

# SILVERCREST®



## BREAD MAKER SBB 850 F2

(HU)

**KENYÉRSÜTŐGÉP**

Használati utasítás

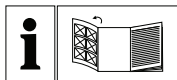
(DE) (AT) (CH)

**BROTBACKAUTOMAT**

Bedienungsanleitung

IAN 498961\_2204

(HU)



**HU**

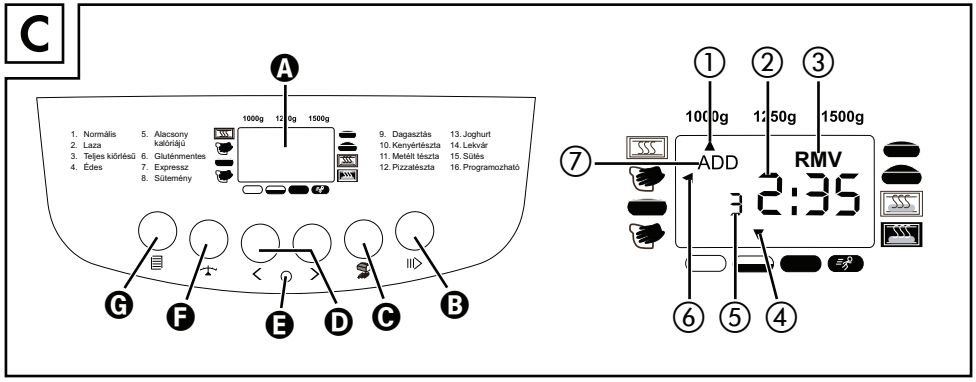
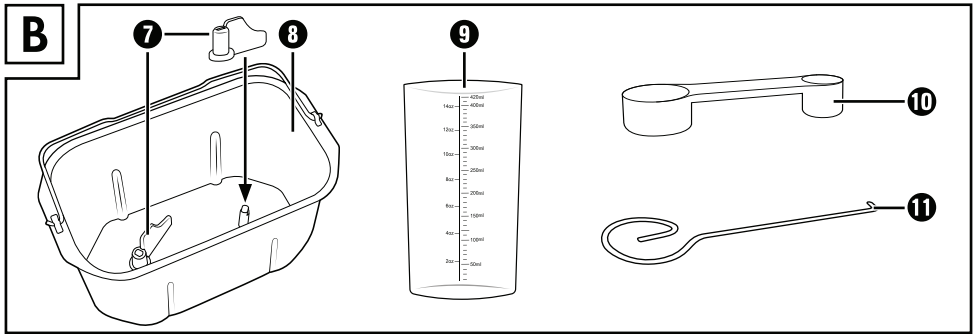
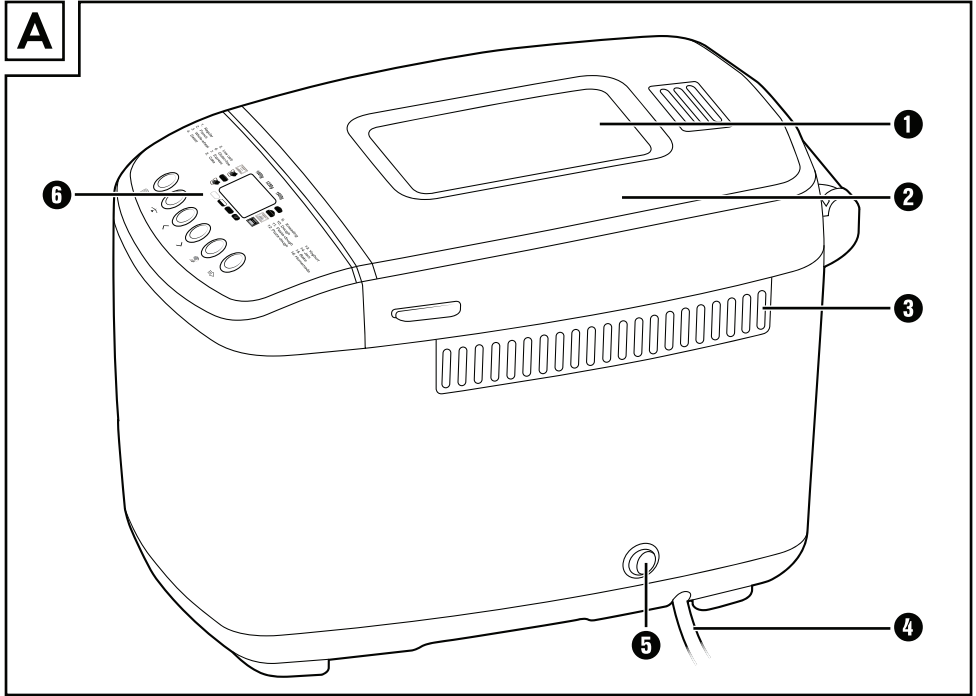
Olvasás előtt kattintson az ábrát tartalmazó oldalra és végezetül ismerje meg a készülék mindegyik funkcióját.

---

**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.

HU	Használati utasítás	Oldal	1
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	25



# Tartalomjegyzék

<b>Bevezető</b> .....	<b>2</b>
<b>Rendeltetésszerű használat</b> .....	<b>2</b>
<b>A csomag tartalma</b> .....	<b>2</b>
<b>Kicsomagolás</b> .....	<b>2</b>
<b>Műszaki adatok</b> .....	<b>2</b>
<b>Biztonsági utasítások</b> .....	<b>3</b>
<b>Programok</b> .....	<b>6</b>
<b>Kezelőelemek</b> .....	<b>6</b>
<b>Kezelőfelület</b> .....	<b>6</b>
<b>Az első használat előtt</b> .....	<b>7</b>
<b>Kenyérsütés</b> .....	<b>8</b>
Hozzávalók .....	8
A készülék üzembe helyezése .....	8
Program beállítása és elindítása .....	8
Programok .....	9
Program megszakítása / befejezése .....	10
A kenyér kivétele .....	10
A készülék kikapcsolása .....	11
Időzítő funkció .....	11
Add funkció / hozzávalók hozzáadása .....	11
Remove funkció / dagasztókarok eltávolítása .....	11
Memory funkció .....	12
<b>Tisztítás</b> .....	<b>12</b>
<b>Alkatrészek rendelése</b> .....	<b>13</b>
<b>Ártalmatlanítás</b> .....	<b>14</b>
A készülék ártalmatlanítása .....	14
A csomagolás ártalmatlanítása .....	14
<b>Program menete</b> .....	<b>15</b>
<b>Hibaelhárítás</b> .....	<b>21</b>
<b>Jótállási tájékoztató</b> .....	<b>22</b>

## Bevezető

Gratulálunk készüléke megvásárlásához.

Vásárlásával kiváló minőségű termék mellett döntött. A használati útmutató a termék része. Fontos tudnivalókat tartalmaz a biztonságra, használatra és ártalmatlanításra vonatkozóan. A termék használata előtt ismerkedjen meg valamennyi használati és biztonsági utasítással. A terméket csak a leírtak szerint és a megadott célokra használja. A termék harmadik személynek történő továbbadása esetén adja át a készülékhez tartozó valamennyi leírást is.

## Rendeltetésszerű használat

A készülék kizárólag kenyér, tészta, joghurt és lekvár száraz belső helyiségekben történő otthoni készítésére szolgál.

Ne használja a készüléket élelmiszerek vagy tárgyak szárítására.  
Ne használja a készüléket ipari vagy kereskedelmi területeken.

Más vagy ezen túlmenő használat nem rendeltetészerűnek minősül.

## A csomag tartalma

A készüléket alapvetően az alábbi összetevőkkel szállítjuk:

- kenyérsütőgép
- sütőforma
- 2 dagasztókar
- mérőpohár
- mérőkanál
- dagasztókar-eltávolító
- használati útmutató
- rövid tájékoztató
- Receptfüzet


## Kicsomagolás

### FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

► A csomagolóanyag nem játékszer. Fulladásveszély áll fenn!

- 1) Csomagolja ki a készüléket és távolítsa el az összes csomagolóanyagot, valamint esetleges címkéket és védőfóliákat a készülékről.
- 2) Ellenőrizze a csomag tartalmát, hogy hiánytalan-e és nincs-e rajta látható sérülés. Hiányos szállítás, vagy a nem megfelelő csomagolásból eredő, illetve a szállítás során keletkezett károk esetén forduljon az ügyfélszolgálathoz (lásd a „Szerviz” fejezetet).

## Műszaki adatok

Névleges feszültség	220 - 240 V ~ (váltóáram), 50 Hz
Fűtőelem névleges teljesítménye	850 W
Motor névleges teljesítménye	100 W
	A készülék élelmiszerekkel érintkező részei élelmiszerbiztosak.

## Biztonsági utasítások

A készülék biztonságos használata érdekében tartsa be az alábbi biztonsági utasításokat:

### **⚠ VESZÉLY - ÁRAMÜTÉS!**

- ▶ Használat előtt mindig ellenőrizze a hálózati kábelt és a hálózati csatlakozódugót. A veszélyek elkerülése érdekében a sérült hálózati kábelt a gyártónak, a gyártó vevőszolgálatának vagy hasonló szakképzett személynek kell kicserélnie.
- ▶ Ne törje meg és ne nyomja össze, ne helyezze éles peremre vagy forró felület, illetve tárgy közelébe. Kár keletkezhet a kábel szigetelésében.
- ▶ Húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból, ha nem használja a készüléket és minden tisztítás előtt.
- ▶ Ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba. Áramütés veszélye áll fenn!
- ▶ Ne tegye ki a készüléket nedvességnek és ne használja szabadban. Ha mégis folyadék kerül a készülék házba, azonnal húzza ki a készülék hálózati csatlakozódugóját a csatlakozóaljzatból és javíttassa meg képzett szakemberrel.
- ▶ Soha ne fogja meg nedves kézzel a készüléket, a hálózati kábelt és a csatlakozódugót.
- ▶ Ne tisztítsa a készüléket karcoló tisztítószivaccsal. Áramütés veszélye áll fenn, ha a szivacs részecskéi leválnak és elektromos alkatrészekhez érnek.

### **⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!**

- ▶ Gyermek nem játszhatnak a csomagolóanyagokkal. Fulladásveszély!
- ▶ Hagyja lehűlni a készüléket és húzza ki a hálózati csatlakozót, mielőtt a tartozék alkatrészeit kiveszi vagy behelyezi.
- ▶ Mindig húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból, ha nem használja a készüléket vagy tisztítás előtt. A hálózati kábelt mindig a hálózati csatlakozódugónál és soha ne a kábelnél fogva húzza ki a hálózati aljzatból.

## **⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!**

- ▶ A készüléket 8 éves kor feletti gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű vagy tapasztalattal és/vagy tudással nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett használhatják, vagy ha felvilágosították őket a készülék biztonságos használatáról és megértették az ebből eredő veszélyeket.
- ▶ Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- ▶ Tisztítást és a felhasználói karbantartást 8 évesnél fiatalabb vagy felügyelet nélküli gyermekek nem végezhetnek.
- ▶ Ne engedjen 8 évesnél fiatalabb gyerekeket a készülék és a csatlakozóvezeték közelébe.
- ▶ Ez a készülék megfelel a vonatkozó biztonsági előírásoknak. A készüléken csak képzett szakkereskedő vagy ügyfélszolgálatunk végezhet ellenőrzést, javítást és műszaki karbantartást.
- ▶ Használat közben soha ne érjen a forgó dagasztókarokhoz.
- ▶ Ne mozgassa a készüléket, ha forró vagy folyékony anyag, például lekvár van a sütőformában. Égési sérülés veszélye áll fenn!



Figyelem! Forró felület! Égési sérülés veszélye!

A készülék részei működés közben felforrósodnak! Hagyja eléggé lehűlni a készüléket és a tartozékokat vagy használjon edényfogó kesztyűt vagy védőkesztyűt.

- ▶ A készüléket csak a jelen használati útmutatóban leírt célokra használja. A készülék nem megfelelő használata esetén sérülésveszély áll fenn!

## **⚠ FIGYELMEZTETÉS! TÜZVESZÉLY!**

- ▶ Soha ne helyezze a készüléket gáz- vagy elektromos tűzhelyre, illetve gáz- vagy elektromos tűzhely, forró sütő vagy egyéb hőforrás közelébe. Ne tegye a készüléket gyúlékony anyagok, robbanékony és/vagy gyúlékony gázok alá vagy közelébe. Túlmelegedés és égés veszélye áll fenn.

**⚠ FIGYELMEZTETÉS! TŰZVESZÉLY!**

- ▶ Ügyeljen arra, hogy a készülék szellőzőnyílásai ne legyenek letakarva. Soha ne takarja le a készüléket törölközővel vagy egyéb anyaggal. A hőnek és a gőznek szabadon kell tudni távozni. A megfelelő hőelvezetés biztosítása érdekében tartson minden oldalon legalább 10 cm távolságot a többi tárgytól. Túlmelegedés és égés veszélye áll fenn.
- ▶ Ne helyezzen semmilyen tárgyat a készülékre.
- ▶ Soha ne tegyen alufóliát vagy más fémes tárgyat a készülékbe. Ez rövidzárlatot okozhat.
- ▶ Sütés esetén ne lépje túl a 90 dkg lisztmennyiséget, illetve 90 dkg sütőkeveréket. Legfeljebb 2 dkg friss, illetve 1 dkg száraz élesztőt adjon hozzá. A tészta kifolyhat és tüzet okozhat! A gluténmentes kenyerek kivételt képeznek. Ezeknél legfeljebb 2 dkg friss, illetve 1,5 dkg száraz élesztő adható hozzá.
- ▶ Ne hagyja a készüléket 5 percnél hosszabb ideig üres sütőformával felmelegedni.
- ▶ Ne használjon külső időkapcsolót vagy külön távműködtető rendszert a készülék üzemeltetéséhez.

**FIGYELEM – ANYAGI KÁR!**

- ▶ Csak a gyártó által ajánlott tartozékokat használjon.
- ▶ Ne használja a készüléket ételek vagy konyhai felszerelés tárolására.
- ▶ Soha ne használja a készüléket sütőforma nélkül vagy 5 percnél hosszabb ideig üres sütőformával. Ez helyrehozhatatlan kárt tehet a készülékben.
- ▶ Soha ne távolítsa el a sütőformát a készülék működése közben.
- ▶ Kizárólag száraz, sima és hőálló felületre helyezze a készüléket.
- ▶ Üzemeltetés közben soha se hagyja a készüléket felügyelet nélkül.



## Programok

- 16 különböző program közül választhat.
- Használhat saját recepteket vagy feldolgozhat kész lisztkeverékeket.\*
- A „gluténmentes” programmal gluténmentes sütőkeverékeket és gluténmentes lisztet, pl. kukoricaliszttal, hajdinaliszttal és burgonyaliszttal készült recepteket süthet.
- Különböző tésztákat, például zsemle- vagy pizzatésztát dagaszthat.
- Készíthet lekvárt vagy joghurtot.
- 8 egyéni programot programozhat be saját igényei szerint (16 program).

\*Finom lisztkeverékek, valamint saját receptekhez való hozzávalók választékát megtalálhatja a helyi Lidl üzletben.

## Kezelőelemek

(képeket lásd a kihajtható oldalon)

„A” ábra:

- 1 kémlelőablak
- 2 fedél
- 3 szellőzőnyílás
- 4 hálózati kábel
- 5 be-, és kikapcsoló (0/I)
- 6 kezelőfelület

„B” ábra:

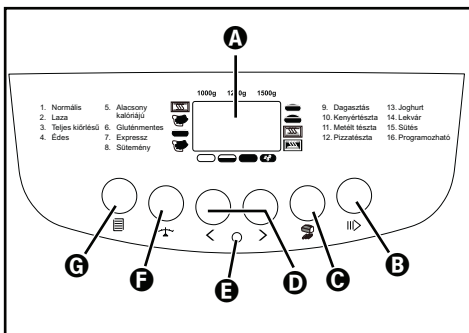
- 7 2 dagasztókar
- 8 sütőforma
- 9 mérőpohár
- 10 mérőkanál
- 11 dagasztókar-eltávolító

„C” ábra:

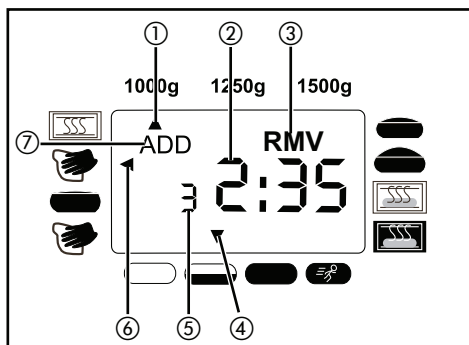
kezelőfelület / kijelző

## Kezelőfelület

A kezelőfelület **6** a következő elemekből áll:



## A kijelző



- 1 súly kiválasztás (1000 g / 1250 g / 1500 g)
- 2 órában fennmaradó programidő / beprogramozott időzítő / beprogramozott fázisidő (program 1 ó)
- 3 Remove funkció - miközben „RMV” (= „Remove”) jelenik meg, eltávolíthatja a dagasztókarokat **7**.
- 4 kiválasztott pirítási fokozat/gyorsmód (világos ☐, közepes ☐, sötét ☐, gyors ☐)
- 5 aktív programszám
- 6 aktív programfázis
- 7 Add funkció - miközben „ADD” jelenik meg, további hozzávalókat adhat a tésztához.

## ⓑ Start/Stop gomb

Gomb egy program indításához, megszakításához vagy megállításához.

Egy program megszakításához nyomja meg röviden a Start/Stop gombot **ⓑ**, az időjelző **ⓐ** villog. A Start/Stop gomb **ⓑ** ismételt megnyomásával folytathatja a működtetést. Ellenkező esetben a program 10 perc elteltével automatikusan folytatódik.

Egy program korábbi befejezéséhez és a beállítások törléséhez tartsa lenyomva a Start/Stop gombot **ⓑ**, amíg egy hosszú hangjelzés hallható.

### TUDNIVALÓ

- ▶ Ha csak a kenyér állapotát szeretné ellenőrizni, akkor ne nyomja meg a Start/Stop gombot **ⓑ**. A kémlelőablakon **ⓐ** keresztül figyelheti a sütet.

## Ⓒ Piritási fokozat/Gyorsmód kiválasztása

Gomb a piritási fokozat, illetve a gyorsmód kiválasztásához (világos/közepes/sötét/gyors). Nyomja meg annyiszor a gombot, amíg a nyíl **Ⓓ** a kívánt piritási fokozat fölé jelenik meg. Vagy aktiválja a gyorsmódot a sütési folyamat lerövidítéséhez.

### TUDNIVALÓ

- ▶ A 9 - 14 programokhoz nem lehet piritási fokozatot beállítani.
- ▶ A „gyors” funkció csak az 1 - 4 programokhoz áll rendelkezésre.

## Ⓓ Időzítő beállítása

Gombok az időzítő beállításához késleltetett sütéshez (lásd az „**Időzítő funkció**” fejezetet).

### TUDNIVALÓ

- ▶ A 9, 11 és 13 - 15 programokhoz az időzítő funkció nem áll rendelkezésre.

## Ⓔ Működésjelző lámpa

A működésjelző lámpa **Ⓔ** azt jelzi, hogy éppen aktív-e egy program.

Ha aktiválta az Időzítő funkciót, akkor a működésjelző lámpa **Ⓔ** a késleltetési idő alatt villog. Amint elindul a program, a működésjelző lámpa **Ⓔ** folyamatosan világít.

## Ⓕ Kenyérsúly beállítása

Gomb a kenyérsúly kiválasztásához (1000 g/1250 g/1500 g). Nyomja meg annyiszor a gombot, amíg a nyíl **ⓐ** a kívánt súly alatt jelenik meg. A súlyadatokat a sütőformába **Ⓒ** töltött hozzávalók mennyiségére vonatkoznak.

### TUDNIVALÓ

- ▶ A 9 - 15 programokhoz nem lehet súlyt beállítani.

## Ⓖ Program kiválasztása

Gomb a kívánt program kiválasztásához (1-16). A kijelzőn **Ⓐ** megjelenik a programszám **ⓐ** és a programidő **ⓐ**.

## Az első használat előtt

### FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ Ne hagyja a készüléket 5 percnél hosszabb ideig üres sütőformával **Ⓒ** felmelegedni. Tűzveszély áll fenn!

### TUDNIVALÓ

- ▶ A készülék első üzembe helyezése során előfordulhat, hogy a gyártásból visszamaradt anyagok miatt enyhe füst és szag képződik. Ez ártalmatlan és rövid idő után megszűnik. Gondoskodjon megfelelő szellőzésről, például nyisson ki egy ablakot.

- 1) Az első üzembehelyezés előtt törölje át a sütőformát **Ⓒ**, a dagasztókarokat **Ⓙ** és a készülék külső felületét egy megnedvesített törülközővel. Ne használjon súrolószivacsot vagy súrolószert.
- 2) Kizárólag az első felmelegítéskor helyezze be az üres sütőformát **Ⓒ**, valamint a dagasztókarokat **Ⓙ** a készülékbe, majd zárja be a fedelet **ⓐ**.

- 3) Csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatba.
- 4) Állítsa a be-, és kikapcsolót (0/I) **5** „I” állásba. Hangjelzés hallható és a kijelzőn **A** megjelenik az 1. programhoz tartozó programszám **5** és programidő **2**.
- 5) Válassza ki a programválasztó gombbal **G** a 15. programot és a készülék felmelegítéséhez nyomja meg a Start/Stop gombot **B**.
- 6) A program befejezéséhez 5 perc elteltével ismét nyomja meg a Start/Stop gombot **B**, amíg hosszú hangjelzést nem hall.
- 7) Hagyja teljesen lehűlni a készüléket és még egyszer törölje át a sütőformát **B**, a dagasztókarokat **7** és a készülék külső felületét egy megvedesített törölkendővel.

## Kenyérsütés

### Hozzávalók

Az optimális sütési eredményhez, kérjük vegye figyelembe az alábbi tudnivalókat:

#### **⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!**

- ▶ Vegye ki a sütőformát **B** a készülékházból, mielőtt beletölti a hozzávalókat. Tűzveszély áll fenn, ha hozzávalók kerülnek a fűtőszálakra!
  - ▶ Semmiképpen ne használjon a megadottnál nagyobb mennyiségeket. Sütés esetén ne lépje túl a 90 dkg lisztmennyiséget, illetve 90 dkg sütőkeveréket. Tűzveszély áll fenn, ha a kifolyó tészta a fűtőszálakra kerül!
- Az élesztő optimális kelesztő hatásának biztosítása érdekében az összes hozzávalónak szobahőmérsékletűnek kell lenni.
  - Lehetőleg pontosan tartsa be a hozzávalók megadott mennyiségét. Már csekély eltérés is befolyásolhatja a sütés eredményét.
  - A hozzávalókat mindig a receptben megadott sorrendben tegye a sütőformába **B**. Általában először a folyadékokat, majd a cukrot, sót és lisztet és végül az élesztőt kell beletölteni. Az élesztőnek nem szabad folyadékokhoz vagy sóhoz érnie.

## A készülék üzembe helyezése

- 1) Húzza ki a sütőformát **B** felfelé a készülékből.
- 2) Dugja a dagasztókarokat **7** a sütőformában **B** lévő hajtótengelyre. Ügyeljen arra, hogy megfelelően illeszkedjenek.
- 3) Tegye a recept szerinti hozzávalókat a megadott sorrendben a sütőformába **B**.
- 4) Helyezze vissza a sütőformát **B** a készülékbe. Ügyeljen arra, hogy megfelelően bekattanjon.
- 5) Zárja le a fedelet **2**.
- 6) Csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatba.
- 7) Kapcsolja be a készüléket a be-, kikapcsolóval (0/I) **5**. Hangjelzés hallható és a kijelzőn **A** megjelenik az 1. programhoz tartozó programszám **5** és programidő **2**.

## Program beállítása és elindítása

- 1) Válassza ki a kívánt programot a programválasztó gombbal **G**. A megfelelő programszám **5** és programidő **2** megjelenik a kijelzőn **A**.
- 2) Adott esetben válassza ki a kenyér súlyát **1** az **F** gombbal.
- 3) Adott esetben válassza ki a kívánt pirítási fokozatot **4** a **C** gombbal vagy válassza ki a „gyors” beállítást, a kelesztési idő lerövidítéséhez.
- 4) Állítsa be a nyílombokkal **D** az időzítőt vagy indítsa el a programot azonnal a Start/Stop gombbal **B**.  
A program ekkor automatikusan végrehajtja a különböző programfázisokat **6**.

### TUDNIVALÓ

- ▶ Néhány program előmelegítő fázissal indul (lásd a „**Programmenet**” fejezetet), amely során a dagasztókarok **7** nem mozognak. Ez szándékos és nem a készülék hibája.
- ▶ A fedelet **2** dagasztás közben ki lehet nyitni. Kelesztési vagy sütési fázisban viszont ne nyissa fel a fedelet **2**. Ebben az esetben a kenyér összeeshet.
- ▶ A program menetét a kémlelőablakon **1** át figyelheti.

## Programok

Válassza ki a kívánt programot a programválasztó gombbal **G**. A kijelzőn **A** megjelenik a megfelelő programszám **5**. A programidő **2** a kiválasztott programkombinációtól függ (lásd a „Programmenet” fejezetet).

### 1. program: Normális

Főként búza- vagy rozslisztből készült fehér- és barnakenyerek sütéséhez. A kenyérnek tömör állaga van.

### 2. program: Laza

Finomra őrölt lisztből készült könnyű kenyerek sütéséhez. A kenyér rendszerint laza állagú és ropogós héjú.

### 3. program: Teljes kiőrlésű

Durvább őrlésű lisztfajtákból, pl. teljes kiőrlésű búzalisztből és rozslisztből készült kenyerek sütéséhez. A kenyér tömörebb és nehezebb.

### 4. program: Édes

Például gyümölcslével, kókuszreszelékkel, mazsolával, csokoládéval vagy hozzáadott cukorral készült édes kenyerek sütéséhez. Hosszabb kelesztési idő révén a kenyér könnyebb és levegősebb lesz.

### 5. program: Alacsony kalóriájú

Alacsony szénhidrát tartalmú kenyerek sütéséhez.

### 6. program: Gluténmentes

Gluténmentes lisztből és lisztkeverékből készült kenyerek sütéséhez. Ezeknek több időre van szükségük a folyadékok felvételéhez és máshogy kelnek meg.

### 7. program: Expressz

A dagasztási, kelesztési és sütési idő jelentősen csökken. Ehhez a programhoz csak olyan receptek alkalmasak, amelyek nem tartalmaznak durvábbra őrölt lisztfajtákat vagy egyéb nehéz hozzávalókat. Vegye figyelembe, hogy a kenyér ennél a programnál valószínűleg kevésbé könnyű és ízletes lesz.

### 8. program: Sütemény

Sütőkeverékből vagy saját recept alapján készült sütemények sütéséhez.

### 9. program: Dagasztás

Ennél a programnál csak tésztagasztás történik. 10 és 45 perc közötti dagasztási időt lehet beállítani.

### 10. program: Kenyértészta

Zsömléhez, pizzához vagy hasonló péksüteményhez való élesztős tészta készítéséhez.

### 11. program: Metélt tészta

Metélt tészta készítéséhez.

### 12. program: Pizzatészta

Pizzatészta készítéséhez.

### 13. program: Joghurt

Joghurt készítéséhez tehéntejből vagy szójaitalból. A pontos eljárás a mellékelt receptfüzetben található.

Az előre beállított 8 órás programidőt a felhasznált mennyiségtől függően a következők szerint kell beállítani:

Max. 1000 ml	8 – 10 óra
1000 – 1500 ml	9 – 11 óra
több, mint 1500 ml	10 – 12 óra

### 14. program: Lekvár

Gyümölcskrémek, például lekvárok, dzsemek vagy zselék készítéséhez.

### 15. program: Sütés

Kész tészták sütéséhez, valamint túl világos vagy nem teljesen átsült kenyerek utánsütéséhez. A program nem tartalmaz dagasztó vagy pihentető folyamatot. 5 és 60 perc közötti sütési idő állítható be 5 perces lépésekben.

### 16. program: Programozható

Ezzel a programmal legfeljebb 8 egyéni program minden fázisához saját időt állíthatók be.

Ehhez az alábbiak szerint kell eljárni:

- 1) Válassza ki a programválasztó gombbal **G** a 16. programot.
- 2) Válasszon ki a pirítási fokozat gombbal **G** egy program-memóriahelyet (1–8).

- Válassza ki a kenyér súlya gombbal **F** a programfázist, amit szeretne beállítani.
- Állítsa be a nyílombokkal **D** a kiválasztott programfázis idejét igényei szerint (a lehetséges beállítási tartományt lásd a „**Programmenet**” fejezetben).
- A következő programfázishoz váltoáshoz nyomja meg ismét a kenyér súlya gombot **F**.
- Miután beállította a kívánt programfázisokat, nyomja meg a Start/Stop gombot **B** a beállítások elmentéséhez és a program-memóriaahely beállítómennüjéből történő kilépéshez.
- Ha szeretne beállítani egy további egyéni programot, akkor válasszon ki a piritási fokozat gombbal **C** egy másik program-memóriaahelyet és folytassa a fent leírtak szerint.
- Saját program elindításához válassza ki a programot adott esetben a piritási fokozat gombbal **C** és nyomja meg a Start/Stop gombot **B**.

## TUDNIVALÓ

- A beállítások addig maradnak elmentve, amíg vissza nem állítja a visszaállítás (reset) funkciót.
- Az idő alapértelmezett beállításokra történő visszaállításához válassza ki a piritási fokozat gombbal **C** a megfelelő egyéni programot és nyomja meg egyszerre a programválasztó gombot **C** és a kenyér súlya gombot **F**.

## Program megszakítása / befejezése

- A program megszakításához nyomja meg röviden a Start/Stop gombot **B**, az időjelző **2** villog a kijelzőn **A**. A program folytatásához nyomja meg ismét a Start/Stop gombot **B**. Ellenkező esetben a program 10 perc elteltével automatikusan folytatódik.
- A program automatikus befejezése esetén több hangjelzés hallható és az időjelző **2** 0:00 időt mutat. A készülék 60 perces melegen tartó üzembe kapcsol.

## TUDNIVALÓ

- A 9–14 program végén nincs melegen tartó üzem.
- A kenyeret legkésőbb a melegen tartó üzem vége után vegye ki a készülékből, ellenkező esetben nedves lehet.

- A program, illetve a melegen tartó üzem korábbi befejezéséhez tartsa lenyomva a Start/Stop gombot **B**, amíg egy hosszú hangjelzés hallható.

## A kenyér kivétele

### **⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!**

- A sütőforma **8** a működtetés közben nagyon felforrósodhat. Használjon edényfogót vagy védőkesztyűt. Égési sérülés veszélye áll fenn!

## FIGYELEM – ANYAGI KÁR!

- Ne használjon fémtárgyakat a kenyér kivételéhez a sütőformából **8**. Ezek megkarcolhatják a tapadásmentes bevonatot.

## TUDNIVALÓ

- A kenyér általában könnyebben kivehető, ha a sütés után legalább 30 percig a sütőformában **8** hagyja. Ehhez használhatja a melegen tartó üzemet.

- Hagyja megfelelően lehűlni a sütőformát **8** és a kenyeret vagy használjon edényfogót, illetve védőkesztyűt.
- Tartsa a sütőformát **8** ferdén fejjel lefelé egy rács fölé és rázza meg kissé, amíg a kenyér ki nem csúszik.

## TUDNIVALÓ

- Ha még nem vette ki korábban a dagasztókarokat **7** és nem lehet leválasztani róla a kenyeret, akkor távolítsa el óvatosan a mellékelt dagasztókar-eltávolítóval **11**.

## A készülék kikapcsolása

Ha nem szeretné tovább használni a készüléket, akkor kapcsolja ki a be-, kikapcsolóval (0/I) **5** és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.

## Időzítő funkció

Az időzítő funkcióval egy program késleltetett indítása lehetséges. Meghatározhat egy időpontot, amikor a készülék befejezi a kívánt programot. A maximális késleltetés 15 óra.

### **⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!**

- ▶ Csak olyan receptekhez használja az időzítő funkciót, amelyeket már kipróbált. Így biztosítható a kívánt sütési eredmény elérése és mindenek előtt az, hogy a tészta mennyisége nem túl nagy és esetleg nem csordul ki. A tészta túlsordulása esetén tűzveszély áll fenn!

### **TUDNIVALÓ**

- ▶ Az időzítő funkció a 9, 11 és 13-15 programokhoz nem áll rendelkezésre.
- ▶ Ne használja az időzítő funkciót, ha gyorsan romlandó élelmiszert, pl. tojást, tejet, tejszínt vagy sajtot szeretne feldolgozni.

- 1) Először válassza ki a kívánt programot.
- 2) Válassza ki a nyíl-gombokkal **1** a programidő és a késleltetési idő kívánt együttes időtartamát. A program befejezési ideje gombnyomásonként 10 perccel eltolódik. Tartsa lenyomva a nyíl-gombokat **1**, hogy gyorsabban végig tudjon futni a számokon.
- 3) Erősítse meg az időzítő beállítását a Start/Stop gombbal **2**. A működésjelző lámpa **3** villog és a programozott idő **4** elkezd lejárni, a program a beállított időben automatikusan elindul. Amint elindul a program, a működésjelző lámpa **3** folyamatosan világít.

## Példa:

12 óra van és Ön 6 óra múlva, azaz 18 órákor szeretne friss kenyeret. Először végezze el a kívánt programbeállításokat. Nyomkodja addig a nyíl-gombokat **1**, amíg az időjelző **2** a kijelzőn **3** 6:00 órát mutat, mivel az idő az elkészítésig összesen 6 óra. Gondoljon arra, hogy a kenyérnek kissé le kell hűlnie, mielőtt fogyasztani tudja.

## Add funkció / hozzávalók hozzáadása

Az 1-6, 10 és 16 programoknál a 2. dagasztási fázisban több hangjelzés hallható és a kijelzőn **4** „ADD” **5** jelenik meg. Az üzemelés közben további hozzávalókat adhat hozzá, például gyümölcsöket vagyogyoróféléket. Így ezeket a hozzávalókat a dagasztókarok **6** nem aprítják fel. Ezután egy további, rövid dagasztási fázis történik, amely során a hozzáadott hozzávalók belekeverednek a tésztába.

### **TUDNIVALÓ**

- ▶ Ha nem akar hozzávalókat hozzáadni, akkor semmit sem kell tennie. A program automatikusan folytatódik.
- ▶ Az Add funkció a 7-9 és 11-15 programokhoz nem áll rendelkezésre.

## Remove funkció / dagasztókarok eltávolítása

Az 1-6, 10 és 16 programoknál a 2. kelesztési fázis után 10 hangjelzés hallható és a kijelzőn **7** „RMV” **8** jelenik meg. Ekkor lehetősége van arra, hogy kivegy a dagasztókarokat **9** a sütési fázis előtt. Ezzel megelőzhető, hogy nagy lyukak legyenek a kész kenyérben.

Ehhez az alábbiak szerint kell eljárni:

- 1) Ha „RMV” villog a kijelzőn **7**, akkor nyomja meg a Start/Stop gombot **2**. Ekkor a folyamatban lévő program 10 percre megszakad, a még hátralévő programidő **3** villog a kijelzőn **7**.
- 2) Nyissa ki a fedelet **4** és vegye ki a sütőformát **5**.

- 3) Kissé tolja félre a tésztát belisztezett kézzel és húzza le a dagasztókarokat **7** a két hájtőten-gelyről.
- 4) Ezt követően oszlassa el egyenletesen a tésztát a sütőformában **8**.
- 5) Tegye vissza a sütőformát **8** a készülékbe és zárja le a fedelet **2**.
- 6) A program folytatásához nyomja meg a Start/Stop gombot **3**. Ha nem nyomja meg a gombot, a program 10 perc elteltével automatiku-san folytatódik.

## TUDNIVALÓ

- ▶ Ha nem akarja eltávolítani a dagasztókarokat **7**, akkor semmit sem kell tennie. A program automatikusan folytatódik.
- ▶ A Remove funkció a 7-9 és 11-15 programokhoz nem áll rendelkezésre.

## Memory funkció

Ha a készüléket működtetés közben leválasztották az áramhálózatról (pl. áramszünet révén), akkor a készülék a legutolsó aktív programot ugyanott folytatja, ha 10 percen belül helyreáll az áramellátás. Ez nem érvényes a program Start/Stop gomb **3** megnyomásával történő befejezése esetén, amíg egy hosszú hangjelzés hallható.

## Tisztítás

### ⚠ VESZÉLY! ÁRAMÜTÉS!

- ▶ Minden tisztítás előtt húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.
- ▶ Soha ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba.

### ⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ Tisztítás előtt hagyja a készüléket megfelelően lehűlni. Égési sérülés veszélye áll fenn!

### FIGYELEM! ANYAGI KÁROK!

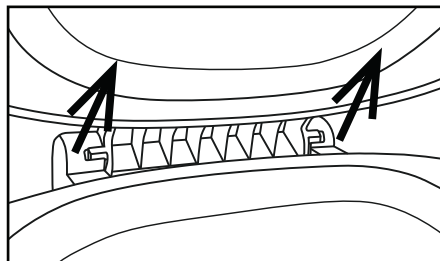
- ▶ A készülék tisztításához ne használjon vegyi tisztítószeret vagy oldószeret.

## Készülékház, fedél, sütőtér

- 1) Adott esetben távolítsa el a sütőformát **8** a készülékből.
- 2) A sütőtérben lerakódott maradványok egy megnedvesített törölkendővel vagy puha szivaccsal távolíthatók el.
- 3) A készülékházat és a fedelet **2** szintén egy megnedvesített törölkendővel vagy szivaccsal törölheti át.

A könnyebb tisztításhoz le lehet venni a fedelet **2** a készülékházról:

- Nyissa ki a fedelet **2** annyira, hogy a műanyag csapok a zsanérnyílásokba illeszkedjenek.
- Húzza ki a fedelet **2** a zsanérokból:



- A fedél **2** visszaszereléséhez a tisztítás után, vezesse át a műanyag csapokat a zsanérnyílásokon.


- 4) Alaposan töröljön mindent szárazra.

## Sütőforma, dagasztókarok és tartozékok

### FIGYELEM! ANYAGI KÁROK!

- ▶ A sütőforma **8** és a dagasztókarok **7** felülete tapadásmentes bevonattal vannak ellátva. Ne használjon a tisztításhoz agresszív tisztító- vagy súrolószereket, illetve olyan tárgyakat, amelyek megkarcolhatják a felületet.

## TUDNIVALÓ

- ▶ Hő és nedvesség hatására a felület kinézete idővel megváltozhat. Ez nem jelenti a minőség vagy a működőképesség romlását.
- ▶  A dagasztókarok **7** és a dagasztókar-eltávolító **11** mosogatógépben is tisztítható.

- 1) Adott esetben vegye ki a dagasztókarokat **7** és a sütőformát **8** a készülékből.
- 2) Adott esetben vegye ki a dagasztókarokat **7** a sütőformából **8**. Ha nem tudja kivenni a dagasztókarokat **7** a sütőformából **8**, akkor töltsön forró vizet a sütőformába **8** és hagyja ázni. A dagasztókarok **7** hamarosan kivehetők.
- 3) A dagasztókarokat **7** meleg, enyhén mosogatószeres vízben tisztítsa meg. Makacs lerakódások esetén hagyja ázni a dagasztókarokat **7** a mosogatóvízben mindaddig, amíg a lerakódásokat mosogatókefe segítségével el lehet távolítani.  
Ha eltömődött a dagasztókarban **7** lévő betéttartó, akkor egy fapálcával tisztíthatja meg óvatosan.
- 4) A sütőforma **8** külsejét nedves törölkendővel törölje át.
- 5) A sütőforma **8** belsejét enyhén mosogatószeres meleg vízzel tisztítsa meg. Ha a sütőformában **8** lerakódások vannak, töltsön bele vizet és adjon hozzá enyhe hatású mosogatószert. Hagyja ázni mindaddig, amíg a lerakódások egy mosogatókefével eltávolíthatók. Ezután öblítse ki tiszta vízzel a sütőformát **8** a mosogatószer-maradványok eltávolításához.
- 6) A mérőpohár **9**, a mérőkanál **10** és a dagasztókar-eltávolító **11** meleg vízzel és enyhe hatású mosogatószerrel tisztítható meg. Ezután öblítse le tiszta vízzel az összes részt a mosogatószer-maradványok eltávolításához.
- 7) A tisztítás után minden részt alaposan töröljön szárazra.

## Alkatrészek rendelése

Az alábbi pótalkatrészek rendelhetők a termékhez:

- dagasztókar **7**
- sütőforma **8**
- mérőpohár **9**
- mérőkanál **10**
- dagasztókar-eltávolító **11**

Rendeljen pótalkatrészeket ügyfélszolgálatunkon keresztül (lásd a „Szerviz” fejezetet) vagy kényelmesen honlapunkon: [www.kompernass.com](http://www.kompernass.com).



## TUDNIVALÓ

- ▶ A pótalkatrészek rendelése egyes országokban nem lehetséges interneten keresztül. Ebben az esetben keresse fel szerviz-ügyfélszolgálatunkat (lásd a „Szerviz” fejezetet).
- ▶ A rendeléshez tartsa készenlétben az IAN-számot, ami a jelen használati útmutató borítóján található.



## Ártalmatlanítás

### A készülék ártalmatlanítása



Az áthúzott kerekes szeméttároló itt látható szimbóluma azt jelzi, hogy ez a készülék a 2012/19/EU irányelv hatálya alá tartozik. Ez az irányelv azt mondja ki, hogy a készüléket életciklusa végén nem szabad a szokásos háztartási hulladékkal ártalmatlanítani, hanem külön létrehozott gyűjtőhelyen, újrahasznosító központokban vagy hulladékkezelő üzemben kell leadni.

**Ez az ártalmatlanítás az Ön számára díjmentes. Kímélje a környezetet és ártalmatlanítson szakszerűen.**

Ha hulladékká vált készüléke személyes adatokat tartalmaz, akkor az Ön felelőssége ezeket törölni, mielőtt a készüléket visszaadja.



Az elhasznált termék ártalmatlanításának lehetőségeiről tájékozódjon települése vagy városa önkormányzatánál.

### A csomagolás ártalmatlanítása













A csomagolóanyagokat környezetbarát és hulladék-ártalmatlanítási szempontok szerint választottuk ki és ezért újrahasznosíthatók. Ártalmatlanítsa a feleslegessé vált csomagolóanyagokat a hatályos helyi előírásoknak megfelelően.















Ártalmatlanítsa a csomagolást környezetbarát módon. Vegye figyelembe a különböző csomagolóanyagokon lévő jelzéseket és adott esetben válassza külön azokat. A csomagolóanyagok rövidítésekkel (a) és számjegyekkel (b) vannak megjelölve, az alábbi jelentéssel: 1–7: műanyagok; 20–22: papír és karton, 80–98: kompozit anyagok.



## Program menete





Program	1. Normális						2. Laza					
	világos közepes sötét			gyors			világos közepes sötét			gyors		
Tömeg (gramm)	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500
Idő (óra)	3:00	3:05	3:15	2:15	2:20	2:25	3:10	3:15	3:25	2:20	2:25	2:30
Előmelegítés (perc) 	15	15	20	–	–	–	10	10	15	–	–	–
Dagasztás 1 (perc) 	13	13	13	13	13	13	12	12	12	13	13	13
Kelesztés 1 (perc) 	25	25	25	10	10	10	20	20	20	10	10	10
Dagasztás 2 (perc) 	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*
Kelesztés 2 (perc) 	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**
Kelesztés 3 (perc) 	30	30	30	30	30	30	35	35	35	30	30	30
Sütés (perc) 	55	60	65	55	60	65	60	65	70	60	65	70
Melegen tartás (perc) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Az idő max. előre beállítása (óra)	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15









\* Ez alatt a programfázis alatt további hozzávalókat adhat a tésztahoz. Például: A 7/ADD/5 azt jelenti, hogy a 7 perces dagasztási fázis után több hangjelzés hallható és az „ADD”  jelenik meg a kijelzőn . Ekkor további hozzávalókat adhat hozzá. Ezt követően még egy 5 perces dagasztási fázis következik a következő programfázis előtt.

\*\* Ez alatt a programfázis alatt eltávolíthatja a dagasztókarokat . Például: A 27,5/RMV/2,5 azt jelenti, hogy a 27,5 perces kelesztési fázis után több hangjelzés hallható és „RMV”  jelenik meg a kijelzőn . Ekkor eltávolíthatja a dagasztókarokat . Ezt követően egy 2,5 perces kelesztési fázis következik a következő programfázis előtt.

Program	3. Teljes kiörlésű						4. Édes					
	világos közepes sötét			gyors			világos közepes sötét			gyors		
Tömeg (gramm)	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500
Idő (óra)	3:20	3:25	3:35	2:25	2:30	2:35	2:55	3:00	3:10	2:10	2:15	2:20
Előmelegítés (perc) 	15	15	20	–	–	–	10	10	15	–	–	–
Dagasztás 1 (perc) 	12	12	12	13	13	13	12	12	12	12	12	12
Kelesztés 1 (perc) 	30	30	30	10	10	10	25	25	25	10	10	10
Dagasztás 2 (perc) 	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*
Kelesztés 2 (perc) 	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**
Kelesztés 3 (perc) 	35	35	35	35	35	35	30	30	30	30	30	30
Sütés (perc) 	55	60	65	55	60	65	50	55	60	50	55	60
Melegen tartás (perc) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Az idő max. előre beállítása (óra)	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15









\* Ez alatt a programfázis alatt további hozzávalókat adhat a tésztahoz. Például: A 7/ADD/5 azt jelenti, hogy a 7 perces dagasztási fázis után több hangjelzés hallható és az „ADD”  jelenik meg a kijelzőn . Ekkor további hozzávalókat adhat hozzá. Ezt követően még egy 5 perces dagasztási fázis következik a következő programfázis előtt.



\*\* Ez alatt a programfázis alatt eltávolíthatja a dagasztókarokat . Például: A 27,5/RMV/2,5 azt jelenti, hogy a 27,5 perces kelesztési fázis után több hangjelzés hallható és „RMV”  jelenik meg a kijelzőn . Ekkor eltávolíthatja a dagasztókarokat . Ezt követően egy 2,5 perces kelesztési fázis következik a következő programfázis előtt.









Program	5. Alacsony kalóriájú			6. Gluténmentes			7. Expressz			8. Sütemény		
Pirítási fokozat/ Gyors üzemmód	világos közepes sötét			világos közepes sötét			világos közepes sötét			világos közepes sötét		
Tömeg (gramm)	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500
Idő (óra)	3:09	3:21	3:33	3:40	3:45	3:55	1:15	1:18	1:20	1:30	1:35	1:40
Előmelegítés (perc) 	15	15	15	15	15	20	–	–	–	–	–	–
Dagasztás 1 (perc) 	20	21	22	12	12	12	8	8	8	25 RMV **	25 RMV **	25 RMV **
Kelesztés 1 (perc) 	15	15	15	20	20	20	–	–	–	–	–	–
Dagasztás 2 (perc) 	15 ADD 7*	15 ADD 9*	15 ADD 11*	5 ADD 8*	5 ADD 8*	5 ADD 8*	7	7	7	–	–	–
Kelesztés 2 (perc) 	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**	–	–	–	–	–	–
Kelesztés 3 (perc) 	22	24	26	50	50	50	20	20	20	–	–	–
Sütés (perc) 	80	85	90	60	65	70	40	43	45	65	70	75
Melegen tartás (perc) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Az idő max. előre beállítása (óra)	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15









\* Ez alatt a programfázis alatt további hozzávalókat adhat a tésztahoz. Például: A 7/ADD/5 azt jelenti, hogy a 7 perces dagasztási fázis után több hangjelzés hallható és az „ADD” ⑦ jelenik meg a kijelzőn **A**. Ekkor további hozzávalókat adhat hozzá. Ezt követően még egy 5 perces dagasztási fázis következik a következő programfázis előtt.



\*\* Ez alatt a programfázis alatt eltávolíthatja a dagasztókarokat **7**. Például: A 27,5/RMV/2,5 azt jelenti, hogy a 27,5 perces kelesztési fázis után több hangjelzés hallható és „RMV” ③ jelenik meg a kijelzőn **A**. Ekkor eltávolíthatja a dagasztókarokat **7**. Ezt követően egy 2,5 perces kelesztési fázis következik a következő programfázis előtt.





Program	9. Dagasztás	10. Kenyér- tészta	11. Metélt tészta	12. Pizza- tészta
Pirítási fokozat/ Gyors üzemmód	–	–	–	–
Tömeg (gramm)	–	–	–	–
Idő (óra)	0:10-0:45	1:40	0:15	0:45
Előmelegítés (perc) 	–	–	–	–
Dagasztás 1 (perc) 	10-45	12	15	15
Kelesztés 1 (perc) 	–	10	–	10
Dagasztás 2 (perc) 	–	3 ADD 5*	–	10
Kelesztés 2 (perc) 	–	25	–	10
Kelesztés 3 (perc) 	–	45	–	–
Sütés (perc) 	–	–	–	–
Melegen tartás (perc) 	–	–	–	–
Az idő max. előre beállítása (óra)	–	15	–	15

\* Ez alatt a programfázis alatt további hozzávalókat adhat a tésztahoz. Például: A 7/ADD/5 azt jelenti, hogy a 7 perces dagasztási fázis után több hangjelzés hallható és az „ADD”  jelenik meg a kijelzőn . Ekkor további hozzávalókat adhat hozzá. Ezt követően még egy 5 perces dagasztási fázis következik a következő programfázis előtt.

Program	13. Joghurt	14. Lekvár	15. Sütés
Pirítási fokozat/ Gyors üzemmód	–	–	világos közepes sötét
Tömeg (gramm)	–	–	–
Idő (óra)	8:00-12:00	1:20	0:05-1:00
Előmelegítés (perc) 	–	–	–
Dagasztás 1 (perc) 	–	–	–
Kelesztés 1 (perc) 	–	15	–
Dagasztás 2 (perc) 	–	–	–
Kelesztés 2 (perc) 	–	–	–
Kelesztés 3 (perc) 	–	20	–
Sütés (perc) 	–	60	5–60
Melegen tartás (perc) 	–	–	60
Az idő max. előre beállítása (óra)	–	–	–

Program	16. Programozható	
Pirítási fokozat/Gyors üzemmód	előre beállítás	egyéni beállítási tartomány
Tömeg (gramm)	–	–
Idő (óra)	3:05	–
Előmelegítés (perc) 	15	0-20
Dagasztás 1 (perc) 	13	0-30
Kelesztés 1 (perc) 	25	0-30
Dagasztás 2 (perc) 	7 ADD 5*	0-30
Kelesztés 2 (perc) 	30 RMV **	0-60 RMV **
Kelesztés 3 (perc) 	30	0-60
Sütés (perc) 	60	0-80
Melegen tartás (perc) 	60	0-60
Az idő max. előre beállítása (óra)	15	15

\* Ez alatt a programfázis alatt további hozzávalókat adhat a tésztahoz. Például: A 7/ADD/5 azt jelenti, hogy a 7 perces dagasztási fázis után több hangjelzés hallható és az „ADD”  jelenik meg a kijelzőn . Ekkor további hozzávalókat adhat hozzá. Ezt követően még egy 5 perces dagasztási fázis következik a következő programfázis előtt.

\*\* Ez alatt a programfázis alatt eltávolíthatja a dagasztókarokat . Például: A 27,5/RMV/2,5 azt jelenti, hogy a 27,5 perces kelesztési fázis után több hangjelzés hallható és „RMV”  jelenik meg a kijelzőn . Ekkor eltávolíthatja a dagasztókarokat . Ezt követően egy 2,5 perces kelesztési fázis következik a következő programfázis előtt.

## Hibaelhárítás

Hiba	Lehetséges megoldások
A készülék nem működik, miután megnyomta a Start/Stop gombot ③.	Néhány programfázis ⑥, mint pl. az „Előmelegítés” vagy a „Kelesztés” nehezen felismerhető, mivel a dagasztókarok ⑦ nem forognak. Ellenőrizze a „ <b>Programmenet</b> ” táblázat alapján, hogy éppen melyik programszakasz megy.  Ellenőrizze, hogy működik-e a készülék; ehhez ellenőrizze, hogy világít-e a működésjelző lámpa ③.  Ellenőrizze, hogy az áramhálózatra van-e csatlakoztatva a csatlakozódugó.
A kijelzőn ① a programstart után „H:HH” jelenik meg.	A készülék a legutolsó sütés után még nem hűlt le megfelelően. Állítsa le az aktuális programot és kapcsolja ki a készüléket. Nyissa ki a fedelet ② és hagyja lehűlni a készüléket kb. 20 percig, mielőtt tovább használja.
Nem indítható el új program. A kijelző alapállásba ugrik (1. program).	A készülék a legutolsó sütés után még nem hűlt le megfelelően. Kapcsolja ki a készüléket, nyissa ki a fedelet ② és hagyja lehűlni a készüléket kb. 20 percig, mielőtt tovább használja.
A kijelzőn ① a programstart után „E:E0” jelenik meg.	Kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a hálózati csatlakozódugót. Dugja vissza a hálózati csatlakozódugót az aljzatba és kapcsolja be ismét a készüléket. Ha a hibajelzés továbbra is fennáll, forduljon az ügyfélszolgálatunkhoz.
A motor működik, de a dagasztókarok ⑦ nem forognak.	Ellenőrizze, hogy a dagasztókarok ⑦ és a sütőforma ③ megfelelően bekattantak.
A készüléket üzemelés közben leválasztották az áramhálózatról vagy áramszünet történt.	Ha az áramellátás megszakítása nem tart 10 percnél tovább, akkor a készülék automatikusan folytatja az utolsóként végrehajtott programot.
A készülék felaprítja a belerakott hozzávalókat, pl. gyümölcsöt vagy mogyoróféléket.	Ha nem akarja, hogy bizonyos hozzávalók, pl. gyümölcsök és mogyorófélék össze legyenek aprítva, akkor ezeket akkor adja hozzá a tésztaához, ha több hangjelzés szólal meg és a kijelzőn ① megjelenik az „ADD” ⑦ jelzés.

Ha a hibákat nem lehet elhárítani a fenti megoldásokkal, vagy ha ezektől eltérő hibákat észlel, kérjük forduljon az ügyfélszolgálatunkhoz.



**HU****JÓTÁLLÁSI TÁJÉKOZTATÓ**

A termék megnevezése: Kenyérsütőgép	Gyártási szám: 498961_2204
A termék típusa:	SBB 850 F2
A gyártó cégneve, címe és e-mail címe: KOMPERNASS HANDELS GMBH BURGSTRASSE 21 44867 BOCHUM/ NÉMETORSZÁG info@kompernass.de	A szervíz neve, címe és telefonszáma: Szervíz Magyarország / Hornos Ltd. Zrínyi Utca 39, 2600 Vac, Tel.: 06800 21225
Az importáló/ forgalmazó neve és címe: Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt., H-1037 Budapest, Rádl árok 6.	

1. A jótállási idő a Magyarország területén, Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt. üzletében történt vásárlás napjától számított 3 év, amely jogvesztő. A jótállási idő a fogyasztó részére történő átadással, vagy ha az üzembe helyezést a forgalmazó, vagy annak megbízottja végzi, az üzembe helyezés napjával kezdődik.
2. A jótállási igény a jótállási jeggyel és/vagy a vásárlást igazoló blokkal érvényesíthető. A jótállási jegy szabálytalan kiállítása, vagy átadásának elmaradása nem érinti a jótállási kötelezettség-vállalás érvényességét. Kérjük, hogy a vásárlás tényének és időpontjának bizonyítására őrizze meg a pénztári fizetésnél kapott jótállási jegyet és a vásárlást igazoló blokkot.
3. A vásárlástól számított három munkanapon belül érvényesített csereigény esetén a forgalmazó köteles a terméket kicserélni, feltéve ha a hiba a rendeltetészerű használatot akadályozza. A jótállási jogokat a termék tulajdonosaként a fogyasztó érvényesítheti az áruházakban, valamint a jótállási tájékoztatóban feltüntetett szervizekben. (A magyar Polgári Törvénykönyv alapján fogyasztónak minősül a szakmája, önálló foglalkozása vagy üzleti tevékenysége körén kívül eljáró természetes személy.)  
A jótállás ideje alatt a fogyasztó hibás teljesítés esetén kérheti a termék kijavítását, kicserélését, vagy ha a termék nem javítható vagy cserélhető, vagy az a forgalmazónak aránytalan többletköltséggel járna, illetve a fogyasztó kijavításhoz, kicseréléshez fűződő érdeke alapos ok miatt megszűnt, árleszállítást kérhet, vagy elállhat a szerződéstől és visszakérheti a vételárat. A kijavítás során a termékbe csak új alkatrész kerülhet beépítésre.
4. A fogyasztó a hiba felfedezése után a lehető legrövidebb időn belül köteles a hibát bejelenteni és a terméket a jótállási jogok érvényesítése céljából átadni. A hiba felfedezésétől számított két hónapon belül bejelentett jótállási igényt időben közölni kell tekinteni. A közlés elmaradásából eredő kárért a fogyasztó felelős. A jótállási igény érvényesíthetőségének határideje a termék, vagy fődarabjának kicserélése esetén a csere napján újraindul.

5. A rögzített bekötésű, illetve a 10 kg-nál súlyosabb, vagy tömegközlekedési eszközön nem szállítható terméket az üzemeltetés helyén kell megjavítani. Abban az esetben, ha a javítás a helyszínen nem végezhető el, a termék ki- és visszaszereléséről, valamint szállításáról a forgalmazónak kell gondoskodnia.
6. A jótállás nem áll fenn, ha a hiba a nem rendeltetésszerű használatból, átalakításból, helytelen tárolásból, vagy a használati utasítástól eltérő kezeléssel, vagy bármely a vásárlást követő behatásból fakad, vagy elemi kár okozta, és azt a forgalmazó, vagy a szerviz bizonyítja. A jótállás nem vonatkozik a mozgó kopó alkatrészek (világítótestek, gumibroncsok stb.) rendeltetésszerű elhasználódására. A szerviz és a forgalmazó a kijavítás során nem felel a terméken a fogyasztó vagy harmadik személyek által tárolt adatokért vagy beállításokért.
7. Fogyasztói jogvita esetén a fogyasztó a megyei (fővárosi) kereskedelmi és iparkamarák mellett működő békéltető testület eljárását is kezdeményezheti.

A jótállás a fogyasztó törvényből eredő szavatossági jogait és azok érvényesíthetőségét nem érinti.

Kijavítást ellenőrző szelvény:

A jótállási igény bejelentésének időpontja:	A hiba oka:
Javításra átvétel időpontja:	A hiba javításának módja:
A fogyasztó részére történő visszaadás időpontja:	
A szerviz bélyegzője, kelt és aláírása:	

Kicserélést ellenőrző szelvény:

A jótállási igény bejelentésének időpontja:
Kicserélés időpontja:
A cserélő bolt bélyegzője, kelt és aláírás:



# Inhaltsverzeichnis

<b>Einleitung</b> .....	<b>26</b>
<b>Bestimmungsgemäßer Gebrauch</b> .....	<b>26</b>
<b>Lieferumfang</b> .....	<b>26</b>
<b>Auspacken</b> .....	<b>26</b>
<b>Technische Daten</b> .....	<b>26</b>
<b>Sicherheitshinweise</b> .....	<b>27</b>
<b>Leistungsübersicht</b> .....	<b>30</b>
<b>Bedienelemente</b> .....	<b>30</b>
<b>Bedienfeld</b> .....	<b>30</b>
<b>Vor dem ersten Gebrauch</b> .....	<b>31</b>
<b>Brot backen</b> .....	<b>32</b>
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
<b>Reinigen</b> .....	<b>36</b>
<b>Ersatzteile bestellen</b> .....	<b>37</b>
<b>Entsorgung</b> .....	<b>38</b>
Gerät entsorgen .....	38
Verpackung entsorgen .....	38
<b>Programmablauf</b> .....	<b>39</b>
<b>Fehlerbehebung</b> .....	<b>45</b>
<b>Garantie der Kompernaß Handels GmbH</b> .....	<b>46</b>
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 Fernwirk-system, 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:

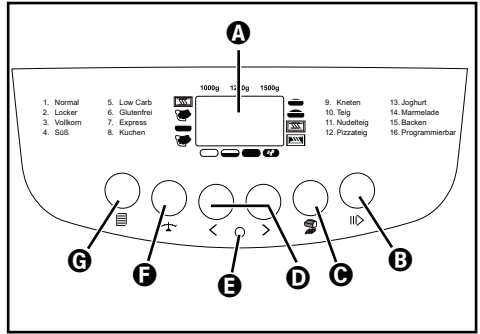
- ⑦ 2 Kneithaken
- ⑧ Backform
- ⑨ Messbecher
- ⑩ Messlöffel
- ⑪ Kneithakenentferner

Abbildung C:

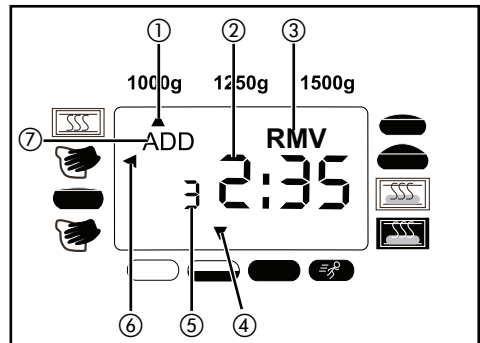
Bedienfeld / Display





## Bedienfeld

Das Bedienfeld **B** 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 Kneithaken **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 15 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 **G** wählen Sie das gewünschte Programm aus. Die entsprechende Programmnummer **5** wird im Display **A** 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 **G** Programm 16.
- 2) Wählen Sie mit der Taste Bräunungsgrad **C** 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!

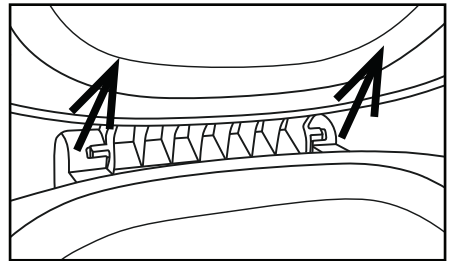
- ▶ Benutzen Sie zum Reinigen des Gerätes keine chemischen Reinigungs- oder Lösungsmittel.

## 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](http://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:**

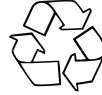
Beim Kauf eines Neugerätes halten Sie das Recht, das entsprechende Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 qm sowie Lebensmittelhändler mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800 qm, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte 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.

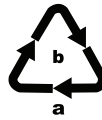


Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

### 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. 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 (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 <b>ⓑ</b> gedrückt wurde.	<p>Einige Programmphasen <b>ⓐ</b> wie z. B. „Vorheizen“ oder „Gehen“ sind schwer zu erkennen, da sich die Knethaken <b>ⓑ</b> nicht drehen. Kontrollieren Sie anhand der Tabelle „<b>Programmablauf</b>“, welcher Programmabschnitt gerade läuft.</p> <p>Kontrollieren Sie, ob das Gerät arbeitet, indem Sie prüfen, ob die Betriebsleuchte <b>ⓑ</b> leuchtet.</p> <p>Kontrollieren Sie, ob der Netzstecker an das Stromnetz angeschlossen ist.</p>
Das Display <b>ⓐ</b> 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 <b>ⓑ</b> 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 <b>ⓑ</b> und lassen Sie das Gerät ca. 20 Minuten abkühlen, bevor Sie es weiter benutzen.
Das Display <b>ⓐ</b> 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 <b>ⓑ</b> drehen sich nicht.	Überprüfen Sie, ob die Knethaken <b>ⓑ</b> und die Backform <b>ⓑ</b> 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“ <b>ⓑ</b> im Display <b>ⓐ</b> 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](http://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](http://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](mailto:kompernass@lidl.de)

### AT Service Österreich

Tel.: 0800 447 744

E-Mail: [kompernass@lidl.at](mailto:kompernass@lidl.at)

### CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: [kompernass@lidl.ch](mailto: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](http://www.kompernass.com)



**KOMPERNASS HANDELS GMBH**

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

Információk állása · Stand der Informationen:

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

IAN 498961\_2204