabulky průběhu pečení.
Bochníky o jakých hmotnostech mohu péci?	Můžete péci bochníky o hmotnosti 750 g - 1000 g - 1250 g.
Proč není možné použít funkci časového spínače při pečení s čerstvým mlékem?	Čerstvé potraviny jako je mléko nebo vejce se kazí, pokud zůstanou ve spotřebiči příliš dlouho.
Co se stalo, nefunguje-li automatická domácí pekárna po stisknutí tlačítka Start/Stop ❽?	Některé etapy postupu, jako je např. „ohřívání" nebo „klidová fáze", jsou těžce odhadnutelné. Na základě tabulky průběhu programu kontrolujte, která etapa programu právě probíhá. Zkontrolujte, zda jste správně stiskli tlačítko Start/Stop ❽. Zkontrolujte, zda je zástrčka zapojena do sítě.
Přístroj rozseká přidané rozinky.	Abyste zabránili rozmělnění přísad, jako je ovoce nebo ořechy, přidejte je k těstu až po zaznění signálu.

Objednávkový list SBB 850 A1

Objednávané množství (max. 3 sady pro objednávku)	Označení zboží	Cena za kus	Celková částka
	1 pečicí forma včetně 2 hnětacích háků	300,- CZK	CZK
	4 hnětací háky	300,- CZK	CZK

Způsob platby

☐ dobírka

+	plus náklady na zpracování, poštovné, manipulace, balné a zásilka	150,- CZK
=		CZK

(Místo, datum)

(Podpis)

Objednávkový list - Objednávejte takto:

1. Do kolonky „Odesilatel/objednavatel" zapište hůlkovým písmem své jméno, adresu a telefonní číslo (pro případné zpětné dotazy).

2. Dobírka.
Zašlete úplně vyplněnou objednávkovou kartu v dopisní obálce na naši dále uvedenou poštovní adresu. Částku k zaplacení včetně poplatku za dobírku zaplatíte při převzetí zboží.

Naše poštovní adresa:

Ing. Martin Šimák
zprostředkovatel servisu
výrobků Kompernass
Malešické nám. 1
108 00 Praha 10

Důležité upozornění:
- Zásilku prosím dostatečně ofrankujte.
- Napište své jméno jako odesilatele na obálku.

Odesilatel / objednavatel

(vyplňte prosím úplně a HŮLKOVÝM PÍSMEM)

Jméno

Ulice

PSČ/město

Telefon

Obsah Strana

Bezpečnostné pokyny	102
Zariadenie sa skladá z	103
Príslušenstvo	103
Používanie primerané účelu	103
Pred prvým použitím	104
Vlastnosti	104
Ovládací panel	105
Programy	106
Funkcia časovania	107
Pred pečením	108
Pečenie chleba	108
Chybové hlásenia	110
Čistenie a údržba	110
Technické údaje	111
Likvidácia	111
Záruka a servis	112
Dovozca	112
Priebeh programu	113
Odstraňovanie chýb pekárničky	117

Pred prvým použitím si pozorne prečítajte návod na používanie a uschovajte si ho pre prípadné ďalšie použitie. Pri odovzdávaní prístroja tretej osobe odovzdajte prístroj spolu s návodom.

⚠ Bezpečnostné pokyny

- Pred používaním prístroja si najprv prečítajte celý návod na používanie!
- Nebezpečenstvo zadusenia! Deti sa môžu zadusiť pri nesprávnom používaní baliacich materiálov. Zlikvidujte ich ihneď po vybalení alebo ich uschovajte na mieste, ktoré je deťom neprístupné.
- Po vybalení skontrolujte pekárničku chleba, či sa počas dopravy nepoškodila. V prípade potreby sa obráťte na vášho dodávateľa.
- Postavte prístroj na suché, rovné a teplu odolné miesto.
- Neumiestňujte zariadenie do blízkosti horľavých materiálov, explozívnych a/alebo horľavých plynov. Od iných predmetov treba dodržať minimálny odstup 10 cm.
- Dajte pozor na to, aby vetracie otvory prístroja neboli zakryté. Nebezpečenstvo prehriatia!
- Pred pripojením skontrolujte, či druh a napätie elektrickej siete zodpovedajú údajom na typovom štítku.
- Kábel napájania zo siete veďte tak, aby neprechádzal cez ostré hrany alebo v blízkosti horúcich plôch a predmetov. Mohla by sa tým poškodiť izolácia kábla.
- Počas činnosti nenechávajte prístroj nikdy bez dozoru.
- Aby sa predišlo potknutiu a úrazu, je zariadenie vybavené len krátkym sieťovým káblom.
- Prístroj používajte len vo vnútri budov.
- Prístroj nedávajte nikdy na plynový alebo elektrický sporák, horúcu pec alebo iné zdroje tepla. Nebezpečenstvo prehriatia!
- Nikdy nezakrývajte prístroj utierkou alebo iným materiálom. Horúčava a para musia mať voľný priechod. Môže dôjsť k požiaru, ak prístroj zakryjete horľavým materiálom alebo s takým príde do styku (napr. záclony).
- Ak použijete predlžovaciu šnúru, musí maximálny prípustný výkon tejto šnúry zodpovedať výkonu pekárničky.
- Uložte predlžovací kábel tak, aby sa oň nikto nemohol potknúť, ani zaň nechtiac zatiahnuť.
- Pred každým použitím skontrolujte sieťovú šnúru a zástrčku. Keď sa sieťová šnúra tohto prístroja poškodí, musí ju vymeniť výrobca, jeho servis alebo iná podobne kvalifikovaná osoba, aby sa zabránilo ohrozeniu.
- Používanie príslušenstva neodporúčaného výrobcom môže viesť k poškodeniam. Prístroj používajte len na účely, na ktoré bol určený. Inak zaniknú nároky na záruku.
- Program pečenia spúšťajte len s vloženou nádobou na pečenie. V opačnom prípade to môže viesť k nenapraviteľným škodám na prístroji.
- Keď sú deti v blízkosti, dohliadajte na prístroj! Keď prístroj nepoužívate, ako aj pred čistením, vytiahnite zástrčku zo zásuvky. Pred vytiahnutím jednotlivých dielov nechajte prístroj vychladnúť.
- Tento prístroj nie je určený na to, aby ho používali osoby (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, alebo s nedostatkom skúseností alebo nedostatkom znalostí, len za predpokladu, že budú pod dohľadom osoby zodpovednej za ich bezpečnosť alebo od nej dostanú pokyny, ako sa má prístroj používať.
  Na deti treba dohliadať, aby sa zabezpečilo, že sa nebudú hrať s prístrojom.
- Tento prístroj zodpovedá príslušným bezpečnostným predpisom. Kontroly, opravy a technickú údržbu môže vykonávať len kvalifikovaný personál predajcu. Inak zaniknú nároky na záruku.
- Na zariadenie neklaďte žiadne predmety, ani ho nezakrývajte. Hrozí nebezpečenstvo požiaru!
- Pozor! Pekárnička chleba sa zahrieva na vysokú teplotu. Prístroja sa dotýkajte až vtedy, keď vychladne alebo používajte chňapky.
- Skôr ako vyberiete časti príslušenstva alebo ich vkladáte, nechajte zariadenie vychladnúť a vytiahnite zástrčku zo siete.

- Neprenášajte domácu pekárničku, keď je v nádobe na pečenie horúci alebo tekutý obsah, napríklad džem. Hrozí nebezpečenstvo popálenia!
- Dávajte pozor, aby ste pri používaní neprišli do styku s rotujúcim hákom na miesenie. Hrozí nebezpečenstvo poranenia
- Zástrčku nevyťahujte zo zásuvky ťahom za šnúru.
- Zástrčku vytiahnite zo siete, ak zariadenie nepoužívate alebo pred každým čistením.
- Zariadenie nepoužívajte na skladovanie potravín alebo riadu.
- Nikdy nevkladajte hliníkové fólie ani iné kovové predmety do pekárničky. Môže to viesť ku skratu. Hrozí nebezpečenstvo požiaru!
- Neponárajte pekárničku do vody ani do iných kvapalín. Hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!
- Zariadenie nečistite špongiou, ktorá zanecháva škrabance.
  Keď sa uvoľnia časti špongie a prídu do styku s elektrickými časťami zariadenia, hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.
- Na zapínanie a vypínanie prístroja nepoužívajte žiadne externé spínacie hodiny ani samostatný systém diaľkového ovládania.
- Nikdy nepoužívajte prístroj bez nádoby alebo s prázdnou nádobou na pečenie. To vedie k nenapraviteľnému poškodeniu prístroja.
- Vždy počas prevádzky zatvorte kryt.
- Nikdy nevyberajte nádobu na pečenie počas prevádzky.
- Pri pečení nikdy neprekročte množstvo 700 g múky a nikdy k nemu nedajte viac než 1 $^{1}/_{4}$ balíčka (asi 26 g) sušeného droždia. Cesto by mohlo pretiecť a spôsobiť požiar!
- Počas prevádzky môže byť teplota vonkajších povrchov a dvierok veľmi vysoká. Hrozí nebezpečenstvo popálenia!

Zariadenie sa skladá z

1. Pozorovacie okienko
2. Veko prístroja
3. Vetracie otvory
4. Sieťová šnúra
5. Ovládací panel

Pozor! Horúci povrch!

Príslušenstvo

6. 2 hnetacie háky
7. Forma na pečenie až do hmotnosti chleba 1250 g
8. Odmerka
9. Odmerná lyžica
10. Vyberač hnetacích hákov

- Krátke informácie
- Receptár
- Návod na používanie

Používanie primerané účelu

Domácu pekárničku chleba používajte len na pečenie chleba a prípravu džemu alebo lekváru pre domáce použitie.
Nepoužívajte prístroj na sušenie potravín alebo iných predmetov. Nepoužívajte pekárničku vonku. Používajte len výrobcom odporúčané príslušenstvo. Neodporúčané príslušenstvo môže zariadenie poškodiť.

Pred prvým použitím

Likvidácia obalového materiálu
Vybaľte automat a zlikvidujte obalový materiál podľa predpisov platných vo Vašom bydlisku.

Prvé čistenie
Pred zapnutím utrite nádobu na pečenie ❼, hnetacie háky ❻ a vonkajšie plochy domácej pekárničky čistou vlhkou handričkou. Nepoužívajte žiadne čistiace špongie ani abrazívne prostriedky, ktoré zanechávajú škrabance. Odstráňte ochrannú fóliu z ovládacieho panela ❺.

Zohriatie
ⓘ Pri prvom uvedení do prevádzky dodržte tento pokyn:

Prázdnu formu na pečenie vložte ❼ do prístroja len pri prvom zohrievaní. Zatvorte veko prístroja ❷. Zvoľte program 12, ako je uvedené v kapitole „PROGRAM“, a stlačte tlačidlo Štart/Stop Ⓑ, čím prístroj na 5 minút zohrejete. Po 5 minútach stlačte tlačidlo Štart/Stop Ⓑ, až sa ozve dlhý signálny tón na znamenie ukončenia programu.
Pretože sú vyhrievacie prvky mierne naolejované, môžete pri prvom zapnutí ucítiť mierny zápach. Tento zápach je neškodný a po chvíli prestane. Zabezpečte dostatočné vetranie, napr. otvorte okno. Nechajte prístroj celkom vychladnúť a ešte raz utrite formu na pečenie ❼, miesiace háky ❻ a vonkajšiu plochu pekárničky čistou navlhčenou handrou.

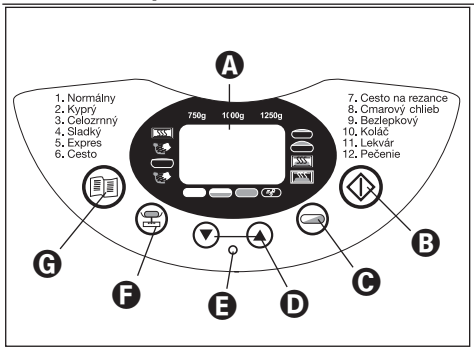
⚠ **Nebezpečenstvo požiaru!** Nenechajte domácu pekárničku zohrievať dlhšie než 5 minút s prázdnou nádobou na pečenie ❼. Hrozí nebezpečenstvo prehriatia.

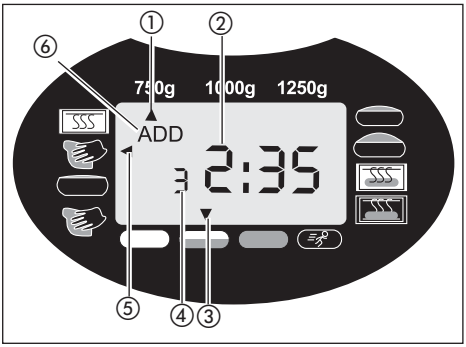
Vlastnosti

Automatická domáca pekárnička chleba umožňuje piecť chlieb podľa Vašej chuti.

- Môžete voliť medzi 12 rôznymi programami.
- Môžete spracovať hotové zmesi na pečenie.
- Môžete dať vymiesiť rezancové cesto alebo cesto na chlieb i vyrábať marmeládu.
- Pomocou programu “Bezlepkový” môžete piecť bezlepkové zmesi a piecť podľa receptov z bezlepkových druhov múk, ako je napr. kukuričná, pohánková a zemiaková múka.

Ovládací panel





Ⓐ Displej

Zobrazuje

① voľbu hmotnosti (750 g, 1000 g, 1250 g)

② zostávajúci čas a naprogramovaný čas

③ zvolený stupeň zhnednutia (svetlý, stredný, tmavý, rýchly)

④ zvolené číslo programu

⑤ priebeh programu

⑥ pridanie prísad („ADD“)

Ⓑ Štart / Stop

Na spustenie a ukončenie prevádzky alebo na zrušenie nastavenia časovača.

Za účelom zastavenia prevádzky krátko stlačte tlačidlo Štart/Stop Ⓑ, až sa ozve signál a čas na displeji Ⓐ bliká. Opätovným stlačením tlačidla Štart/Stop Ⓑ v priebehu 10 minút môžete v prevádzke znovu pokračovať. V prípade, že zabudnete v programe pokračovať, bude program po 10 minútach pokračovať automaticky sám.
Ak chcete prevádzku úplne ukončiť alebo zrušiť nastavenia, na 3 sekundy stlačte tlačidlo Štart/Stop Ⓑ, až zaznie dlhý signálny tón.

ⓘ Upozornenie:

Tlačidlo Štart/Stop stlačte iba vtedy Ⓑ, keď chcete skontrolovať stav chleba. Priebeh pečenia môžete pozorovať cez pozorovacie okienko.

⚠ Pozor!

Pri stlačení všetkých tlačidiel sa musí ozvať signálny tón, okrem prípadu, keď je prístroj v prevádzke.

Ⓒ Stupeň zhnednutia (alebo rýchly režim)

Voľba stupňa zhnednutia alebo prepnutie do rýchleho režimu (svetlý/stredný/tmavý/rýchly). Opakovane stláčajte tlačidlo stupeň zhnednutia Ⓒ, až sa šípka nachádza nad požadovaným stupňom zhnednutia. V programoch 1 - 4 môžete viacnásobným stlačením tlačidla stupeň zhnednutia Ⓒ aktivovať rýchly režim, a tým skrátiť priebeh pečenia. Stláčajte tlačidlo stupeň zhnednutia Ⓒ dovtedy, až sa šípka nachádza nad „rýchlo“. V programoch 6, 7 a 11 nie je možné zvoliť stupeň zhnednutia.

Ⓓ Časovač ▼ ▲

Odložené pečenie.

ⓘ Upozornenie:

V programe 11 sa nedá nastaviť odložené pečenie.

Ⓔ Prevádzková kontrolka

Prevádzková kontrolka Ⓔ svojím svietením indikuje, že práve beží niektorý program. Keď chcete niektorý program pomocou časovača spustiť s časovým oneskorením, rozsvieti sa prevádzková kontrolka Ⓔ až vtedy, keď sa tento program spustí, a nie vtedy, keď je ešte len zapnutý časovač.

Ⓕ Hmotnosť chleba

Voľba hmotnosti chleba (750 g / 1000 g / 1250 g). Opakovane stláčajte toto tlačidlo, až sa šípka nachádza pod požadovanou hmotnosťou. Údaje o hmotnosti (750 g, 1000 g, 1250 g) sa vzťahujú na množstvo prísad, ktorými sa forma na pečenie naplní ❼.

ⓘ Upozornenie:

Pri zapnutí prístroja je hmotnosť nastavená na 1250 g. V programoch 6, 7, 11 a 12 sa hmotnosť nedá nastaviť.

Ⓖ Voľba programov (menu)

Vyvolanie požadovaného programu (1-12). Na displeji Ⓐ sa zobrazí číslo programu a príslušná doba pečenia.

Funkcia pamäte

Program bude po opätovnom zapnutí po výpadku prúdu po dobu až 10 minút pokračovať na rovnakom mieste. Toto však neplatí pri zrušení alebo ukončení priebehu pečenia alebo po stlačení tlačidla Štart/Stop Ⓑ, až sa ozve dlhý signálny tón.

Pozorovacie okienko ❶

Cez pozorovacie okienko ❶ môžete sledovať priebeh pečenia.

Programy

Pomocou tlačidla voľba programu Ⓖ si zvolíte požadovaný program. Príslušné číslo programu sa zobrazí na displeji Ⓐ. Doby pečenia sú závislé od zvolenej kombinácie programov. Pozri kapitola „Priebeh programu“.

Program 1: Normálny

Na biele a pšenično-ražné chleby, ktoré pozostávajú hlavne z pšeničnej alebo ražnej múky. Chlieb má kompaktnú konzistenciu. Zhnednutie chleba sa nastaví pomocou tlačidla stupeň zhnednutia Ⓒ.

Program 2: Kyprý

Na ľahké chleby z jemnej múky. Chlieb je spravidla kyprý a má chrumkavú kôrku.

Program 3: Celozrnný

Na chleby zo silnejších druhov múk, napr. celozrnná pšeničná a ražná múka. Chlieb bude kompaktnejší a ťažší.

Program 4: Sladký

Na chleby s prísadami ovocných štiav, strúhaného kokosu, hrozienok, suchého ovocia, čokolády alebo s pridaním cukru. Vďaka dlhšej fáze kysnutia je chlieb ľahší a vzdušnejší.

Program 5: Expres

U miesenia nechať cesto vykysnúť a pečenie bude trvať kratšiu dobu. Pre tento program sú však vhodné len recepty, ktoré neobsahujú žiadne ťažké prísady alebo hrubú múku. Majte na pamäti, že chlieb pri tomto programe bude hustejší a nie až taký chutný.

Program 6: Cesto

Na prípravu kvasnicového cesta na žemle, pizzu alebo pletenky. Samotné pečenie pri tomto programe odpadá.

Program 7: Cesto na rezance
Na prípravu rezancového cesta. Samotné pečenie pri tomto programe odpadá.

Program 8: Cmarový chlieb
Pre chleby, ktoré sa robia z cmaru alebo jogurtu.

Program 9: Bezlepkový
Pre chleby z bezlepkových múk a zmesí na pečenie. Bezlepkové múky potrebujú viac času na prijatie tekutín a majú iné vlastnosti pri miesení.

Program 10: Koláč
Suroviny sa v tomto programe miesia, nechajú vykysnúť a upečú. Pri tomto programe používajte prášok do pečiva.

Program 11: Lekvár
Na prípravu marmelád, džemov, želé a ovocných pomazánok.

Program 12: Pečenie
Na dopečenie chlebov, ktoré sú príliš svetlé alebo nie sú úplne dopečené alebo na hotové cestá. Pri tomto programe odpadajú všetky procesy miesenia a kysnutia. Chlieb sa udržiava teplý až jednu hodinu po ukončení pečenia. Tým sa zabráni tomu, aby bol chlieb príliš vlhký.
Program 12 pečie chleba po dobu 60 minút.
Za účelom predčasného ukončenia týchto funkcií stlačte tlačidlo Štart/Stop Ⓑ, až sa ozve dlhý signál. Prístroj vypnete odpojením od elektrickej siete.

ⓘ **Upozornenie:**
Pri programoch 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 a 9 zaznie v priebehu programu pípnutie a na displeji sa zobrazí ⑥ „ADD“.
Bezprostredne potom pridajte ďalšie prísady ako ovocie alebo orechy.
Tieto prísady potom miesiaci hák ❻ nerozdrví.
Ak máte nastavený časovač, môžete dať všetky prísady do nádoby na pečenie ❼ aj pred začatím programu. Ovocie a orechy by ste v tomto prípade mali trochu rozkrájať.

Funkcia časovania

Funkcia časovania vám umožňuje odložiť pečenie na neskôr.
Pomocou tlačidiel so šípkami ▲ a ▼ Ⓓ nastavte požadovaný koniec pečenia. Maximálna doba časového oneskorenia je 15 hodín.

⚠ **Varovanie!** Predtým, než budete chcieť upiecť určitý chlieb pomocou funkcie časovania, príslušný recept najskôr vyskúšajte, aby ste sa uistili, že pomer prísad je správny, cesto nie je príliš tuhé alebo príliš riedke alebo množstvo nie je príliš veľké, aby Vám prípadne nepretieklo. Hrozí nebezpečenstvo požiaru!

Zvoľte jeden program. Na displeji Ⓐ sa zobrazí doba potrebná na pečenie.
Pomocou tlačidla so šípkou ▲ Ⓓ posuniete koniec programu. Pri prvom stlačení sa posunie koniec programu na nasledujúcu desiatku. Každé ďalšie stlačenie tlačidla ▲ Ⓓ posunie koniec doby o 10 minút. Ak podržíte tlačidlo so šípkou stlačené, proces prestavenia času urýchlite. Na displeji sa zobrazí celková doba pečenia a doba odloženia.
Pri prekročení možného posunutia času môžete čas pomocou tlačidiel so šípkami skorigovať ▼ Ⓓ.
Tlačidlom Štart/Stop Ⓑ potvrďte nastavenie časovača.
Na displeji Ⓐ bliká dvojbodka a naprogramovaný čas začne plynúť. Len čo sa spustí program, rozsvieti sa prevádzková kontrolka Ⓔ.
Pri skončení procesu pečenia zaznie desať pípnutí a na displeji Ⓐ sa zobrazí 0:00.

Príklad:
Je 8:00 a vy by ste chceli mať čerstvý chlieb za 7 hodín a 30 minút, teda o 15:30.
Najskôr zvoľte program 1 a stláčajte tlačidlá so šípkami Ⓓ tak dlho, až sa na displeji Ⓐ zobrazí 7:30, pretože čas do ukončenia činí 7 hodín a 30 minút.

ⓘ **Upozornenie:**
V programe „marmeláda" nie je funkcia časovania k dispozícii.

ⓘ **Upozornenie:**
Funkciu časovania nepoužívajte, keď spracovávate rýchlo sa kaziace potraviny ako vajcia, mlieko, smotanu alebo syr.

Pred pečením

Pre úspešné pečenie majte na pamäti tieto faktory:

Suroviny

ⓘ **Upozornenie:**
Vytiahnite formu na pečenie ❼ z pekárničky než do nej dáte prísady. Keby sa suroviny dostali do priestoru pečenia, zahriatím vyhrievacích špirál by mohlo dôjsť k požiaru.

- Suroviny vkladajte do nádoby na pečenie ❼ vždy v predpísanom poradí.
- Všetky suroviny majú byť zahriate na izbovú teplotu, aby sa dosiahol optimálny priebeh kysnutia.
- Dbajte na presné odmeranie množstva prísad. Už nepatrné odchýlky od množstiev určených v recepte môžu ovplyvniť výsledok pečenia.

ⓘ **Upozornenie:**
V žiadnom prípade nepoužívajte väčšie množstvá než je uvedené. Príliš mnoho cesta môže pretiecť cez okraj formy na pečenie ❼ a na horúcich špirálach spôsobiť požiar.

Pečenie chleba

Príprava
Dodržiavajte bezpečnostné pokyny uvedené v tomto návode.
Postavte automat na pečenie chleba na rovný a pevný podklad.

1. Vytiahnite nádobu na pečenie ❼ z prístroja nahor.
2. Zasuňte hnetacie háky ❻ na pohonné osi v nádobe na pečenie ❼. Dajte pozor na to, aby sedeli pevne.
3. Dajte suroviny podľa zvoleného vášho receptu v uvedenom poradí do nádoby na pečenie ❼. Najprv dávajte tekutiny, cukor, soľ a potom múku. Kvasnice vždy ako posledné.

ⓘ **Upozornenie:**
Dajte pozor, aby kvasnice neprišli do styku so soľou alebo s kvapalinami.

4. Vložte nádobu na pečenie ❼ späť. Dbajte na to, aby správne dosadla.
5. Zatvorte veko prístroja ❷.
6. Zasuňte zástrčku do zásuvky.
   Zaznie signál a na displeji Ⓐ sa zobrazí číslo programu a celková doba pre program 1.
7. Zvoľte program pomocou tlačidla voľby programu Ⓖ. Každá voľbasa potvrdí zaznením signálu.
8. V prípade potreby zvoľte veľkosť chleba tlačidlom Ⓕ.
9. Zvoľte stupeň zhnednutia Ⓒ chleba. Na displeji Ⓐ vám šípka ukáže, či ste nastavili svetlý, stredný alebo tmavý. Môžete zvoliť i „rýchlo", aby ste skrátili čas, v ktorom cesto kysne.

ⓘ **Upozornenie:**
V programoch 6, 7 a 11 nie je funkcia „stupeň zhnednutia" k dispozícii.

Funkcia „rýchlo“ je k dispozícii iba v programoch 1-4. V programoch 6, 7, 11 a 12 nie je nastavenie hmotnosti chleba k dispozícii.

10. Teraz máte možnosť časovačom nastaviť záverečný čas programu. Môžete zadať odloženie času maximálne o 15 hodín.

ⓘ **Upozornenie:**
V programe 11 nie je táto funkcia k dispozícii.

Spustenie programu
Program spustíte tlačidlom Štart/Stop Ⓑ.

ⓘ **Upozornenie:** Programy 1, 2, 3, 4, 6, 8 a 9 sa spúšťajú s 10- až 30-minútovou predhrievacou fázou (okrem rýchleho režimu, viď tabuľka Priebeh programu). Hnetacie háky ❻ sa pritom nepohybujú. To nie je chyba prístroja.

Program automaticky vykoná rôzne pracovné úkony. Priebeh programu môžete sledovať cez pozorovacie okienko ❶ vašej pekárničky. Niekedy môže počas pečenia dochádzať k zrážaniu vlhkosti na pozorovacom okienku ❶. Veko prístroja ❷ môžete v priebehu miesenia otvoriť.

ⓘ **Upozornenie:**
Neotvárajte veko prístroja ❷ v priebehu kysnutia alebo pečenia. Chlieb by sa mohol prepadnúť.

Ukončenie programu
Pri skončení procesu pečenia zaznie desať pípnutí a na displeji Ⓐ sa zobrazí 0:00.

Po ukončení programu sa zariadenie automaticky prepne do režimu udržania obsahu v teple, ktorý trvá až 60 minút.

ⓘ **Upozornenie:**
To neplatí pre programy 6, 7 a 11.

Pritom v prístroji cirkuluje teplý vzduch. Funkciu udržania obsahu v teple môžete predčasne ukončiť tým, že budete držať stlačené tlačidlo Štart/Stop, Ⓑ až zaznie signálny tón.

⚠ **Varovanie!**
Predtým, než otvoríte veko prístroja vytiahnite zástrčku zo zásuvky ❷.
V dobe, kedy prístroj nepoužívate, má byť vždy odpojený od elektrickej siete!

Vyberanie chleba
Pri vyberaní nádoby na pečenie ❼ používajte vždy chňapky alebo ochranné rukavice.
Držte nádobu na pečenie ❼ šikmo nad roštom a ľahko ňou zatraste, aby sa chlieb od nádoby ❼ oddelil.

Keď sa chlieb od hákov neoddelí ❻, odstráňte opatrne hnetacie háky ❻ pomocou priloženého vyberača hnetacích hákov ❿.

ⓘ **Upozornenie:**
Nepoužívajte žiadne kovové predmety, ktoré by mohli spôsobiť poškriabanie vrstvy zabraňujúcej prilepeniu.
Ihneď po vybratí chleba umyte nádobu na pečenie ❼ teplou vodou. Zabránite tým prischnutiu hnetacích hákov ❻ na hnacom hriadeli.

Tip: Keď háky ❻ po poslednom procese hnetenia vyberiete, tak sa chlieb pri vyberaní z formy ❼ nenatrhne.

- Krátko stlačte tlačidlo Štart/Stop Ⓑ, aby ste prerušili program úplne na začiatku pečenia alebo vytiahnite zástrčku zo zásuvky. V priebehu 10 minút musíte zástrčku zasunúť späť do zásuvky, aby pečenie mohlo následne pokračovať.
- Otvorte veko prístroja ❷ a vyberte nádobu na pečenie ❼. Pomúčenými rukami môžete vybrať cesto a hnetacie háky ❻.
- Cesto vložte späť do nádoby na pečenie ❼. Nádobu na pečenie vložte ❼ znovu do prístroja a zavrite veko ❷.
- Zastrčte zástrčku do zásuvky. Program pečenia bude pokračovať.

Nechajte chlieb 15-30 minút chladnúť, než ho začnete konzumovať.
Pred krájaním chleba sa vždy presvedčte, či v ňom nie je hnetací hák ❻.

Chybové hlásenia

- Keď sa na displeji Ⓐ zobrazí „HHH“, potom, keď bol program spustený, je teplota pekárničky ešte príliš vysoká. Zastavte program a vytiahnite zástrčku zo zásuvky. Otvorte veko prístroja ❷ a nechajte ho 20 minút vychladnúť než ho budete ďalej používať.
- Pokiaľ sa nedá spustiť nový program, potom, čo prístroj práve jeden program ukončil, je ešte príliš horúci. V tomto prípade preskočí zobrazenie na displeji do základného nastavenia (program 1). Otvorte veko prístroja ❷ a nechajte ho 20 minút vychladnúť než ho budete ďalej používať.

⚠ **Varovanie!**
Nepokúšajte sa uviesť prístroj do prevádzky, pokiaľ ešte nevychladol. To funguje iba v programe 12.

- Keď sa po spustení programu na displeji A zobrazí „EE0“, „EE1“ alebo “LLL”, vypnite pekárničku, a potom ju znova zapnite tak, že zástrčku zo zásuvky vytiahnete a potom ju znova zasuniete. Keď sa chybové hlásenie neprestane zobrazovať, obráťte sa na zákaznícke služby.

Čistenie a údržba

⚠ **Varovanie!**
Pred každým čistením vytiahnite zástrčku zo zásuvky a nechajte prístroj celkom vychladnúť.
Chráňte prístroj pred vlhkosťou, pretože tá môže mať za následok úder elektrickým prúdom.

Dodržiavajte pritom aj bezpečnostné pokyny.

⚠ **Pozor!**
Jednotlivé diely prístroja a príslušenstva nie sú vhodné na umývanie v umývačke riadu!

Teleso, veko, priestor na pečenie
Odstráňte zvyšky z priestoru pečenia pomocou vlhkej handričky alebo mierne navlhčenej mäkkej špongie. Poutierajte teleso automatu a veko vlhkou handričkou alebo špongiou.

- Dobre vysušte vnútorný priestor. Pre ľahšie čistenie môžete veko prístroja ❷ oddeliť od telesa:

- Otvorte veko ❷, až kužeľovité palce kovania prejdú otvormi vo vodiacich kovaniach.
- Vytiahnite veko prístroja ❷ z vodiacich kovaní.
- Za účelom montáže veka prístroja ❷ zasuňte palce kovania otvormi vo vodiacich kovaniach.

Nádoby na pečenie a hnetacie háky

Vonkajšie plochy nádob na pečenie ❼ a hnetacích hákov ❻ sú upravené nepriľnavou vrstvou. Pri čistení nepoužívajte žiadne agresívne čistiace prostriedky ani predmety, ktoré môžu spôsobiť poškrabanie povrchov.

V dôsledku vlhkosti a pár sa môže po čase zmeniť vzhľad povrchov. To neznamená žiadne zhoršenie funkcie alebo kvality.

Pred čistením vyberte nádoby na pečenie ❼ a hnetacie háky ❻ z priestoru pečenia. Poutierajte vonkajšiu stranu nádob na pečenie ❼ vlhkou handričkou.

⚠ **Pozor!**

Nikdy neponárajte nádobu na pečenie ❼ do vody alebo iných tekutín.
Vnútorný priestor nádoby na pečenie ❼ vyčistite teplou vodou, v ktorej rozpustíte čistiaci prostriedok.
Ak sú hnetacie háky ❻ zanesené a nedajú sa uvoľniť, naplňte nádobu na pečenie ❼ na asi 30 minút horúcou vodou.
Ak je nasadzovací otvor v hnetacom háku ❻ upchatý, môžete ho opatrne vyčistiť drevenou tyčinkou.
Na čistenie pekárničky nepoužívajte žiadne chemické čistiace prostriedky ani riedidlá.

Technické údaje

Model:	Domáca pekárnička SBB 850 A1
Menovité napätie:	220 - 240 V ~ / 50 Hz
Príkon:	850 W

Likvidácia

Prístroj v žiadnom prípade nevyhadzujte do normálneho domového odpadu. Tento výrobok podlieha európskej smernici 2002/96/EC.

Zlikvidujte prístroj v príslušnom zariadení (firme) na likvidáciu odpadu.
Dodržte aktuálne platné predpisy. V prípade pochybností sa obráťte na zariadenia na likvidáciu odpadu.

Všetok baliaci materiál zlikvidujte ekologickým spôsobom.

Záruka a servis

Na tento prístroj máte 3 ročnú záruku od dátumu nákupu. Prístroj bol starostlivo vyrobený a pred expedíciou dôkladne vyskúšaný. Uschovajte si, prosím, účtenku ako dôkaz o nákupe. V prípade uplatňovania záruky sa spojte s opravovňou telefonicky. Len tak sa dá zabezpečiť bezplatné zaslanie tovaru.
Záruka platí len na chyby materiálu a výroby, nie na poškodenia spôsobené prepravou, opotrebením ani na poškodenia krehkých častí, ako sú spínače alebo akumulátory.
Výrobok je určený výlučne na súkromné používanie a nie na komerčné účely.
Záruka prestáva platiť pri zaobchádzaní nezodpovedajúcom účelu, pri neprimeranom zaobchádzaní, pri používaní násilia a pri zásahoch, ktoré neurobil nami autorizovaný servis. Práva vyplývajúce zo zákona nie sú touto zárukou obmedzené.
Záručná doba sa nepredlžuje o dobu trvania záručných opráv. To platí aj na vymenené alebo opravené diely. Prípadné poškodenia a nedostatky zistené už pri nákupe musíte ohlásiť ihneď po vybalení, najneskoršie však do dvoch dní od dátumu zakúpenia. V prípade opráv spadajúcich do obdobia po uplynutí záručnej doby ste povinní uhradiť vzniknuté náklady.

(SK) **Servis Slovensko**
Tel.: 0850 232001
E-Mail: kompernass@lidl.sk

IAN 69294

Dovozca

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Priebeh programu

Program	1. Normálny						2. Kyprý					
Stupeň zhnednutia	svetlý stredný tmavý			rýchly			svetlý stredný tmavý			rýchly		
Veľkosť	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Čas (hodiny)	2:58	3:05	3:15	2:14	2:20	2:25	3:13	3:18	3:25	2:18	2:25	2:30
Predhrievanie (min)	15	15	20	N/A	N/A	N/A	10	10	15	N/A	N/A	N/A
Miesenie 1 (min)	12	13	13	12	13	13	12	12	15	12	13	13
Kysnutie 1 (min)	25	25	25	10	10	10	20	20	20	10	10	10
Miesenie 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
Kysnutie 2 (min)	30	30	30	18	18	18	43	41	35	18	18	18
Kysnutie 3 (min)	30	30	30	30	30	30	35	35	35	30	30	30
Pečenie (min)	56	60	65	56	60	65	60	65	70	60	65	70
Udržiavanie v teple (min)	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Pridanie prísad (zostávajú hodiny)	2:01	2:05	2:10	1:49	1:53	1:58	2:26	2:29	2:28	1:53	1:58	2:03
Nastavenie času	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h

* 3A znamená, že prístroj 3 minúty miesi a súčasne zaznie signál upozorňujúci na pridanie prísad a na displeji sa zobrazí „ADD“ ⑥ .

Program	3. Celozrnný						4. Sladký					
Stupeň zhnednutia	svetlý stredný tmavý			rýchly			svetlý stredný tmavý			rýchly		
Veľkosť	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Čas (hodiny)	3:18	3:25	3:35	2:24	2:30	2:35	2:56	3:01	3:10	2:10	2:16	2:20
Predhrievanie (min)	15	15	20	N/A	N/A	N/A	10	10	15	N/A	N/A	N/A
Miesenie 1 (min)	11	12	12	11	13	13	12	12	12	11	12	12
Kysnutie 1 (min)	30	30	30	10	10	10	25	25	25	10	10	10
Miesenie 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
Kysnutie 2 (min)	38	38	38	23	23	23	35	35	35	18	18	18
Kysnutie 3 (min)	35	35	35	35	35	35	30	30	30	30	30	30
Pečenie (min)	56	60	65	56	60	65	52	56	60	52	56	60
Udržiavanie v teple (min)	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Pridanie prísad (zostávajú hodiny)	2:17	2:21	2:26	1:59	2:03	2:08	2:03	2:07	2:11	1:46	1:50	1:54
Nastavenie času	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h

* 4A znamená, že prístroj 4 minúty miesi a súčasne zaznie signál upozorňujúci na pridanie prísad a na displeji sa zobrazí „ADD“ ⑥ .

Program	5. Expres			6. Cesto	7. Cesto na rezance	8. Cmarový chlieb			9. Bezlepkový		
Stupeň zhnednutia	svetlý stredný tmavý			N/A	N/A	svetlý stredný tmavý			svetlý stredný tmavý		
Veľkosť	750 g	1000 g	1250 g	N/A	N/A	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Čas (hodiny)	1:15	1:18	1:20	1:50	0:15	3:17	3:21	3:30	3:40	3:45	3:55
Predhrievanie (min)	N/A	N/A	N/A	10	N/A	25	25	30	15	15	20
Miesenie 1 (min)	8	8	8	12	15	10	10	10	12	12	12
Kysnutie 1 (min)	N/A	N/A	N/A	10	N/A	20	20	20	20	20	20
Miesenie 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
Kysnutie 2 (min)	N/A	N/A	N/A	25	N/A	45	45	45	50	50	50
Kysnutie 3 (min)	20	20	20	45	N/A	30	30	30	50	50	50
Pečenie (min)	40	43	45	N/A	N/A	52	56	60	60	65	70
Udržiavanie v teple (min)	60	60	60	N/A	N/A	60	60	60	60	60	60
Pridanie prísad (zostávajú hodiny)	1:05	1:08	1:10	1:15	N/A	2:15	2:19	2:23	2:48	2:53	2:58
Nastavenie času	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h

* 5A znamená, že prístroj 5 minút miesi a súčasne zaznie signál upozorňujúci na pridanie prísad a na displeji sa zobrazí „ADD“ ⑥ .

Program	10. Koláč			11. Lekvár	12. Pečenie
Stupeň zhnednutia	svetlý stredný tmavý			N/A	svetlý stredný tmavý
Veľkosť	750 g	1000 g	1250 g	N/A	N/A
Čas (hodiny)	1:30	1:35	1:40	1:20	1:00
Predhrievanie (min)	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Miesenie 1 (min)	15	15	15	N/A	N/A
Kysnutie 1 (min)	N/A	N/A	N/A	15 vysoká teplota + miesenie	N/A
Miesenie 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
Kysnutie 2 (min)	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Kysnutie 3 (min)	N/A	N/A	N/A	45 vysoká teplota + miesenie	N/A
Pečenie (min)	60	65	70	20 Kysnutie	60
	15 Kys-nutie	15 Kys-nutie	15 Kys-nutie		
Udržiavanie v teple (min)	60	60	60	N/A	60
Pridanie prísad (zostávajú hodiny)	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Nastavenie času	15 h	15 h	15 h	N/A	15 h

Odstraňovanie chýb pekárničky

Čo robiť, keď hnetací hák ❻ po pečení zostane v nádobe na pečenie ❼?	Naplňte horúcou vodou nádobu na pečenie ❼ a otáčajte hnetacie háky ❻, aby sa zatvrdnuté zvyšky pod nimi uvoľnili.
Čo sa stane, ak hotový chlieb zostane v domácej pekárničke?	Pomocou funkcie „Udržať teplý“ sa zabezpečí, že chlieb bude asi 1 hodinu v teple a bude chránený pred vlhkosťou. Ak necháte chlieb dlhšie než 1 hodinu v pekárničke, môže byť vlhký.
Sú forma na pečenie ❼ a miesiaci hák ❻ vhodné na umývanie v umývačke riadu?	Nie. Formu na pečenie ❼ a miesiaci hák ❻ umývajte ručne.
Prečo sa cesto nemiesi, hoci motor beží?	Skontrolujte, či sú hnetacie háky ❻ a nádoba na pečenie ❼ správne nasadené a zaistené.
Čo mám spraviť, keď hnetacie háky ❻ zostali v chlebe?	Vyberte hnetacie háky ❻ pomocou vyberača hnetacích hákov ❿.
Čo sa stane pri výpadku prúdu počas chodu programu?	Pri výpadku elektrického prúdu na dobu maximálne 10 minút zabezpečí automat na pečenie chleba ukončenie programu, ktorý predtým bežal.
Ako dlho trvá pečenie chleba?	Presné doby nájdete v tabuľke priebehu programov.
Aké hmotnosti chleba sa dajú piecť?	Môžete piecť chlieb od 750 g - 1000 g - 1250 g.
Prečo sa nemôže pri pečení s použitím čerstvého mlieka využiť funkcia časovania?	Čerstvé suroviny, ako je mlieko alebo vajcia, sa kazia, keď v zariadení zostávajú dlho.
Čo sa stalo, keď prístroj nefunguje po stlačení tlačidla Štart/Stop Ⓑ?	Niektoré pracovné chody ako napríklad „Zahriatie“ alebo „Kysnutie“ sa dajú ťažko rozpoznať. Pomocou tabuľky „Priebeh programu“ skontrolujte, ktorá časť programu práve prebieha. Skontrolujte, či ste správne stlačili tlačidlo Štart/Stop Ⓑ . Skontrolujte, či je zástrčka pripojená do elektrickej siete.
Pekárnička rozsekáva pridané hrozienka.	Aby ste predišli rozsekaniu prísad, ako sú ovocie alebo orechy, pridajte ich do cesta až po zaznení signálu.

Objednávkový list SBB 850 A1

Objednávané množstvo (max. 3 súpravy v jednej objednávke)	Názov tovaru	Jednotková cena	Celková čiastka
	1 nádoba na pečenie a 2 hnetacie háky	10 €	€
	4 hnetacie háky	10 €	€

Spôsob platenia

☐ Dobierka

+	vrát. ostatné náklady (spracovanie, poštovné, balné).	5 €
=		€

(Miesto, Dátum) **(Podpis)**

Objednávkový list - Týmto objednávame:

1. Pod „Odosielateľ/objednávateľ" uveďte Vaše meno, adresu a telefónne číslo (kvôli prípadným otázkam) paličkovým písmom.

A: Dobierka:

Zašlite úplne vyplnenú objednávkovu kartu v poštovej obálke na našu dole uvedenú poštovnú adresu. Čiastku k zaplateniu v rátane poplatku za dobierku zaplatíte pri prevzatí tovaru.

Naša poštová adresa:

ELBYT
Masarykova 16/B
080 01 Prešov

Tel.: 051 / 7721414

Dôležité:
- Zásielku dostatočne ofrankujte.
- Na obálku napíšte svoje meno ako odosielateľa

Odosielateľ/objednávateľ

(vyplňte prosím kompletne paličkovým písmom):

Priezvisko, Meno

Ulica

Psč, Miesto

Krajiny

Telefónne Číslo

Inhaltsverzeichnis Seite

Sicherheitshinweise	122
Geräteübersicht	123
Zubehör	123
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	124
Vor dem ersten Gebrauch	124
Eigenschaften	124
Bedienfeld	125
Programme	126
Timer-Funktion	127
Vor dem Backen	128
Brot backen	128
Fehlermeldungen	130
Reinigung und Pflege	130
Technische Daten	131
Entsorgung	131
Garantie und Service	132
Importeur	132
Programmablauf	133
Fehlerbehebung Brotbackautomat	137

Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der ersten Verwendung aufmerksam durch und heben Sie diese für den späteren Gebrauch auf. Händigen Sie bei Weitergabe des Gerätes an Dritte auch die Anleitung aus.

⚠ 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 ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

- 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 (ca.26 g) Trockenhefe dazu. Der Teig kann überlaufen und einen Brand verursachen!
- Während des Betriebs kann die Temperatur der berührbaren Oberfläche sehr hoch sein. Verbrennungsgefahr!

Geräteübersicht

❶ Sichtfenster
❷ Gerätedeckel
❸ Belüftungsschlitze
❹ Netzkabel
❺ Bedienfeld

Achtung! Heiße Oberfläche!

Zubehör

❻ 2 Knethaken
❼ Backform bis zu 1250 g Brotgewicht
❽ Messbecher
❾ Messlöffel
❿ Knethakenentferner
- Kurzinformation
- Rezeptheft
- Bedienungsanleitung

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.

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 ❼, Knethaken ❻ 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 ❺.

Aufheizen:

ⓘ Bitte beachten Sie folgenden Hinweis zur ersten Inbetriebnahme:

Setzen Sie ausschließlich beim erstmaligen Aufheizen die leere Backform ❼ in das Gerät ein. Schließen Sie den Gerätedeckel ❷. Wählen Sie das Programm 12, wie im Kapitel „PROGRAMME" beschrieben und drücken Sie Start/Stop Ⓑ, um das Gerät für 5 Minuten aufzuheizen. Drücken Sie nach 5 Minuten die Taste Start/Stop Ⓑ, 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 ❼, Knethaken ❻ und Außenfläche des Brotbackautomaten mit einem sauberen, feuchten Tuch ab.

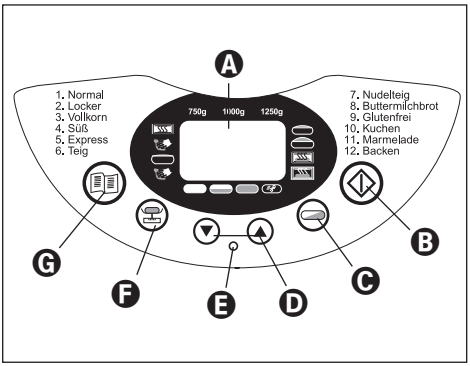
⚠ **Brandgefahr!** Lassen Sie den Brotbackautomaten nicht länger als 5 Minuten mit leerer Backform ❼ aufheizen. Es besteht die Gefahr der Überhitzung.

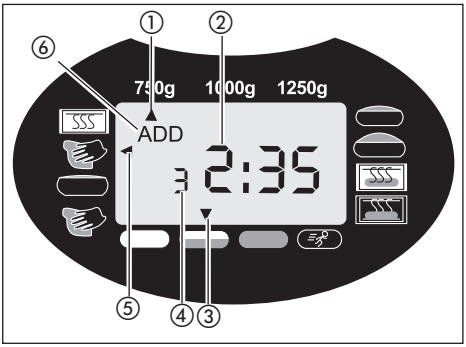
Eigenschaften

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





Ⓐ 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“)

Ⓑ 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 Ⓑ, bis ein Signalton ertönt und die Zeit im Display Ⓐ blinkt. Durch erneutes Drücken der Start/Stop-Taste Ⓑ 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 Ⓑ, bis ein langer Signalton ertönt.

ⓘ Hinweis:

Drücken Sie nicht die Start/Stop-Taste Ⓑ, 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.

Ⓒ Bräunungsgrad (oder Schnellmodus)

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

Ⓓ Timer ▼ ▲

Zeitverzögertes Backen.

ⓘ Hinweis:

Bei Programm 11 können Sie kein zeitverzögertes Backen einstellen.

Ⓔ Betriebsindikationslampe

Die Betriebsindikationslampe Ⓔ zeigt mit ihrem Leuchten an, dass grade ein Programm läuft. Wenn Sie ein Programm mit der Timer-Funktion zeitverzögert starten wollen, leuchtet die Betriebsindikationslampe Ⓔ erst, wenn das Programm gestartet ist, und nicht, wenn der Timer aktiviert ist.

Ⓕ 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 ❼.

ⓘ Hinweis:

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

Ⓖ Programmwahl (Menü)

Aufrufen des gewünschten Backprogramms (1-12). Im Display Ⓐ 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 Ⓑ bis ein langer Signalton ertönt.

Sichtfenster ❶

Durch das Sichtfenster ❶ können Sie den Backvorgang beobachten.

Programme

Mit der Taste Programmwahl Ⓖ wählen Sie das gewünschte Programm aus. Die entsprechende Programm-Nummer wird im Display Ⓐ 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 Ⓒ 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 Triebeigenschaften.

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 Ⓑ, bis ein langer Signalton ertönt. Um das Gerät auszuschalten, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.

ⓘ **Hinweis:**
Bei den Programmen 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 und 9 ertönt während des Programmablaufs ein Signalton und „ADD“ ⑥ erscheint im Display.
Fügen Sie unmittelbar danach weitere Zutaten, wie Früchte oder Nüsse hinzu.
Die Zutaten werden durch den Knethaken ❻ nicht zerkleinert.
Wenn Sie den Timer eingestellt haben, können Sie sämtliche Zutaten auch zu Programmbeginn in die Backform ❼ 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 ▼ Ⓓ 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 Ⓐ zeigt Ihnen die benötigte Backdauer.
Mit der Pfeiltaste ▲ Ⓓ verschieben Sie das Ende des Programmes. Beim erstmaligen Betätigen verschiebt sich die Endzeit bis zum nächsten Zehner. Jedes weitere Drücken der Pfeiltaste ▲ Ⓓ 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 ▼ Ⓓ die Zeit korrigieren.

Bestätigen Sie die Einstellung des Timers mit der Start/Stop-Taste Ⓑ.
Der Doppelpunkt im Display Ⓐ blinkt und die programmierte Zeit beginnt abzulaufen.
Sobald das Programm startet, leuchtet die Betriebsindikationslampe Ⓔ.
Bei Beendigung des Backvorgangs ertönen zehn Signaltöne und das Display Ⓐ 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 Ⓓ so lange, bis im Display Ⓐ 7:30 erscheint, da die Zeit bis zur Fertigstellung 7 Stunden und 30 Minuten beträgt.

ⓘ **Hinweis:**
Bei dem Programm „Marmelade“ steht die Timer-Funktion nicht zur Verfügung.

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

Vor dem Backen

Für einen erfolgreichen Backvorgang berücksichtigen Sie bitte folgende Faktoren:

Zutaten

ⓘ **Hinweis**:
Nehmen Sie die Backform ❼ 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 ❼.
- 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.

ⓘ **Hinweis:**
Verwenden Sie auf keinen Fall größere Mengen als angegeben. Zu viel Teig kann über die Backform ❼ 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 ❼ aus dem Gerät nach oben heraus.
2. Stecken Sie die Knethaken ❻ auf die Antriebswellen in der Backform ❼. Achten Sie darauf, dass sie fest sitzen.
3. Geben Sie die Zutaten Ihres Rezeptes in der angegebenen Reihenfolge in die Backform ❼. Geben Sie zuerst die Flüssigkeiten, Zucker, Salz und dann Mehl hinzu, die Hefe als letzte Zutat.

ⓘ **Hinweis:**
Achten Sie darauf, dass Hefe nicht mit Salz oder Flüssigkeiten in Berührung kommt.

4. Setzen Sie die Backform ❼ wieder ein. Achten Sie darauf, dass sie richtig einrastet.
5. Schließen Sie den Gerätedeckel ❷.
6. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. Es ertönt ein Signalton und im Display Ⓐ erscheint die Programm-Nummer und Zeitdauer für das Programm 1.

7. Wählen Sie Ihr Programm mit der Programmwahl Taste Ⓖ. Jede Eingabe wird mit einem Signalton bestätigt.
8. Wählen Sie gegebenenfalls die Größe des Brotes mit der Taste Ⓕ.
9. Wählen Sie den Bräunungsgrad Ⓒ Ihres Brotes. Im Display Ⓐ zeigt Ihnen der Pfeil, ob Sie Hell, Mittel oder Dunkel eingestellt haben. Sie können hier auch die Einstellung „Schnell" wählen, um die Zeit, in der der Teig geht, abzukürzen.

ⓘ **Hinweis:**
Für die Programme 6, 7 und 11 ist die Funktion „Bräunungsgrad" nicht möglich.
Die Funktion „Schnell" ist nur für die Programme 1-4 möglich.
Für die Programme 6, 7, 11 und 12 ist die Einstellung des Brotgewichts nicht möglich.

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

ⓘ **Hinweis:**
Für das Programm 11 ist diese Funktion nicht möglich.

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

ⓘ **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 ❻ 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 ❶ Ihres Brotbackautomaten beobachten. Gelegentlich kann es während des Backvorgangs zur Feuchtigkeitsbildung im Sichtfenster ❶ kommen. Der Gerätedeckel ❷ kann während der Knetphase geöffnet werden.

ⓘ **Hinweis:**
Öffnen Sie den Gerätedeckel ❷ nicht während der Geh- oder Backphase. Das Brot kann in sich zusammenfallen.

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

ⓘ **Hinweis:**
Das gilt nicht für die Programme 6, 7 und 11.

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

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

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

Löst sich das Brot nicht von den Knethaken ❻, entfernen Sie vorsichtig die Knethaken ❻ mit dem beiliegenden Knethakenentferner ❿.

ⓘ **Hinweis:**
Benutzen Sie keine Metallgegenstände, die zu Kratzern auf der Antihaftbeschichtung führen können.
Spülen Sie gleich nach der Brotentnahme die Backform ❼ mit warmem Wasser aus. Sie verhindern ein Festsetzen der Knethaken ❻ an der Antriebswelle.

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

- Drücken Sie kurz die Start/Stop- Taste Ⓑ, 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 ❷ und nehmen Sie die Backform ❼ heraus. Mit bemehlten Händen können Sie den Teig entnehmen und die Knethaken ❻ entfernen.
- Legen Sie den Teig wieder in die Backform ❼. Setzen Sie die Backform ❼ wieder ein und schließen Sie den Gerätedeckel ❷.
- 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 ❻ im Teig befindet.

Fehlermeldungen

- Wenn das Display Ⓐ „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 ❷ 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 ❷ 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!

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 ❷ vom Gehäuse entfernt werden:
- Öffnen Sie den Gerätedeckel ❷, bis die keilförmigen Kunststoffnasen durch die Öffnungen der Scharnierführungen passen.
- Ziehen Sie den Gerätedeckel ❷ aus den Scharnierführungen heraus.
- Um den Gerätedeckel ❷ zu montieren, führen Sie die Kunststoffnasen durch die Öffnung der Scharnierführungen.

Backformen und Knethaken
Die Oberflächen der Backformen ❼ und Knethaken ❻ sind mit einer Antihaftbeschichtung 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 Backformen ❼ und Knethaken ❻ aus dem Backraum. Wischen Sie die Außenseite der Backformen ❼ mit einem feuchten Tuch ab.

⚠ **Achtung!**
Tauchen Sie die Backform ❼ niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
Reinigen Sie den Innenraum der Backform ❼ mit warmer Spülmittellauge.
Sind die Knethaken ❻ verkrustet und schwer lösbar, füllen Sie die Backform ❼ für etwa 30 Minuten mit heißem Wasser.
Ist die Einsatzhalterung im Knethaken ❻ verstopft, können Sie diese vorsichtig mit einem Holzstäbchen reinigen.
Benutzen Sie zum Reinigen des Brotbackautomaten keine chemischen Reinigungsmittel oder Verdünner.

Technische Daten

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

Entsorgung

Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2002/96/EC.

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 z.B Knethaken und Backformen, oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen.
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.: 01805772033 (0,14 EUR/Min. aus dem dt. Festnetz, Mobilfunk max. 0,42 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.de
IAN 69294

(AT) Service Österreich
Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.at
IAN 69294

(CH) Service Schweiz
Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.ch
IAN 69294

Importeur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Programmablauf

Programm	1. Normal						2. Locker					
Bräunungsgrad	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“ ⑥ erscheint.

Programm	3. Vollkorn						4. Süß					
Bräunungsgrad	Hell Mittel Dunkel			Schnell			Hell Mittel Dunkel			Schnell		
Größe	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Zeit (Stunden)	3:18	3:25	3:35	2:24	2:30	2:35	2:56	3:01	3:10	2:10	2:16	2:20
Vorheizen (Min)	15	15	20	N/A	N/A	N/A	10	10	15	N/A	N/A	N/A
Kneten 1 (Min)	11	12	12	11	13	13	12	12	12	11	12	12
Gehen 1 (Min)	30	30	30	10	10	10	25	25	25	10	10	10
Kneten 2 (Min)	2 3A 8	2 5A 8	2 5A 8	2 2A 5	2 2A 5	2 2A 5	2 4A* 6	2 5A 6	2 5A 6	2 1A 6	2 2A 6	2 2A 6
Gehen 2 (Min)	38	38	38	23	23	23	35	35	35	18	18	18
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“ ⑥ 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“ ⑥ 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 ❻ nach dem Backen in der Backform ❼ stecken bleibt?	Füllen Sie heißes Wasser in die Backform ❼ und drehen Sie den Knethaken ❻, 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 ❼ und Knethaken ❻ spülmaschinen-geeignet?	Nein. Bitte spülen Sie die Backform ❼ und Knethaken ❻ mit der Hand.
Warum wird der Teig nicht gerührt, obwohl der Motor läuft?	Überprüfen Sie, ob die Knethaken ❻ und die Backform ❼ richtig eingerastet sind.
Was tun, wenn der Knethaken ❻ im Brot stecken bleibt?	Entfernen Sie den Knethaken ❻ mit dem Knethakenentferner ❿.
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 Ⓑ 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 Sie die Start/Stop-Taste Ⓑ 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

Bestellmenge (max. 3 Sets pro Bestellung)	Artikelbeschreibung	Einzelpreis	Gesamtbetrag
	1 Backform inkl. 2 Knethaken	10 €	€
	4 Knethaken	10 €	€

Zahlungsweise

☐ Überweisung

+	zzgl. Abwicklungskosten für Porto, Handling, Verpackung und Versand.	7,50 €
=		€

(Ort, Datum) (Unterschrift)

Bestellkarte SBB 850 A1

Bestellmenge (max. 3 Sets pro Bestellung)	Artikelbeschreibung	Einzelpreis	Gesamtbetrag
	1 Backform inkl. 2 Knethaken	10 €	€
	4 Knethaken	10 €	€

Zahlungsweise

☐ Überweisung

+	zzgl. Abwicklungskosten für Porto, Handling, Verpackung und Versand.	7,50 €
=		€

(Ort, Datum)

(Unterschrift)

Bestellkarte SBB 850 A1

Bestellmenge (max. 3 Sets pro Bestellung)	Artikelbeschreibung	Einzelpreis	Gesamtbetrag
	1 Backform inkl. 2 Knethaken	10,- €	€
	4 Knethaken	10,- €	€

Zahlungsweise

☐ Überweisung

+	zzgl. Abwicklungskosten für Porto, Handling, Verpackung und Versand.	7,50 €
=		€

(Ort, Datum) (Unterschrift)

Bestellkarte - So bestellen Sie:

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.

Bestellen Sie bequem im Internet
www.kompernass.com

Absender / Besteller

(bitte vollständig und in BLOCKSCHRIFT ausfüllen)

Name, Vorname

Straße

PLZ/Ort

Land

Telefon

Bestellkarte/Carte de commande/Scheda d'ordinazione SBB 850 A1

Bestellmenge Quantité Quantità da ordinare	Artikelbeschreibung/Description des articles/Descrizione articolo	Einzelpreis/Prix unitaire/prezzo singolo	Gesamtbetrag/Prix net/prezzo complessivo
	1 Backform inkl. 2 Knethaken 1 forme de cuisson avec 2 fouets à pétrir	10 €	€
	4 Knethaken 4 fouets à pétrir 4 ganci da impasto	10 €	€

Zahlungsweise/Mode de règlement/Tipo di pagamento

☐ Überweisung/Virement/Bonifico

+ 7,50 €

zzgl. Abwicklungskosten für Porto, Handling, Verpackung und Versand, Frais de port, magasinage, emballage et expédition non inclus.

= €

(Ort, Datum)/(Lieu, date)/(Luogo, data)

(Unterschrift)/(Signature)/(Firma)

So bestellen Sie/Pour commander/Ecco come ordinare:

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. **Überweisung:** Überweisen Sie den Gesamtbetrag vorab auf das Konto:
Virement : Merci de virer le montant total au préalable sur le compte suivant:
Bonifico: 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 nachstehende 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.

Wichtig:
Überweisung bitte spesenfrei ausführen, Kosten Ihrer eigenen Bank bitte zu Ihren eigenen Lasten.
Remarque:
effectuer un transfert bancaire, les frais demandés par votre banque sont à votre charge.
Importante:
Effettuare a proprie spese il bonifico bancario, assumendosi le spese bancarie della propria banca.

Unsere Postadresse/Notre adresse postale/Il nostro indirizzo postale:
Kompernaß Handelsgesellschaft mbH
Burgstraße 21
44867 Bochum
Deutschland/Allemagne/Germania

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

Remarque :
- Veuillez affranchir au tarif en vigueur
- Ecrivez votre nom comme expéditeur sur l'enveloppe.

Importante:
- 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/Téléphone/Telefono