

SILVERCREST®



BREAD MAKER SBB 850 F2

DK

BAGEMASKINE

Betjeningsvejledning

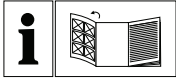
DE AT CH

BROTBACKAUTOMAT

Bedienungsanleitung

IAN 498961_2204

DK



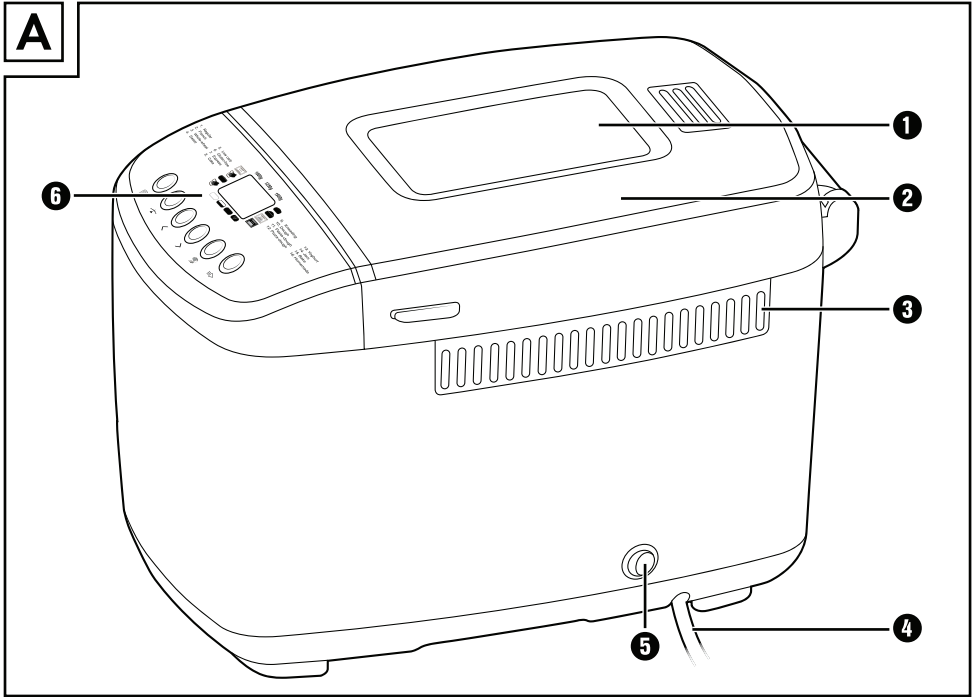
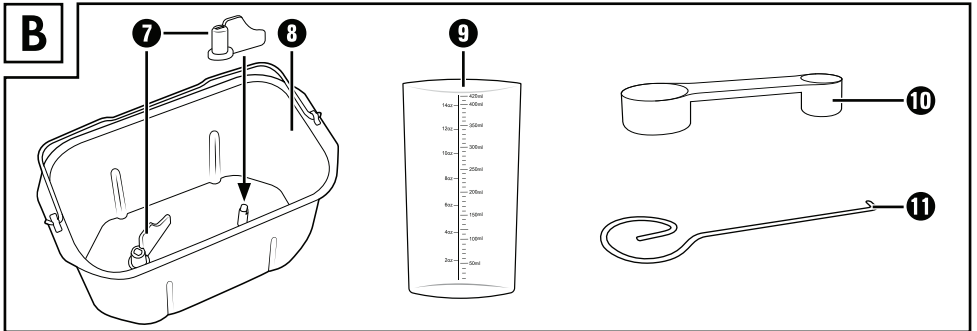
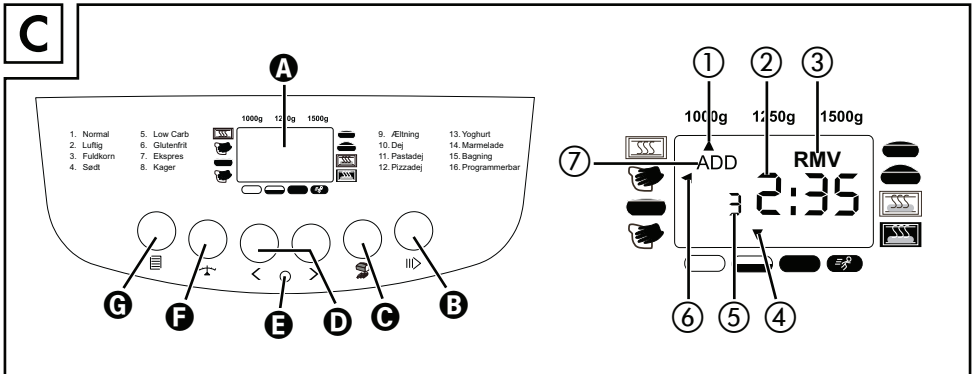
DK

Før du læser, vend siden med billeder frem og bliv bekendt med alle apparatets funktioner.

DE AT CH

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

DK	Betjeningsvejledning	Side	1
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	25

A**B****C**

Indholdsfortegnelse

Indledning	2
Anvendelsesområde	2
Pakkens indhold	2
Udpakning	2
Tekniske data	2
Sikkerhedsanvisninger	3
Oversigt over funktioner	6
Betjeningslementer	6
Betjeningspanel	6
Før produktet bruges første gang	7
Bagning af brød	8
Ingredienser	8
Ibrugtagning af produktet	8
Indstilling og start af et program	8
Programmer	9
Afbrydelse/afslutning af et program	10
Udtagning af brød	10
Sådan slukkes produktet	11
Timer-funktion	11
Add-funktion/Tilsætning af ingredienser	11
Remove-funktion/Fjernelse af ælteknogene	11
Memory-funktion	12
Rengøring	12
Bestilling af reservedele	13
Bortskaffelse af produktet	14
Bortskaffelse af emballage	14
Programforløb	15
Afhjælpning af fejl	21
Garanti for Kompernass Handels GmbH	22
Service	23
Importør	23

Indledning

Tillykke med købet af dit nye produkt.

Du har valgt et produkt af høj kvalitet. Betjeningsvejledningen er en del af dette produkt. Den indeholder vigtige informationer om sikkerhed, anvendelse og bortskaffelse. Gør dig fortrolig med alle produktets betjenings- og sikkerhedsanvisninger før brug. Brug kun produktet som beskrevet og kun til de oplyste anvendelsesområder. Lad vejledningen følge med produktet, hvis du giver det videre til andre.

Anvendelsesområde

Dette produkt er udelukkende beregnet til fremstilling af brød, dej, yoghurt eller marmelade i tørre indendørs rum i private husholdninger.

Brug ikke produktet til tørring af levnedsmidler eller genstande.

Brug ikke produktet i industrielle eller erhvervs-mæssige sammenhænge.

Al anden anvendelse betragtes som liggende uden for anvendelsesområdet.

Pakkens indhold

Produktet leveres som standard med følgende dele:

- Bagemaskine
- Bageform
- 2 æltekroge
- Målebæger
- Måleske
- Æltekrogsudtager
- Betjeningsvejledning
- Kort information
- Opskrifthæfte


Udpakning

ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- Emballagematerialer må ikke bruges til leg. Der er fare for kvælning!

- 1) Pak produktet ud, og fjern al emballage samt eventuelle klistermærker og beskyttelsesfolie fra produktet.
- 2) Kontrollér, at alle dele er leveret, og at der ikke er nogen synlige skader. Hvis der mangler dele, eller hvis nogle af delene er defekte på grund af mangelfuld emballage eller på grund af transporten, bedes du henvende dig til service-hotline (se kapitlet "**Service**").

Tekniske data

Mærkespænding	220 - 240 V ~ (vekselstrøm), 50 Hz
Nominel effekt, varmeelement	850 W
Nominel effekt, motor	100 W
	Alle produktets dele, der kommer i kontakt med fødevarer, er fødevareregnede.

Sikkerhedsanvisninger

Overhold følgende sikkerhedsanvisninger for at håndtere produktet på en sikker måde:

⚠ FARE – ELEKTRISK STØD!

- ▶ Tjek ledningen og stikket før enhver anvendelse. Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes kundeservice eller en person med tilsvarende kvalifikationer, så farlige situationer undgås.
- ▶ Undgå at bøje eller klemme ledningen, og før den ikke over skarpe kanter eller i nærheden af varme overflader eller genstande. Det kan beskadige ledningens isolering.
- ▶ Træk stikket ud af stikkontakten, når produktet ikke anvendes og før enhver rengøring af det.
- ▶ Kom ikke produktet ned i vand eller andre væsker. Der er fare for elektrisk stød!
- ▶ Udsæt ikke produktet for fugt, og anvend det aldrig udendørs. Hvis der kommer væske ind i produktets kabinet, skal du straks trække stikket ud af stikkontakten og lade en kvalificeret reparatør reparere produktet.
- ▶ Rør ikke ved produktet, strømledningen eller stikket med våde hænder.
- ▶ Rengør ikke produktet med slibende skuresvampe. Hvis partikler løsner sig fra svampen og kommer i kontakt med elektriske dele, er der risiko for elektrisk stød.

⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- ▶ Børn må ikke lege med emballeringsmaterialet. Fare for kvælning!
- ▶ Lad maskinen køle af og træk stikket ud, før du udtager eller indsætter tilbehørsdele.
- ▶ Træk stikket ud af stikkontakten, når produktet ikke anvendes og før rengøring af det. Træk altid stikket ud af stikkontakten ved at trække i selve stikket og ikke i ledningen.

⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- ▶ Dette produkt kan bruges af børn over 8 år samt af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller er blevet oplært i brugen af produktet og har forstået de farer, som kan være forbundet med det.
- ▶ Børn må ikke lege med produktet.
- ▶ Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er ældre end 8 år og under opsyn.
- ▶ Børn under 8 år skal holdes på afstand af produktet og tilslutningsledningen.
- ▶ Dette produkt overholder de relevante sikkerhedsbestemmelser. Kontrol, reparation og teknisk vedligeholdelse må kun udføres af en kvalificeret forhandler eller af vores kundeservice.
- ▶ Undgå enhver kontakt med de roterende æltekroge under anvendelsen.
- ▶ Flyt ikke produktet, når det er varmt, eller der befinder sig flydende indhold i bageformen (f.eks. syltetøj). Der er fare for forbrænding!



OBS! Varm overflade! Fare for forbrændinger!

Produktets dele bliver meget varme under brug! Lad produktet og dets tilbehør køle tilstrækkeligt ned, eller brug grydelapper eller grillhandsker.

- ▶ Produktet må ikke bruges til andre formål end dem, der er beskrevet i denne vejledning. Ved misbrug af produktet er der risiko for personskader!

⚠ ADVARSEL! BRANDFARE!

- ▶ Produktet må aldrig stilles ved siden af gas- eller elkomfurer, en varm bageovn eller andre varmekilder. Stil ikke produktet under eller i nærheden af brændbare materialer eller eksplosive og/eller brændbare gasser. Der er risiko for overophedning og brand.

⚠ ADVARSEL! BRANDFARE!

- ▶ Sørg for, at produktets ventilationsåbninger ikke tildækkes. Tildæk aldrig produktet med et håndklæde eller andre materialer. Varme og damp skal kunne slippe væk. Hold en afstand på mindst 10 cm fra andre genstande på alle sider for at sikre tilstrækkelig varmeafledning. Der er risiko for overophedning og brand.
- ▶ Stil ikke nogen genstande på produktet.
- ▶ Læg aldrig alufolie eller andre metalliske genstande i produktet. Det kan føre til kortslutning.
- ▶ Overskrid aldrig en mængde på 900 g mel eller 900 g bageblanding, når du bager. Tilsæt højst 20 g frisk gær eller 10 g tørgær. Ellers kan dejen løbe over og forårsage brand! Undtaget herfra er glutenfrie brød. Her må der højst tilsættes 20 g frisk gær eller 15 g tørgær.
- ▶ Lad ikke produktet varme op i mere end 5 minutter med tom bageform.
- ▶ Brug aldrig en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem til betjening af produktet.

OBS – MATERIELLE SKADER!

- ▶ Anvend kun tilbehør, der anbefales af producenten.
- ▶ Brug ikke produktet til at opbevare fødevarer eller køkkenredskaber.
- ▶ Brug aldrig produktet uden eller i mere end 5 minutter med tom bageform. Det fører til permanente skader på produktet.
- ▶ Tag aldrig bageformen ud, når produktet er i brug.
- ▶ Produktet må udelukkende placeres på en tør, plan og varmebestandig overflade.
- ▶ Lad aldrig produktet være uden opsyn, mens det er i brug.

Oversigt over funktioner

- Du kan vælge mellem 16 forskellige programmer.
- Du kan bruge dine egne opskrifter eller forarbejde færdige bageblandinger.*
- Med programmet "Glutenfri" kan du bage glutenfrie bageblandinger og opskrifter med glutenfrit mel, som f.eks. majsmel, boghvedemel og kartoffelmel.
- Du kan få æltet forskellige dejtyper, f.eks. bolle- eller pizzadej.
- Du kan lave marmelade eller yoghurt.
- Du kan programmere op til 8 individuelle programmer efter dine egne behov (program 16).

*Du kan finde et udvalg af lækre bageblandinger og ingredienser til dine egne opskrifter i din lokale Lidl-butik.

Betjeningselementer

(Se billederne på fold-ud-siden)

Figur A:

- 1 Vindue
- 2 Låg
- 3 Ventilationsåbninger
- 4 Ledning
- 5 Tænd/sluk-knap (0/I)
- 6 Betjeningspanel

Figur B:

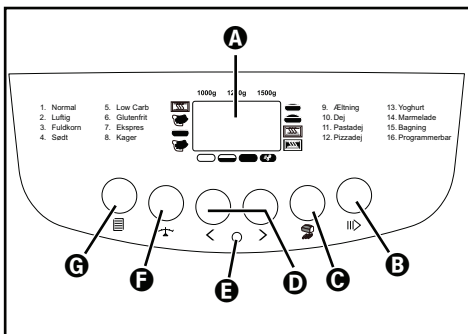
- 7 2 æltekroge
- 8 Bageform
- 9 Målebæger
- 10 Måleske
- 11 Æltekrogsudtager

Figur C:

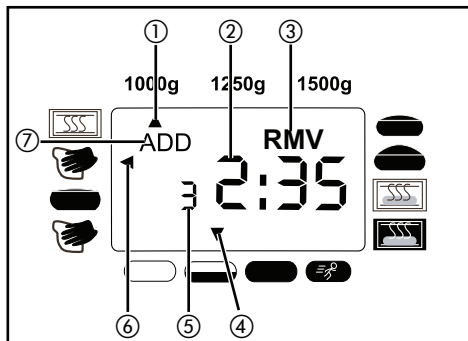
Betjeningspanel / Display




Betjeningspanel

Betjeningspanelet **6** består af følgende komponenter:



A Display



- 1 Valg af vægt (1000 g / 1250 g / 1500 g)
- 2 resterende programtid i timer / programmeret timer / programmeret fasetid (program 16)
- 3 Remove-funktion - mens "RMV" (= "Remove") vises, kan æltekroge **7** fjernes.
- 4 valgt bruningsgrad/hurtigtstilstand (lys , middel , hurtig )
- 5 aktivt programnummer
- 6 aktivt programfase
- 7 Add-funktion - mens "ADD" vises, kan der tilsættes yderligere ingredienser til dejen.

Ⓑ Start-/Stopknap

Knap til at starte, afbryde eller stoppe et program.

Hvis du vil afbryde et program, skal du trykke kortvarigt på start-/stopknappen Ⓑ. Tidsvisningen ② blinker. Ved endnu et tryk på start-/stopknappen Ⓑ kan driften fortsættes. Ellers fortsættes programmet automatisk efter 10 minutter.

Hvis du vil afslutte et program i utide og slette indstillingerne, skal du holde start-/stopknappen Ⓑ nede, indtil der høres et langt bip.

BEMÆRK

- ▶ Tryk ikke på start-/stopknappen Ⓑ, hvis du blot vil kontrollere brødets tilstand. Du kan holde øje med bageprocessen gennem vinduet ①.

Ⓒ Vælg bruningsgrad/hurtigtstilstand

Knap til valg af bruningsgrad eller hurtigtstilstand (lys/middel/mørk/hurtig).

Tryk på knappen, indtil pilen ④ vises over den ønskede bruningsgrad. Eller aktivér hurtigtstilstanden for at afkorte bageprocessen.

BEMÆRK

- ▶ For programmerne 9 - 14 kan der ikke indstilles en bruningsgrad.
- ▶ Funktionen "Hurtig" kan kun vælges for programmerne 1 - 4.

Ⓓ Indstilling af timeren

Knapper til at indstille timeren for forsinket bagning (se kapitlet "Timer-funktion").

BEMÆRK

- ▶ For programmerne 9, 11 og 13 - 15 står timer-funktionen ikke til rådighed.

Ⓔ Driftslampe

Driftslampen Ⓔ angiver, om et program er aktivt i øjeblikket.

Hvis du har aktiveret timerfunktionen, blinker driftslampen Ⓔ under forsinkelsestiden. Så snart programmet starter, lyser driftslampen Ⓔ konstant.

Ⓕ Indstilling af brødvægten

Knap til valg af brødvægten (1000 g / 1250 g / 1500 g). Tryk på knappen, indtil pilen ① vises under den ønskede vægt. Vægtangivelserne henviser til den omtrentlige mængde ingredienser, som er kommet i bageformen Ⓒ.

BEMÆRK

- ▶ For programmerne 9 - 15 kan der ikke indstilles en vægt.

Ⓖ Valg af program

Knap til valg af det ønskede program (1 - 16). På displayet ① vises programnummer ⑤ og -tid ②.

Før produktet bruges første gang

ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- ▶ Lad ikke produktet varme op i mere end 5 minutter med tom bageform Ⓒ. Der er risiko for brand!

BEMÆRK

- ▶ På grund af produktionsrelaterede rester kan der forekomme en svag lugt og røgdudvikling under den første anvendelse. Dette er uskadeligt og forsvinder efter kort tid. Sørg for tilstrækkelig udluftning, åbn for eksempel et vindue.

- 1) Aftør bageformen Ⓒ, æltekrogene ⑦ og produktets yvendige overflader med en fugtig klud før ibrugtagningen. Brug ikke slibende skuresvampe eller skurepulver.
- 2) Ved den første opvarmning skal du kun sætte dem tomme bageform Ⓒ samt æltekrogene ⑦ i produktet og lukke låget ②.
- 3) Sæt strømstikket i stikkontakten.

- 4) Sæt tænd/sluk-knappen (0/I) **5** i positionen "I". Der høres et bip, og i displayet **A** vises programnummeret **5** og -tiden **2** for program 1.
- 5) Brug knappen Programvalg **G** til at vælge program 1,5, og tryk på Start-/stopknappen **B** for at opvarme produktet.
- 6) Tryk efter **5 minutter** igen på start-/stopknappen **B**, indtil der høres et langt bip, for at afslutte programmet.
- 7) Lad produktet køle helt af, og aftør endnu en gang bageformen **8**, æltekrogene **7** og produktets yvendige overflader med en fugtig klud.

Bagning af brød

Ingredienser

For at opnå et optimalt bageresultat bør du være opmærksom på følgende anvisninger:

⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- ▶ Tag bageformen **8** ud af kabinettet, før du tilføjer ingredienserne. Der er brandfare, hvis der kommer ingredienser på varmeslangerne!
 - ▶ Brug under ingen omstændigheder større mængder end angivet. Overskrid aldrig en mængde på 900 g mel eller 900 g bageblanding, når du bager. Der er brandfare, hvis der kommer dej på varmeslangerne!
- Alle ingredienser skal være opvarmet til stuetemperatur for at sikre en optimal hævningsproces.
 - Hold dig så tæt som muligt til de angivne ingrediensmængder. Selv små afvigelser fra de mængder kan påvirke bageresultatet.
 - Ingredienserne skal altid kommes i bageformen **8** i den rækkefølge, der er angivet i opskriften. Normalt tilsættes væskerne først, derefter sukker, salt og mel og til sidst gær. Gæren må ikke komme i kontakt med væsker eller salt.

Ibrugtagning af produktet

- 1) Træk bageformen **8** op og ud af apparatet.
- 2) Sæt æltekrogene **7** på drivakserne i bageformen **8**. Sørg for, at de sidder godt fast.
- 3) Tilsæt ingredienserne fra opskriften i bageformen **8** i den angivne rækkefølge.
- 4) Sæt bageformen **8** tilbage i produktet. Sørg for, at den klikker korrekt på plads.
- 5) Luk låget **2**.
- 6) Sæt strømstikket i stikkontakten.
- 7) Tænd for produktet på tænd/sluk-knappen (0/I) **5**. Der høres et bip, og i displayet **A** vises programnummeret **5** og -tiden **2** for program 1.

Indstilling og start af et program

- 1) Vælg det ønskede program med knappen Programvalg **G**. Det tilsvarende programnummer **5** og den tilsvarende programtid **2** vises i displayet **A**.
- 2) Vælg eventuelt brødet vægt **1** med knappen **F**.
- 3) Vælg eventuelt den ønskede bruningsgrad **4** med knappen **C**, eller vælg indstillingen "hurtig" for at forkorte hævetiderne.
- 4) Brug piletasterne **D** til at indstille timeren, eller start programmet med det samme med start-/stopknappen **B**.
Programmet gennemfører nu automatisk de forskellige programfaser **6**.

BEMÆRK

- ▶ Nogle programmer starter med en forvarmingsfase (se kapitlet "**Programforløb**"), hvor æltekrogene **7** ikke bevæger sig. Dette er intenderet og er ikke en fejl ved produktet.
- ▶ Låget **2** kan åbnes i æltefasen. Låget **2** må imidlertid ikke åbnes i hæve- eller bagefasen. Det kan få brødet til at falde sammen.
- ▶ Du kan følge med i programforløbet via vinduet **1**.

Programmer

Med knappen programvalg **C** kan du vælge det ønskede program. Det tilsvarende programnummer **5** vises i displayet **A**. Programtiderne **2** afhænger af de valgte programkombinationer (se kapitlet "Programforløb").

Program 1: Normal

Til bagning af hvede- og blandingsbrød, som hovedsageligt består af hvede og rugmel. Brødet har en kompakt konsistens.

Program 2: Luftig

Til bagning af lette brød af fint formalet mel. Brødet er som regel let og har en sprød skorpe.

Program 3: Fuldkorn

Til bagning af brød med kraftigere meltyper, f.eks. fuldkornshvedemel og rugmel. Brødet bliver mere kompakt og tungere.

Program 4: Sødt

Til bagning af søde brød med tilsætning af f.eks. frugtsaft, kokosflager, rosiner, chokolade eller ekstra sukker. Takket være den længere hævetid bliver brødet lettere og luftigere.

Program 5: Low Carb

Til bagning af brød med lavt kulhydratindhold.

Program 6: Glutenfrit

Til bagning af brød baseret på glutenfrit mel eller glutenfri bageblandinger. De kræver længere tid til absorption af væsker og har andre hæveegenskaber.

Program 7: Ekspres

Der bruges væsentligt mindre tid til æltning, hævnings og bagning. Kun opskrifter, som ikke indeholder kraftige meltyper eller andre tunge ingredienser, er egnede til dette program. Vær opmærksom på at brødet med dette program kan blive mindre luftigt og ikke helt så velsmagende.

Program 8: Kager

Til bagning af kager med bageblandinger eller efter dine egne opskrifter.

Program 9: Æltning

Med dette program æltes dejen kun. Du kan indstille en æltningstid på mellem 10 og 45 minutter.

Program 10: Dej

Til fremstilling af gærdej til boller, pizza eller lignende bagværk.

Program 11: Pastadej

Til fremstilling af pastadej.

Program 12: Pizzadej

Til fremstilling af pizzadej.

Program 13: Yoghurt

Til fremstilling af yoghurt af komælk eller sojadrik. Den nøjagtige fremgangsmåde er beskrevet i det vedlagte opskriftshæfte.

Den forudindstillede programtid på 8 timer bør justeres afhængigt af den anvendte mængde:

Op til 1000 ml	8-10 timer
1000-1500 ml	9-11 timer
over 1500 ml	10-12 timer

Program 14: Marmelade

Til fremstilling af frugtpålæg som f.eks. syltetøj, marmelade eller gelé.

Program 15: Bagning

Til bagning af færdigdeje samt til efterbagning af brød, der er for lyse eller ikke er helt gennembagte. Programmet indeholder ingen ælte- eller hvileprocesser. Du kan indstille en bagetid fra 5 til 60 minutter i intervaller på 5 minutter.

Program 16: Programmerbart

Med dette program kan du indstille dine egne tider for hver fase for op til 8 individuelle programmer.

Fremgangsmåden er følgende:

- 1) Vælg med knappen Programvalg **C** programmet 16.
- 2) Brug knappen Bruningsgrad **C** til at vælge en programhukommelsesplads (1-8).
- 3) Brug knappen Brødvægt **F** til at vælge den programfase, som du vil indstille.

- 4) Brug piletasterne **D** til at justere tiden for den valgte programfase til dine behov (oplysninger om det mulige indstillingsområde finder du i kapitlet "**Programforløb**").
- 5) Tryk igen på knappen Brødvægt **F** for at skifte til den næste programfase.
- 6) Når du har indstillet alle de ønskede programfaser, skal du trykke på Start-/stopknappen **B** for at gemme indstillingerne og forlade indstillingsmenuen for denne programhukommelsesplads.
- 7) Hvis du vil indstille et andet individuelt program, skal du bruge knappen Bruningsgrad **C** til at vælge en anden programhukommelsesplads og gå videre som beskrevet ovenfor.
- 8) Hvis du vil starte et individuelt program, skal du vælge det med knappen Bruningsgrad **C** og trykke på Start-/stopknappen **B**.

BEMÆRK

- ▶ Indstillingerne forbliver gemt, indtil de nulstilles ved hjælp af Reset-funktionen.
- ▶ Hvis du vil nulstille tiderne til standardindstillingerne, skal du vælge det tilsvarende individuelle program med knappen Bruningsgrad **C** og trykke på knapperne Programvalg **G** og Brødvægt **F** samtidig.

Afbrydelse/afslutning af et program

- Hvis du vil afbryde programmet, skal du trykke kortvarigt på start-/stopknappen **B**. Tidsvisningen **2** i displayet **A** blinker. Tryk igen på start-/stopknappen **B** for at fortsætte programmet. Ellers fortsættes programmet automatisk efter 10 minutter.
- Ved den automatiske afslutning af programmet høres flere bip, og tidsvisningen **2** viser 0:00. Produktet skifter til en 60-minutters varmholdningstilstand.

BEMÆRK

- ▶ Ved slutningen af program 9-14 finder der ingen varmholdning sted.
- ▶ Tag brødet ud af produktet senest ved afslutningen af varmholdningstilstanden, da det ellers kan blive fugtigt.

- Hvis du vil afslutte programmet hhv. varmholdningstilstanden i utide, skal du holde start-/stopknappen **B** nede, indtil der høres et langt bip.

Udtagning af brød

⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- ▶ Bageformen **8** kan blive meget varm under brugen. Brug grydelapper eller grillhandsker. Der er fare for forbrænding!

OBS – MATERIELLE SKADER!

- ▶ Brug ikke metalgenstande til at løsne brødet fra bageformen **8**. Dette kan lave ridser i slip-let-belægningen.

BEMÆRK

- ▶ Brødet er normalt lettere at tage ud, hvis du lader det stå i bageformen **8** i mindst 30 minutter efter bagningen. Du kan bruge varmholdningstilstanden til dette formål.

- 1) Lad bageformen **8** og brødet køle tilstrækkeligt af, eller brug grydelapper eller grillhandsker.
- 2) Hold bageformen **8** på skrå og på hovedet over en rist, og ryst forsigtigt, indtil brødet glider ud.

BEMÆRK

- ▶ Hvis du ikke har fjernet æltekrogene **7**, og brødet nu ikke kan løsnes fra dem, skal du fjerne dem forsigtigt med den medfølgende æltekrogsudtager **11**.

Sådan slukkes produktet

Når du ikke længere vil bruge produktet, skal du slukke det på tænd/sluk-knappen (0/I) **5** og tage stikket ud af stikkontakten.

Timer-funktion

Timer-funktionen giver dig mulighed for at starte et program med forsinkelse. Du kan indstille et tidspunkt, hvor produktet skal have afsluttet det ønskede program. Den maksimale forsinkelse er 15 timer.

⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSON-SKADER!

- ▶ Brug kun timerfunktionen til opskrifter, som du allerede har afprøvet. Dette sikrer, at du opnår det ønskede bageresultat, og frem for alt, at dejmængden ikke er for stor og kan flyde over. Der er brandfare, hvis dejen løber over!

BEMÆRK

- ▶ Timer-funktionen står ikke til rådighed for programmerne 9, 11 og 13-15.
- ▶ Brug ikke timer-funktionen, hvis du forarbejder let fordævelige madvarer såsom æg, mælk, fløde eller ost.

- 1) Vælg først det ønskede program.
- 2) Brug nu piletasterne **D** for den ønskede samlede varighed for program- og forsinkelsestiden. Sluttidspunktet for programmet forskydes med 10 minutter for hvert knaptryk. Hold piletasterne **D** nede for at løbe hurtigere gennem tallene.
- 3) Bekræft indstillingen af timeren med start-/stopknappen **B**. Driftslampen **E** blinker, den programmerede tid **2** begynder at gå, og programmet starter automatisk på det passende tidspunkt.
Så snart programmet starter, lyser driftslampen **B** konstant.

Eksempel:

Klokken er 12, og du vil gerne have friskbagt brød om 6 timer, altså klokken 18. Foretag først de ønskede programindstillinger. Tryk derefter på piletasterne **D**, indtil tidsvisningen **2** i displayet viser **A** 6:00, da der i alt er 6 timer, til brødet skal være færdigt. Husk, at brødet skal køle lidt af, inden du kan spise det.

Add-funktion / Tilsætning af ingredienser

For programmerne 1-6, 10 og 16 høres under den 2. æltefase flere bip, og "ADD" **7** vises i displayet **A**. Du kan nu tilføje andre ingredienser som f.eks. frugt eller nødder under driften. På denne måde bliver disse ingredienser ikke knust af æltekrogene **7**.

Der følger nu endnu en kort æltningsfase, hvor de tilsatte ingredienser blandes i dejen.

BEMÆRK

- ▶ Hvis du ikke ønsker at tilføje nogen ingredienser, behøver du ikke at gøre noget. Programmet fortsætter automatisk.
- ▶ Add-funktionen står ikke til rådighed for programmerne 7-9 og 11-15.

Remove-funktion / Fjernelse af æltekrogene

For programmerne 1-6, 10 og 16 høres der efter den 2. hævefase 10 bip, og "RMV" **3** blinker i displayet **A**. Nu kan du fjerne æltekrogene **7**, inden bagefasen starter, for at undgå store huller i det færdige brød.

Fremgangsmåden er følgende:

- 1) Når "RMV" blinker i displayet **A**, skal du trykke på Start-/stopknappen **B**. Det igangværende program afbrydes nu i 10 minutter, og den resterende programtid **2** blinker i displayet **A**.
- 2) Åbn låget **2**, og tag bageformen ud **8**.
- 3) Skub dejen lidt til side med megede hænder, og træk æltekrogene **7** af de to drivakslar.

- 4) Fordel derefter dejen jævnt i bageformen **8**.
- 5) Sæt bageformen **8** tilbage i produktet, og luk låget **2**.
- 6) Tryk på Start-/stopknappen **3** for at fortsætte programmet. Hvis du ikke trykker på knappen, fortsætter programmet automatisk efter 10 minutter.

BEMÆRK

- ▶ Hvis du ikke vil fjerne æltekroge **7**, behøver du ikke at gøre noget. Programmet fortsætter automatisk.
- ▶ Remove-funktionen står ikke til rådighed for programmerne 7-9 og 11-15.

Memory-funktion

Hvis produktet blev koblet fra strømforsyningen under brugen (f.eks. på grund af en strømafbrydelse), fortsætter det med det senest aktive program på samme sted, hvis strømtilførslen genoprettes inden for 10 minutter.

Dette gælder ikke ved afslutning af programmet med tryk på Start-/stopknappen **3**, indtil et langt bip høres.

Rengøring

⚠ FARE! ELEKTRISK STØD!

- ▶ Tag altid stikket ud af stikkontakten inden rengøring.
- ▶ Læg aldrig produktet ned i vand eller andre væsker.

⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

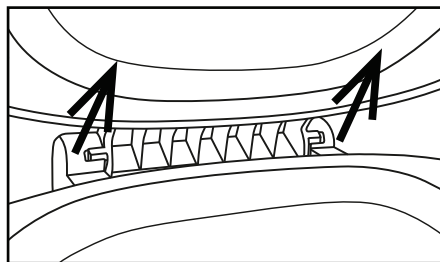
- ▶ Lad produktet køle helt af før rengøring. Der er fare for forbrænding!

OBS! MATERIELLE SKADER!

- ▶ Brug ikke kemiske rengøringsmidler eller opløsningsmidler til at rengøre produktet.

Produktets kabinet, låg, bagerum

- 1) Træk eventuelt bageformen **8** ud af produktet.
- 2) Fjern eventuelle rester fra bagerummet med en fugtig klud eller en blød svamp.
- 3) Tør også kun produktets kabinet og låget **2** af med en fugtig klud eller svamp. For at gøre rengøringen lettere kan låget **2** tages af kabinettet:
 - Åbn låget **2**, indtil plastikstifterne passer gennem hængselåbningerne.
 - Træk låget **2** ud af hængslerne:



- For at sætte låget **2** på igen efter rengøring skal du føre plastikstifterne gennem hængselåbningen.


- 4) Tør det hele grundigt af.

Bageform, æltekroge og tilbehør

OBS! MATERIELLE SKADER!

- ▶ Overfladerne på bageformen **8** og æltekroge **7** er udstyret med slip-let-belægning. Til rengøringen må der ikke anvendes skrappe rengøringsmidler, skuremidler eller genstande, der kan ridse disse overflader.

BEMÆRK

- ▶ Varme og fugt kan ændre overfladernes udseende med tiden. Dette er ikke en forringelse af kvaliteten eller funktionaliteten.
- ▶  Æltekrogene **7** og æltekrogsudtageren **11** tåler maskinopvask.

- 1) Tag eventuelt æltekrogene **7** og bageformen **8** ud af produktet.
- 2) Tag eventuelt æltekrogene **7** ud af bageformen **8**. Hvis æltekrogene **7** ikke kan løsnes fra bageformen **8**, skal du fylde varmt vand i bageformen **8** og lade den stå i blød. Æltekrogene **7** bør snart kunne tages ud.
- 3) Rengør æltekrogene **7** i varmt vand med et mildt opvaskemiddel. Ved hårdnakkede skorpedannelser udblødes æltekrogene **7** i opvaskevandet, indtil skorperne kan løsnes med en opvaskebørste. Hvis montagehullerne på æltekrogene **7** er tilstoppede, kan disse rengøres forsigtigt med en træpind.
- 4) Aftør ydersiden af bageformen **8** med en fugtig klud.
- 5) Rengør indersiden af bageformen **8** med varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel. Ved skorpedannelser i bageformen **8** skal du fylde den med vand og tilsætte et mildt opvaskemiddel. Lad den stå i blød, indtil skorperne kan løsnes med en opvaskebørste. Skyl derefter bageformen **8** med rent vand for at fjerne opvaskemiddelrester.
- 6) Rengør målebægeret **9**, måleskeen **10** og æltekrogsudtageren **11** med varmt vand og et mildt opvaskemiddel. Skyl derefter delene med rent vand for at fjerne rester af opvaskemiddel.
- 7) Tør alle dele grundigt af efter rengøringen.

Bestilling af reservedele

Følgende reservedele kan bestilles til dette produkt:

- Æltekrog **7**
- Bageform **8**
- Målebæger **9**
- Måleske **10**
- Æltekrogsudtager **11**

Reservedelene kan bestilles via vores service-hotline (se kapitlet "Service") eller via vores hjemmeside på www.kompernass.com.



BEMÆRK

- ▶ I nogle lande kan bestilling af reservedele ikke foretages online. Kontakt i så fald vores service-hotline (se kapitlet "**Service**").
- ▶ Oplys IAN-nummeret ved bestilling - du finder det på omslaget af denne betjeningsvejledning.

Bortskaffelse

Bortskaffelse af produktet



Det viste symbol med den overstregede affaldscontainer på hjul viser, at dette produkt er underlagt direktivet 2012/19/EU. Dette direktiv angiver, at produktet ikke må bortskaffes sammen med det normale husholdningsaffald, når dets brugstid er omme, men skal afleveres på specielle indsamlingssteder, genbrugspladser eller affaldsvirksomheder.

Denne bortskaffelse er gratis for dig. Skån miljøet, og bortskaf produktet korrekt.

Hvis det udtjente produkt indeholder persondata, er du selv ansvarlig for sletningen, før du afleverer det.



Du kan få oplysninger hos kommunen om bortskaffelse af udtjente produkter.

Bortskaffelse af emballage










Emballeringsmaterialerne er valgt ud fra kriterier som miljøforlidelighed og bortskaffelsesteknik og kan derfor genbruges. Bortskaf emballagematerialer, som du ikke skal bruge mere, efter de lokalt gældende forskrifter.











Bortskaf emballagen miljøvenligt. Vær opmærksom på mærkningen på de forskellige emballagematerialer, og aflever dem sorteret til bortskaffelse. Emballagematerialerne er mærket med forkortelserne (a) og tallene (b) med følgende betydning: 1–7: Plast, 20–22: Papir og pap, 80–98: Kompositmaterialer.

Programforløb

Program	1. Normal						2. Luftig					
	lys middel mørk			hurtig			lys middel mørk			hurtig		
Vægt (gram)	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500
Tid (timer)	3:00	3:05	3:15	2:15	2:20	2:25	3:10	3:15	3:25	2:20	2:25	2:30
Forvarmning (min.) 	15	15	20	–	–	–	10	10	15	–	–	–
Æltning 1 (min.) 	13	13	13	13	13	13	12	12	12	13	13	13
Hævning 1 (min.) 	25	25	25	10	10	10	20	20	20	10	10	10
Æltning 2 (min.) 	7 ADD 5*	7 ADD 5*	7 ADD 5*	4 ADD 5*	4 ADD 5*	4 ADD 5*	7 ADD 8*	7 ADD 8*	7 ADD 8*	4 ADD 5*	4 ADD 5*	4 ADD 5*
Hævning 2 (min.) 	27,5 RMV 2,5**	27,5 RMV 2,5**	27,5 RMV 2,5**	15,5 RMV 2,5**	15,5 RMV 2,5**	15,5 RMV 2,5**	35,5 RMV 2,5**	35,5 RMV 2,5**	35,5 RMV 2,5**	15,5 RMV 2,5**	15,5 RMV 2,5**	15,5 RMV 2,5**
Hævning 3 (min.) 	30	30	30	30	30	30	35	35	35	30	30	30
Bagning (min.) 	55	60	65	55	60	65	60	65	70	60	65	70
Varmholdning (min.) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Maks. forindstilling af tiden (timer)	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15









* Under denne programfase kan der tilsættes yderligere ingredienser til dejen. Eksempel: 7/ADD/5 betyder, at der efter en 7-minutters æltefase lyder flere bip, og "ADD" ⑦ vises i displayet ④. Du kan nu tilsætte flere ingredienser. Derefter følger endnu en 5-minutters æltefase, inden den næste programfase starter.

** Under denne programfase kan æltekroge ⑦ fjernes. Eksempel: 27,5/RMV/2,5 betyder, at der efter en 27,5-minutters hævefase lyder flere bip, og "RMV" ③ vises i displayet ④. Du kan nu fjerne æltekroge ⑦. Derefter følger endnu en 2,5-minutters hævefase, inden den næste programfase starter.

Program	3. Fuldkorn						4. Sødt					
	lys middel mørk			hurtig			lys middel mørk			hurtig		
Vægt (gram)	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500
Tid (timer)	3:20	3:25	3:35	2:25	2:30	2:35	2:55	3:00	3:10	2:10	2:15	2:20
Forvarmning (min.) 	15	15	20	–	–	–	10	10	15	–	–	–
Æltning 1 (min.) 	12	12	12	13	13	13	12	12	12	12	12	12
Hævning 1 (min.) 	30	30	30	10	10	10	25	25	25	10	10	10
Æltning 2 (min.) 	7 ADD 8*	7 ADD 8*	7 ADD 8*	4 ADD 5*	4 ADD 5*	4 ADD 5*	7 ADD 6*	7 ADD 6*	7 ADD 6*	4 ADD 6*	4 ADD 6*	4 ADD 6*
Hævning 2 (min.) 	35,5 RMV 2,5**	35,5 RMV 2,5**	35,5 RMV 2,5**	20,5 RMV 2,5**	20,5 RMV 2,5**	20,5 RMV 2,5**	32,5 RMV 2,5**	32,5 RMV 2,5**	32,5 RMV 2,5**	15,5 RMV 2,5**	15,5 RMV 2,5**	15,5 RMV 2,5**
Hævning 3 (min.) 	35	35	35	35	35	35	30	30	30	30	30	30
Bagning (min.) 	55	60	65	55	60	65	50	55	60	50	55	60
Varmholdning (min.) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Maks. forindstilling af tiden (timer)	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15









* Under denne programfase kan der tilsættes yderligere ingredienser til dejen. Eksempel: 7/ADD/5 betyder, at der efter en 7-minutters ældefase lyder flere bip, og "ADD" ⑦ vises i displayet ④. Du kan nu tilsætte flere ingredienser. Derefter følger endnu en 5-minutters ældefase, inden den næste programfase starter.



** Under denne programfase kan æltekroge ⑦ fjernes. Eksempel: 27,5/RMV/2,5 betyder, at der efter en 27,5-minutters hævefase lyder flere bip, og "RMV" ③ vises i displayet ④. Du kan nu fjerne æltekroge ⑦. Derefter følger endnu en 2,5-minutters hævefase, inden den næste programfase starter.









Program	5. Low Carb			6. Glutenfrit			7. Ekspres			8. Kager		
Bruningsgrad/ hurtigtilstand	lys middel mørk			lys middel mørk			lys middel mørk			lys middel mørk		
Vægt (gram)	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500
Tid (timer)	3:09	3:21	3:33	3:40	3:45	3:55	1:15	1:18	1:20	1:30	1:35	1:40
Forvarmning (min.) 	15	15	15	15	15	20	–	–	–	–	–	–
Æltning 1 (min.) 	20	21	22	12	12	12	8	8	8	25 RMV **	25 RMV **	25 RMV **
Hævning 1 (min.) 	15	15	15	20	20	20	–	–	–	–	–	–
Æltning 2 (min.) 	15 ADD 7*	15 ADD 9*	15 ADD 11*	5 ADD 8*	5 ADD 8*	5 ADD 8*	7	7	7	–	–	–
Hævning 2 (min.) 	12,5 RMV 2,5**	14,5 RMV 2,5**	16,5 RMV 2,5**	47,5 RMV 2,5**	47,5 RMV 2,5**	47,5 RMV 2,5**	–	–	–	–	–	–
Hævning 3 (min.) 	22	24	26	50	50	50	20	20	20	–	–	–
Bagning (min.) 	80	85	90	60	65	70	40	43	45	65	70	75
Varmholdning (min.) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Maks. forind- stilling af tiden (timer)	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15









* Under denne programfase kan der tilsættes yderligere ingredienser til dejen. Eksempel: 7/ADD/5 betyder, at der efter en 7-minutters æltefase lyder flere bip, og "ADD" ⑦ vises i displayet ①. Du kan nu tilsætte flere ingredienser. Derefter følger endnu en 5-minutters æltefase, inden den næste programfase starter.

** Under denne programfase kan æltekroge ⑦ fjernes. Eksempel: 27,5/RMV/2,5 betyder, at der efter en 27,5-minutters hævefase lyder flere bip, og "RMV" ③ vises i displayet ①. Du kan nu fjerne æltekroge ⑦. Derefter følger endnu en 2,5-minutters hævefase, inden den næste programfase starter.

Program	9. Æltning	10. Dej	11. Pastadej	12. Pizzadej
Bruningsgrad/ hurtigtilstand	–	–	–	–
Vægt (gram)	–	–	–	–
Tid (timer)	0:10-0:45	1:40	0:15	0:45
Forvarmning (min.) 	–	–	–	–
Æltning 1 (min.) 	10-45	12	15	15
Hævning 1 (min.) 	–	10	–	10
Æltning 2 (min.) 	–	3 ADD 5*	–	10
Hævning 2 (min.) 	–	25	–	10
Hævning 3 (min.) 	–	45	–	–
Bagning (min.) 	–	–	–	–
Varmholdning (min.) 	–	–	–	–
Maks. forindstilling af tiden (timer)	–	15	–	15

* Under denne programfase kan der tilsættes yderligere ingredienser til dejen. Eksempel: 7/ADD/5 betyder, at der efter en 7-minutters ællefase lyder flere bip, og "ADD"  vises i displayet . Du kan nu tilsætte flere ingredienser. Derefter følger endnu en 5-minutters ællefase, inden den næste programfase starter.

Program	13. Yoghurt	14. Marmelade	15. Bagning
Bruningsgrad/ hurtigtilstand	–	–	lys middel mørk
Vægt (gram)	–	–	–
Tid (timer)	8:00-12:00	1:20	0:05-1:00
Forvarmning (min.) 	–	–	–
Æltning 1 (min.) 	–	–	–
Hævning 1 (min.) 	–	15	–
Æltning 2 (min.) 	–	–	–
Hævning 2 (min.) 	–	–	–
Hævning 3 (min.) 	–	20	–
Bagning (min.) 	–	60	5-60
Varmholdning (min.) 	–	–	60
Maks. forindstilling af tiden (timer)	–	–	–

Program	16. Programmerbar	
	Forindstilling	individuel indstillingsområde
Bruningsgrad/ hurtigtstilstand		
Vægt (gram)	–	–
Tid (timer)	3:05	–
Forvarmning (min.) 	15	0-20
Æltning 1 (min.) 	13	0-30
Hævning 1 (min.) 	25	0-30
Æltning 2 (min.) 	7 ADD 5*	0-30
Hævning 2 (min.) 	30 RMV **	0-60 RMV **
Hævning 3 (min.) 	30	0-60
Bagning (min.) 	60	0-80
Varmholdning (min.) 	60	0-60
Maks. forindstilling af tiden (timer)	15	15

* Under denne programfase kan der tilsættes yderligere ingredienser til dejen. Eksempel: 7/ADD/5 betyder, at der efter en 7-minutters æltefase lyder flere bip, og "ADD" ⑦ vises i displayet **A**. Du kan nu tilsætte flere ingredienser. Derefter følger endnu en 5-minutters æltefase, inden den næste programfase starter.

** Under denne programfase kan æltekroge ⑦ fjernes. Eksempel: 27,5/RMV/2,5 betyder, at der efter en 27,5-minutters hævefase lyder flere bip, og "RMV" ③ vises i displayet **A**. Du kan nu fjerne æltekroge ⑦. Derefter følger endnu en 2,5-minutters hævefase, inden den næste programfase starter.

Afhjælpning af fejl

Fejl	Mulige løsninger
<p>Produktet arbejder ikke, efter at der er blevet trykket på Start-/stopknappen B.</p>	<p>Visse programfaser ⑥ som f.eks. "Forvarmning" eller "Hævning" er svære at registrere, da æltekrogene ⑦ ikke drejer. Tjek i tabellen "Programforløb", hvilket programtrin der er aktivt i øjeblikket.</p> <p>Tjek, om produktet arbejder, ved at kontrollere, om driftslampen B lyser.</p> <p>Tjek om stikket er sat korrekt i stikkontakten.</p>
<p>Displayet A viser efter programstart "H:HH".</p>	<p>Produktet er ikke tilstrækkeligt afkølet efter den seneste bageproces. Stop det aktuelle program, og sluk produktet. Åbn låget ②, og lad produktet køle af i ca. 20 minutter, inden du bruger det igen.</p>
<p>Det er ikke muligt at starte et nyt program. Displayvisningen vender tilbage til standardindstillingen (program 1).</p>	<p>Produktet er ikke tilstrækkeligt afkølet efter den seneste bageproces. Sluk for produktet, åbn låget ②, og lad produktet køle af i ca. 20 minutter, inden du bruger det igen.</p>
<p>Displayet A viser efter programstart "E:EO".</p>	<p>Sluk for produktet, og træk stikket ud af stikkontakten. Sæt stikket i stikkontakten igen, og tænd for produktet igen. Hvis fejlmeddelelsen stadig vises, skal du kontakte vores kundeservice.</p>
<p>Motoren kører, men æltekrogene ⑦ drejer ikke.</p>	<p>Tjek, om æltekrogene ⑦ og bageformen ③ er samlet korrekt.</p>
<p>Produktet er blevet koblet fra strømforsyningen under drift, eller der har været en strømafbrydelse.</p>	<p>Hvis afbrydelsen af strømforsyningen ikke varer længere end 10 minutter, fortsætter produktet automatisk med det senest udførte program.</p>
<p>Apparatet hakker tilsatte ingredienser som f.eks. frugt eller nødder.</p>	<p>For at undgå findeling af ingredienser som frugt eller nødder skal de først tilsættes dejen, når der høres flere bip og "ADD" ⑦ vises i displayet A.</p>

Hvis fejlene ikke kan rettes med ovenstående løsninger, eller hvis du finder andre typer fejl, bedes du henvende dig til vores kundeservice.

Garanti for Kompernass Handels GmbH

Kære kunde

På dette produkt får du 3 års garanti fra købsdatoen. I tilfælde af mangler ved produktet har du en række juridiske rettigheder i forhold til sælgeren af produktet. Dine juridiske rettigheder forringes ikke af den nedenfor anførte garanti.

Garantibetingelser

Garantiperioden begynder på købsdatoen. Opbevar venligst kvitteringen et sikkert sted. Den er nødvendig for at kunne dokumentere købet.

Hvis der inden for tre år fra dette produkts købsdato opstår en materiale- eller fabrikationsfejl, vil produktet – efter vores valg – blive repareret eller udskiftet, eller købsprisen vil blive refunderet gratis til dig. Denne garantiydelse forudsætter, at det defekte produkt afleveres, og købsbeviset (kvitteringen) forevises i løbet af fristen på tre år, og at der gives en kort skriftlig beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.

Hvis defekten er dækket af vores garanti, får du et repareret eller et nyt produkt retur. Reparation eller ombytning af produktet udløser ikke en ny garantiperiode.

Garantiperiode og juridiske mangelkrav

Garantiperioden forlænges ikke, hvis der gøres brug af garantien. Det gælder også for udskiftede og reparerede dele. Skader og mangler, som eventuelt allerede fandtes ved køb, samt manglende dele, skal anmeldes straks efter udpakningen. Når garantiperioden er udløbet, er reparation af skader betalingspligtig.

Garantiens omfang

Produktet er produceret omhyggeligt efter strenge kvalitetsretningslinjer og testet grundigt inden leveringen.

Garantien dækker materiale- og fabrikationsfejl. Denne garanti omfatter ikke produktdele, der er udsat for normal slitage og derfor kan betragtes som sliddele, eller skader på skrøbelige dele som f.eks. kontakter, genopladelige batterier eller dele af glas.

Denne garanti bortfalder, hvis produktet er blevet beskadiget, ikke er forskriftsmæssigt anvendt eller vedligeholdt. For at sikre forskriftsmæssig anvendelse af produktet skal alle anvisninger nævnt i betjeningsvejledningen nøje overholdes. Anvendelsesformål og handlinger, som frarådes eller der advares imod i betjeningsvejledningen, skal ubetinget undgås.

Produktet er kun beregnet til privat og ikke til kommercielt brug. Ved misbrug og u hensigtsmæssig brug, anvendelse af vold og ved indgreb, som ikke er foretaget af vores autoriserede serviceafdeling, bortfalder garantien.

Afvikling af garantiasager

For at sikre en hurtig behandling af din anmeldelse bør du følge nedenstående anvisninger:

- Ved alle forespørgsler bedes du have kvitteringen og artikelnummeret (IAN) 498961_2204 klar som dokumentation for købet.
- Artikelnummeret kan du finde på typeskiltet på produktet, som indgravering på produktet, på betjeningsvejledningens forside (nederst til venstre) eller som klæbemærke på bag- eller undersiden af produktet.
- Hvis der opstår funktionsfejl eller øvrige mangler, bedes du først kontakte nedennævnte serviceafdeling **telefonisk** eller **via e-mail**.
- Et produkt, der er registreret som defekt, kan du derefter indsende portofrit til den oplyste serviceadresse med vedlægelse af købsbevis (kvittering) og en beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.



På www.lidl-service.com kan du downloade denne og mange andre manualer, produktvideoer og installationssoftware.

Med denne QR-kode kommer du direkte til Lidl-servicesiden (www.lidl-service.com) og kan åbne den ønskede betjeningsvejledning ved indtastning af artikelnummeret (IAN) 498961_2204.

Service

DK Service Danmark

Tel.: 32 710005

E-Mail: kompernass@lidl.dk

IAN 498961_2204

Importør

Bemærk at den efterfølgende adresse ikke er en serviceadresse. Kontakt først det nævnte servicedsted.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

TYSKLAND

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

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

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

Benutzen Sie das Gerät nicht in gewerblichen oder industriellen Bereichen.

Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

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


Auspacken

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

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

Technische Daten

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

Sicherheitshinweise

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

⚠ GEFAHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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



Achtung! Heiße Oberfläche! Verbrennungsgefahr!

Teile des Gerätes werden während des Betriebs sehr heiß!

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

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

⚠️ WARNUNG! BRANDGEFAHR!

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

⚠️ WARNUNG! BRANDGEFAHR!

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

ACHTUNG – SACHSCHADEN!

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

Leistungsübersicht

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

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

Bedienelemente

(Abbildungen siehe Ausklappseite)

Abbildung A:

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

Abbildung B:

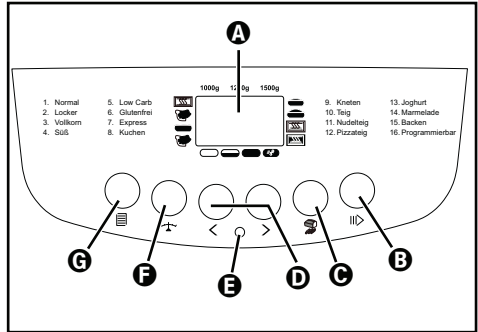
- ⑦ 2 Knethaken
- ⑧ Backform
- ⑨ Messbecher
- ⑩ Messlöffel
- ⑪ Knethakenentferner

Abbildung C:

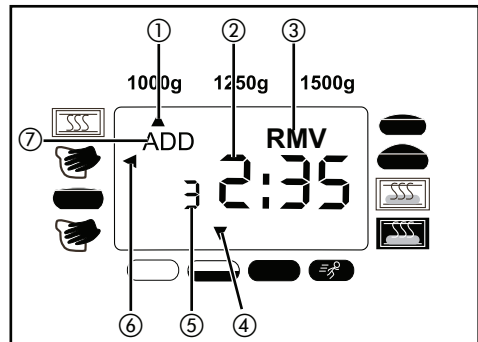
Bedienfeld / Display

Bedienfeld

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



A Display



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

Ⓑ Start-/Stopp-Taste

Taste zum Starten, Unterbrechen oder Stoppen eines Programms.

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

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

HINWEIS

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

Ⓒ Bräunungsgrad/Schnellmodus wählen

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

Drücken Sie die Taste so oft, bis der Pfeil **④** über dem gewünschten Bräunungsgrad erscheint. Oder aktivieren Sie den Schnellmodus, um den Backvorgang zu verkürzen.

HINWEIS

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

Ⓓ Timer einstellen

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

HINWEIS

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

Ⓔ Betriebsleuchte

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

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

Ⓕ Brotgewicht einstellen

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

HINWEIS

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

Ⓖ Programm wählen

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

Vor dem ersten Gebrauch

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

HINWEIS

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

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

- 3) Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
- 4) Stellen Sie den Ein-/Ausschalter (0/I) **5** auf die Position „I“. Es ertönt ein Signalton und im Display **A** erscheinen Programmnummer **5** und -zeit **2** für das Programm 1.
- 5) Wählen Sie mit der Taste Programmwahl **G** das Programm 1.5 und drücken Sie die Start-/Stopp-Taste **B**, um das Gerät aufzuheizen.
- 6) Drücken Sie nach **5 Minuten** erneut die Start-/Stopp-Taste **B**, bis ein langer Signalton ertönt, um das Programm zu beenden.
- 7) Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen und wischen Sie noch einmal Backform **8**, Knetbacken **7** und die Außenfläche des Gerätes mit einem angefeuchteten Tuch ab.

Brot backen

Zutaten

Für ein optimales Backergebnis berücksichtigen Sie bitte folgende Hinweise:

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Nehmen Sie die Backform **8** aus dem Gehäuse, bevor Sie die Zutaten einfüllen. Wenn Zutaten auf die Heizschlangen gelangen, besteht Brandgefahr!
- ▶ Verwenden Sie auf keinen Fall größere Mengen als angegeben. Überschreiten Sie beim Backen niemals eine Menge von 900 g Mehl bzw. 900 g Backmischung. Gelangt überlaufender Teig an die Heizschlangen, besteht Brandgefahr!

- Alle Zutaten sollten auf Zimmertemperatur erwärmt sein, um einen optimalen Gärvorgang der Hefe sicherzustellen.
- Halten Sie sich möglichst genau an die vorgegebenen Zutatenmengen. Bereits geringe Abweichungen können das Backergebnis beeinflussen.
- Geben Sie die Zutaten immer in der im Rezept angegebenen Reihenfolge in die Backform **8**. In der Regel werden zuerst die Flüssigkeiten, danach Zucker, Salz und Mehl und zuletzt die Hefe eingefüllt. Die Hefe sollte nicht mit Flüssigkeiten oder Salz in Berührung kommen.

Gerät in Betrieb nehmen

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

Programm einstellen und starten

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

HINWEIS

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

Programme

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

Programm 1: Normal

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

Programm 2: Locker

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

Programm 3: Vollkorn

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

Programm 4: Süß

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

Programm 5: Low Carb

Zum Backen von kohlenhydratreduzierten Broten.

Programm 6: Glutenfrei

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

Programm 7: Express

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

Programm 8: Kuchen

Zum Backen von Kuchen mit Backmischungen oder nach eigenen Rezepten.

Programm 9: Kneten

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

Programm 10: Teig

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

Programm 11: Nudelteig

Zur Herstellung von Nudelteig.

Programm 12: Pizzateig

Zur Herstellung von Pizzateig.

Programm 13: Joghurt

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

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

Programm 14: Marmelade

Zur Herstellung von Fruchtaufstrichen wie Marmeladen, Confitüren oder Gelees.

Programm 15: Backen

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

Programm 16: Programmierbar

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

Gehen Sie dazu wie folgt vor:

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

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

HINWEIS

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

Programm unterbrechen / beenden

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

HINWEIS

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

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

Brot entnehmen

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG – SACHSCHADEN!

- ▶ Benutzen Sie keine Metallgegenstände, um das Brot aus der Backform **B** zu lösen. Diese können zu Kratzern auf der Antihafbeschichtung führen.

HINWEIS

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

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

HINWEIS

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

Gerät ausschalten

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

Timer-Funktion

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

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

HINWEIS

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

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

Beispiel:

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

Add-Funktion / Zutaten zugeben

Bei den Programmen 1 – 6, 10 und 16 ertönen während der 2. Knetphase mehrere Signaltöne und „ADD“ **7** erscheint im Display **A**. Sie können nun während des Betriebs weitere Zutaten wie Früchte oder Nüsse hinzufügen. Auf diese Weise werden diese Zutaten nicht von den Knethaken **7** zerkleinert.

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

HINWEIS

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

Remove-Funktion / Knethaken entfernen

Bei den Programmen 1 – 6, 10 und 16 ertönen nach der 2. Gephase 10 Signaltöne und „RMV“ **3** blinkt im Display **A**.

Sie haben nun die Möglichkeit, die Knethaken **7** vor Beginn der Backphase zu entnehmen, um große Löcher im fertigen Brot zu vermeiden.

Gehen Sie dazu wie folgt vor:

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

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

HINWEIS

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

Memory-Funktion

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

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

Reinigen

⚠ GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

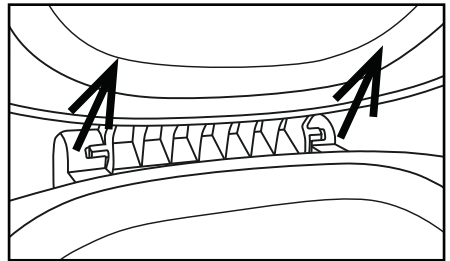
- ▶ Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung ausreichend abkühlen. Es besteht Verbrennungsgefahr!

⚠ ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

Gerätegehäuse, Deckel, Backraum

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



- Um den Deckel **2** nach der Reinigung wieder zu montieren, führen Sie die Kunststoffzapfen wieder durch die Öffnung der Scharniere.


- 4) Trocknen Sie alles gründlich ab.

Backform, Knethaken und Zubehör

⚠ ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

HINWEIS

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

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

Ersatzteile bestellen

Folgende Ersatzteile können Sie zu diesem Produkt bestellen:

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

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



HINWEIS

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

Entsorgung

Gerät entsorgen



Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EU unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen.

Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht.

Für den deutschen Markt gilt:

Beim Kauf eines Neugerätes halten Sie das Recht, das entsprechende Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 qm sowie Lebensmittelhändler mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800 qm, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind außerdem verpflichtet, bis zu drei Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer sind als 25 cm. LIDL bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Informieren Sie sich auch bei Ihrem Händler über die Rücknahmemöglichkeiten vor Ort.

Sofern Ihr Altgerät personenbezogene Daten enthält, sind Sie selbst für deren Löschung verantwortlich, bevor Sie es zurückgeben.

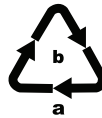


Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Verpackung entsorgen










Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.









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

Programmablauf

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

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



** Während dieser Programmphase können die Knethaken (7) entfernt werden. Beispiel: 27,5/RMV/2,5 bedeutet, dass nach 27,5-minütiger Gehphase mehrere Signaltöne erklingen und „RMV“ (3) im Display (A) erscheint. Sie können nun die Knethaken (7) entfernen. Im Anschluss folgt noch eine 2,5-minütige Gehphase, bevor die nächste Programmphase beginnt.





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









* Während dieser Programmphase können weitere Zutaten zum Teig hinzugegeben werden. Beispiel: 7/ADD/5 bedeutet, dass nach 7-minütiger Knetphase mehrere Signaltöne erklingen und „ADD“ ⑦ im Display ① erscheint. Sie können nun weitere Zutaten hinzugeben. Im Anschluss folgt noch eine 5-minütige Knetphase, bevor die nächste Programmphase beginnt.



** Während dieser Programmphase können die Knehtaken ⑦ entfernt werden. Beispiel: 27,5/RMV/2,5 bedeutet, dass nach 27,5-minütiger Gehphase mehrere Signaltöne erklingen und „RMV“ ③ im Display ① erscheint. Sie können nun die Knehtaken ⑦ entfernen. Im Anschluss folgt noch eine 2,5-minütige Gehphase, bevor die nächste Programmphase beginnt.









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


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

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

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

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

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

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

* Während dieser Programmphase können weitere Zutaten zum Teig hinzugegeben werden. Beispiel: 7/ADD/5 bedeutet, dass nach 7-minütiger Knetphase mehrere Signaltöne erklingen und „ADD“ ⑦ im Display ① erscheint. Sie können nun weitere Zutaten hinzugeben. Im Anschluss folgt noch eine 5-minütige Knetphase, bevor die nächste Programmphase beginnt.

** Während dieser Programmphase können die Knethaken ⑦ entfernt werden. Beispiel: 27,5/RMV/2,5 bedeutet, dass nach 27,5-minütiger Gehphase mehrere Signaltöne erklingen und „RMV“ ③ im Display ① erscheint. Sie können nun die Knethaken ⑦ entfernen. Im Anschluss folgt noch eine 2,5-minütige Gehphase, bevor die nächste Programmphase beginnt.

Fehlerbehebung

Fehler	Mögliche Lösungen
Das Gerät arbeitet nicht, nachdem die Start-/ Stopp-Taste ⓑ gedrückt wurde.	<p>Einige Programmphasen ⑥ wie z. B. „Vorheizen“ oder „Gehen“ sind schwer zu erkennen, da sich die Knethaken ⑦ nicht drehen. Kontrollieren Sie anhand der Tabelle „Programmablauf“, welcher Programmabschnitt gerade läuft.</p> <p>Kontrollieren Sie, ob das Gerät arbeitet, indem Sie prüfen, ob die Betriebsleuchte ⓑ leuchtet.</p> <p>Kontrollieren Sie, ob der Netzstecker an das Stromnetz angeschlossen ist.</p>
Das Display Ⓐ zeigt nach Programmstart „H:HH“ an.	Das Gerät ist nach dem letzten Backvorgang noch nicht ausreichend abgekühlt. Stoppen Sie das aktuelle Programm und schalten Sie das Gerät aus. Öffnen Sie den Deckel ② und lassen Sie das Gerät ca. 20 Minuten lang abkühlen, bevor Sie es weiter benutzen.
Es lässt sich kein neues Programm starten. Die Displayanzeige springt auf die Grundeinstellung (Programm 1).	Das Gerät ist nach dem letzten Backvorgang noch nicht ausreichend abgekühlt. Schalten Sie das Gerät aus, öffnen Sie den Deckel ② und lassen Sie das Gerät ca. 20 Minuten abkühlen, bevor Sie es weiter benutzen.
Das Display Ⓐ zeigt nach Programmstart „E:EO“ an.	Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker. Stecken Sie den Netzstecker wieder in die Steckdose und schalten Sie das Gerät wieder ein. Sollte die Fehlermeldung weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice.
Der Motor läuft, aber die Knethaken ⑦ drehen sich nicht.	Überprüfen Sie, ob die Knethaken ⑦ und die Backform ⓐ richtig eingerastet sind.
Das Gerät wurde während des Betriebs vom Stromnetz getrennt oder es gab einen Stromausfall.	Dauert die Unterbrechung der Stromzufuhr nicht länger als 10 Minuten, fährt das Gerät automatisch mit dem zuletzt ausgeführten Programm fort.
Das Gerät zerhackt beigegebene Zutaten wie Früchte oder Nüsse.	Um das Zerkleinern von Zutaten wie Früchten oder Nüssen zu vermeiden, geben Sie diese erst zum Teig, wenn mehrere Signaltöne ertönen und „ADD“ ⑦ im Display Ⓐ erscheint.

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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenschein und die Artikelnummer (IAN) 498961_2204 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenschein) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



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

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 498961_2204 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (kostenfrei
aus dem dt. Festnetz / Mobilfunknetz)

E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0800 447 744

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 498961_2204

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Tilstand af information · Stand der Informationen:

06 / 2022 · Ident.-No.: SBB850F2-062022-1

IAN 498961_2204