

SILVERCREST®



PANIFICADORA AUTOMÁTICA SBB 850 F2

ES

PANIFICADORA AUTOMÁTICA

Instrucciones de uso

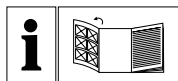
DE AT CH

BROTBACKAUTOMAT

Bedienungsanleitung

IAN 360597_2010

ES



ES

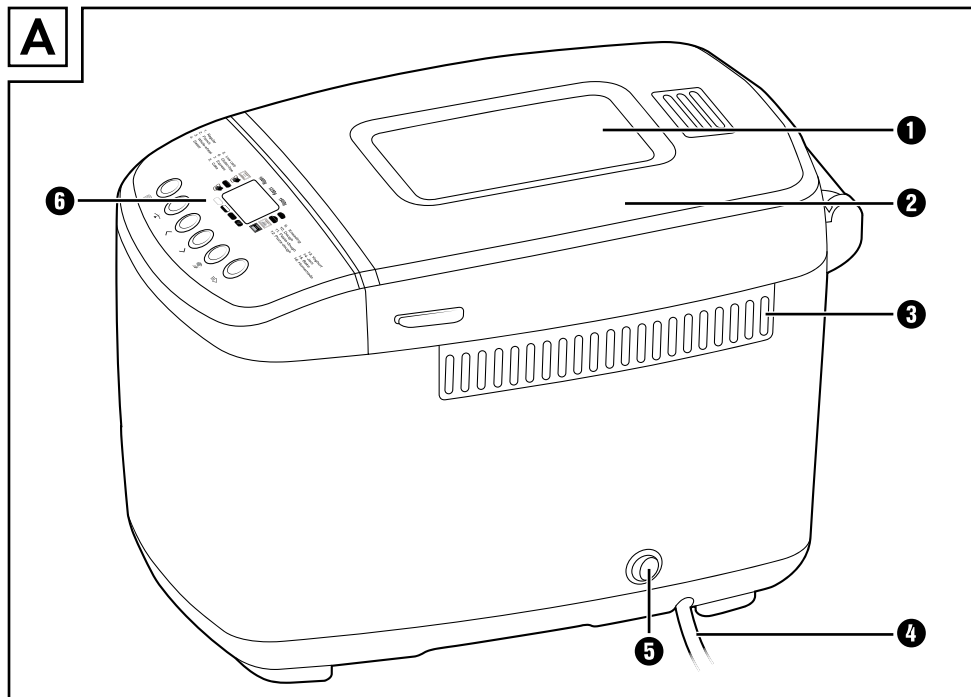
Antes de empezar a leer abra la página que contiene las imágenes y, en seguida, familiarícese con todas las funciones del dispositivo.

DE AT CH

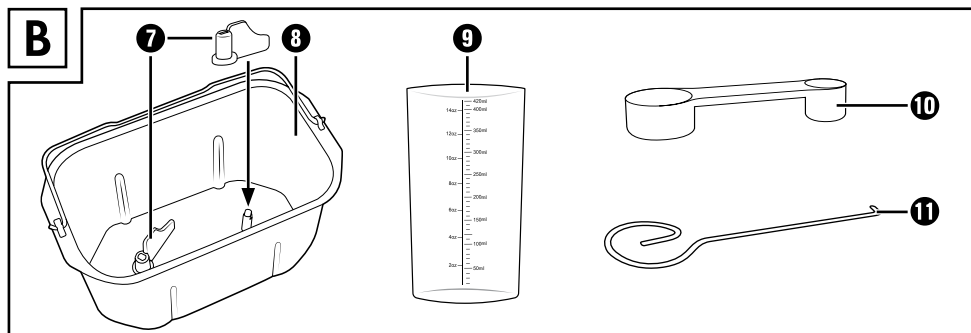
Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

ES	Instrucciones de uso	Página	1
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	25

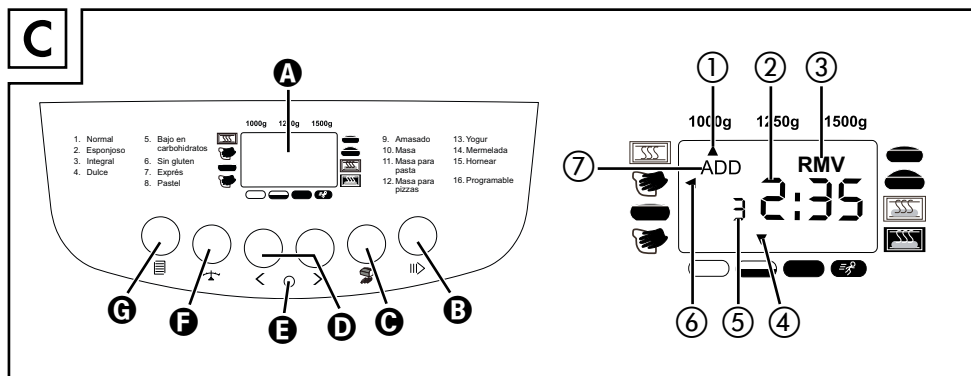
A



B



C



Índice

Introducción	2
Uso previsto	2
Volumen de suministro	2
Desembalaje	2
Características técnicas	2
Indicaciones de seguridad	3
Resumen de funciones	6
Elementos de mando	6
Panel de mando	6
Antes del primer uso	7
Preparación de pan	8
Ingredientes	8
Puesta en funcionamiento del aparato	8
Ajuste e inicio del programa	8
Programas	9
Interrupción/finalización del programa	10
Extracción del pan	10
Apagado del aparato	11
Función de temporizador	11
Función "Add"/adición de ingredientes	12
Función "Remove"/extracción de los accesorios de amasado	12
Función de memoria	12
Limpieza	12
Pedido de recambios	14
Desecho	14
Secuencia de los programas	15
Eliminación de fallos	21
Garantía de Kompernass Handels GmbH	22
Asistencia técnica	23
Importador	23

Introducción

Felicidades por la compra de su aparato nuevo. Ha adquirido un producto de alta calidad. Las instrucciones de uso forman parte del producto y contienen indicaciones importantes acerca de la seguridad, del uso y del desecho de este producto. Antes de usar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Utilice el producto únicamente como se describe y para los ámbitos de aplicación indicados. Entregue todos los documentos cuando transfiera el producto a terceros.

Uso previsto

Este aparato está previsto exclusivamente para la preparación de panes, masas, yogures o mermeladas en un entorno doméstico privado.

No utilice el aparato para secar alimentos u objetos. No utilice el aparato en entornos comerciales o industriales.

Cualquier uso diferente o que supere lo indicado se considerará contrario al uso previsto.

Volumen de suministro

El aparato se suministra de serie con los siguientes componentes:

- Panificadora automática
- Molde
- 2 accesorios de amasado
- Vaso medidor
- Cuchara dosificadora
- Extractor de los accesorios de amasado
- Instrucciones de uso
- Guía breve
- Recetario

Desembalaje

 **¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!**

► Los materiales de embalaje no deben usarse para jugar. ¡Existe peligro de asfixia!

- 1) Desembale el aparato y retire todo el material de embalaje, así como los posibles adhesivos y láminas protectoras del aparato.
- 2) Compruebe que el volumen de suministro esté completo y si hay daños visibles. Si el suministro está incompleto o se observan daños debido a un embalaje deficiente o al transporte, póngase en contacto con la línea directa de asistencia (consulte el capítulo "**Asistencia técnica**").

Características técnicas

Tensión nominal	220-240 V ~ (corriente alterna), 50 Hz
Potencia nominal del elemento térmico	850 W
Potencia nominal del motor	100 W
	Todas las piezas de este aparato que entran en contacto con alimentos son aptas para su uso con alimentos.

Indicaciones de seguridad

Para manejar con seguridad el aparato, deben tenerse en cuenta las siguientes indicaciones de seguridad:

¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- ▶ Antes de cada uso, inspeccione el cable de red y el enchufe. Si el cable de red está dañado, debe encomendarse su sustitución al fabricante, a su servicio técnico o a una persona que posea una cualificación similar para evitar peligros.
- ▶ No doble ni aplaste el cable de red ni lo tienda sobre bordes cortantes o cerca de superficies u objetos calientes, ya que podría dañarse el aislamiento del cable.
- ▶ Desenchufe el aparato cuando no vaya a utilizarlo o antes de limpiarlo.
- ▶ No sumerja el aparato en agua ni en otros líquidos. ¡Existe peligro de descarga eléctrica!
- ▶ No exponga el aparato a la humedad ni lo utilice en el exterior. Si, por cualquier motivo, penetrase líquido en la carcasa del aparato, desconecte el enchufe de la toma eléctrica y encomiende su reparación al personal especializado cualificado.
- ▶ No toque el aparato, el cable ni el enchufe con las manos húmedas.
- ▶ No limpie el aparato con estropajos abrasivos. Si se desprenden partículas del estropajo y entran en contacto con componentes eléctricos, existe riesgo de descarga eléctrica.

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ Los niños no deben utilizar los materiales de embalaje para jugar. ¡Peligro de asfixia!
- ▶ Deje enfriar el aparato y desenchúfelo de la toma eléctrica antes de extraer o introducir piezas de los accesorios.
- ▶ Desenchufe siempre el aparato cuando no vaya a utilizarlo o antes de limpiarlo. Para desconectar el cable de red de la toma eléctrica, tire siempre del enchufe y no del propio cable.

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas o carezcan de los conocimientos y de la experiencia necesarios siempre que sean vigilados o hayan sido instruidos correctamente sobre el uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros que entraña.
- ▶ Los niños no deben jugar con el aparato.
- ▶ Los niños no deben realizar las tareas de limpieza y mantenimiento del aparato a no ser que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión.
- ▶ El aparato y el cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- ▶ Este aparato cumple las normas de seguridad correspondientes. Solo un distribuidor cualificado o nuestro servicio de asistencia técnica pueden revisar, reparar y realizar el mantenimiento técnico del aparato.
- ▶ Mientras estén en funcionamiento, no toque los accesorios de amasado en giro.
- ▶ No mueva el aparato si contiene alimentos calientes o líquidos, como confituras, en el molde. ¡Existe peligro de quemaduras!



¡Atención! ¡Superficie caliente! ¡Peligro de quemaduras!
¡Las piezas del aparato se calientan mucho durante el funcionamiento! Deje que el aparato y sus accesorios se enfríen lo suficiente o utilice trapos o guantes de horno.

- ▶ No utilice nunca el aparato para fines distintos a los aquí descritos. ¡El uso incorrecto del aparato puede provocar lesiones!

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE INCENDIO!

- ▶ No coloque nunca el aparato sobre una cocina de gas o eléctrica, un horno caliente u otras fuentes de calor ni en sus proximidades. No coloque el aparato bajo materiales inflamables ni en la proximidad de gases explosivos o inflamables. Existe peligro de sobrecalentamiento e incendio.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE INCENDIO!

- ▶ Asegúrese de no cubrir las ranuras de ventilación del aparato. Nunca cubra el aparato con una toalla u otros materiales. El calor y el vapor deben poder salir sin obstáculos. Mantenga una distancia mínima de 10 cm con respecto a otros objetos en todos los lados del aparato para garantizar que el calor se disipe lo suficiente. Existe peligro de sobrecalentamiento e incendio.
- ▶ No coloque objetos sobre el aparato.
- ▶ No coloque papel de aluminio ni otros objetos metálicos en el interior del aparato, ya que podría provocarse un cortocircuito.
- ▶ Para el horneado, no debe superarse nunca la cantidad de 900 g de harina o de mezclas preparadas para masas. Añada un máximo de 20 g de levadura fresca o 10 g de levadura seca. ¡La masa podría rebosar y causar un incendio! Se exceptúan los panes sin gluten. Para ellos, puede añadirse un máximo de 20 g de levadura fresca o 15 g de levadura seca.
- ▶ No permita que el aparato se caliente durante más de 5 minutos con el molde vacío.
- ▶ No utilice ningún tipo de reloj programador externo ni sistema de control remoto para accionar el aparato.

ATENCIÓN: ¡DAÑOS MATERIALES!

- ▶ Utilice exclusivamente los accesorios recomendados por el fabricante.
- ▶ No utilice el aparato para conservar alimentos o utensilios en su interior.
- ▶ No utilice nunca el aparato sin el molde o durante más de 5 minutos con el molde vacío. De lo contrario, podría dañarse el aparato de forma irreparable.
- ▶ No retire nunca el molde mientras el aparato esté en funcionamiento.
- ▶ Coloque el aparato sobre una superficie seca, plana y termorresistente.
- ▶ No deje nunca el aparato desatendido durante su funcionamiento.

Resumen de funciones

- Puede elegir entre 16 programas diferentes.
- Puede utilizar sus propias recetas o mezclas de harinas preparadas.*
- Con el programa de horneado "Sin gluten", puede hornear mezclas de harinas sin gluten y recetas con harinas sin gluten, como harina de maíz, harina de trigo sarraceno y harina de patata.
- Puede amasar distintas masas, como masas para panecillos o pizzas.
- Puede preparar mermelada o yogur.
- Puede programar hasta 8 programas personalizados de acuerdo con sus necesidades (programa 16).

*Encontrará una selección de ricas mezclas de harinas preparadas e ingredientes para sus propias recetas en su supermercado Lidl local.

Elementos de mando

(Consulte las ilustraciones de la página desplegable)

Figura A:

- 1 Visor
- 2 Tapa
- 3 Ranuras de ventilación
- 4 Cable de red
- 5 Interruptor de encendido/apagado (0/I)
- 6 Panel de mando

Figura B:

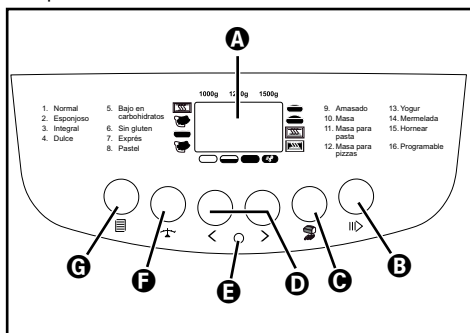
- 7 2 accesorios de amasado
- 8 Molde
- 9 Vaso medidor
- 10 Cuchara dosificadora
- 11 Extractor de los accesorios de amasado

Figura C:

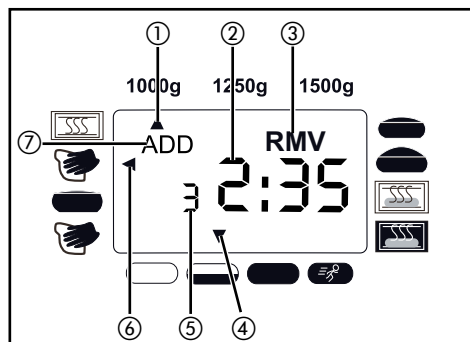
Panel de mando/pantalla

Panel de mando

El panel de mando **6** consta de los siguientes componentes:



A Pantalla



- 1 Selección de peso (1000 g/1250 g/1500 g)
- 2 Tiempo restante del programa en horas/temporizador programado/tiempo de fase programado (programa 16)
- 3 Función de extracción "Remove": mientras se muestre "RMV" (= "Remove"), pueden retirarse los accesorios de amasado **7**.
- 4 Nivel de tueste seleccionado/modo rápido (poco tostado , medio , muy tostado , rápido )
- 5 Número de programa activo
- 6 Fase de programa activa
- 7 Función de añadir "Add": mientras se muestre "ADD", pueden añadirse más ingredientes a la masa.

Ⓑ Botón de inicio/parada |||>

Botón para iniciar, interrumpir o parar un programa.

Para interrumpir un programa, pulse brevemente el botón de inicio/parada Ⓑ; tras esto, la indicación de tiempo ② parpadea. Si vuelve a pulsarse el botón de inicio/parada Ⓑ, se reanuda el funcionamiento. Si no, este continuará automáticamente después de 10 minutos.

Para finalizar un programa antes de tiempo y eliminar los ajustes, mantenga pulsado el botón de inicio/parada Ⓑ hasta que se emita una señal prolongada de aviso.

INDICACIÓN

- ▶ No pulse el botón de inicio/parada Ⓑ si solo quiere comprobar el estado del pan. Podrá observar el proceso de horneado a través del visor ①.

Ⓒ Selección del nivel de tueste/ modo rápido

Botón para seleccionar el nivel de tueste o el modo rápido (poco tostado/medio/muy tostado/rápido).

Pulse el botón repetidas veces hasta que la flecha ④ se sitúe sobre el nivel de tueste deseado.

○ active el modo rápido para acortar el proceso de horneado.

INDICACIÓN

- ▶ Para los programas 9-14 no puede ajustarse ningún nivel de tueste.
- ▶ La función "Rápido" solo está disponible para los programas 1-4.

Ⓓ Ajuste del temporizador <>

Botones de ajuste del temporizador para programar el horneado en un momento posterior (consulte el capítulo "**Función de temporizador**").

INDICACIÓN

- ▶ Para los programas 9, 11 y 13-15 la función de temporizador no está disponible.

Ⓔ Piloto de funcionamiento

El piloto de funcionamiento Ⓔ indica si hay un programa actualmente activo.

Si ha activado la función de temporizador, el piloto de funcionamiento Ⓔ parpadea durante el tiempo de espera. En cuanto se inicia el programa, el piloto de funcionamiento Ⓔ se ilumina de forma continua.

Ⓕ Ajuste del peso del pan

Botón de selección del peso del pan (1000 g/1250 g/1500 g). Pulse el botón repetidas veces hasta que la flecha ① se sitúe bajo el peso deseado. Los pesos se refieren a la cantidad de ingredientes introducidos en el molde ⑧.

INDICACIÓN

- ▶ Para los programas 9-15 no puede ajustarse ningún peso.

Ⓖ Selección del programa

Botón de selección del programa deseado (1-16).

En la pantalla ④ se muestran el número del programa ⑤ y el tiempo del programa ②.

Antes del primer uso

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ No permita que el aparato se caliente durante más de 5 minutos con el molde ⑧ vacío. ¡Existe peligro de incendio!

INDICACIÓN

- ▶ Durante la primera puesta en funcionamiento, es posible que se genere un ligero olor y se produzca humo debido a los residuos de fabricación. Este olor es inofensivo y cesa al poco tiempo. Procure que haya suficiente ventilación; por ejemplo, abra una ventana.

- 1) Limpie el molde ⑧, los accesorios de amasado ⑦ y la superficie exterior del aparato con un paño húmedo antes de la primera puesta en funcionamiento. No utilice estropajos ni limpiadores abrasivos.

- 2) Solo para la primera vez que caliente el aparato: coloque el molde **8** vacío y los accesorios de amasado **7** en el aparato y cierre la tapa **2**.
- 3) Conecte el enchufe en la toma eléctrica.
- 4) Ajuste el interruptor de encendido/apagado (0/I) **5** en la posición "I". A continuación, se emite una señal de aviso y en la pantalla **A** aparecen el número **5** y el tiempo del programa **2** para el programa 1.
- 5) Utilice el botón de selección del programa **G** para seleccionar el programa 15 y pulse el botón de inicio/parada **B** para calentar el aparato.
- 6) Después de 5 minutos, vuelva a pulsar el botón de inicio/parada **B** hasta que se emita una señal prolongada de aviso para finalizar el programa.
- 7) Deje que el aparato se enfríe completamente y vuelva a limpiar el molde **8**, los accesorios de amasado **7** y la superficie exterior del aparato con un paño húmedo.

Preparación de pan

Ingredientes

Para obtener un resultado óptimo, tenga en cuenta las siguientes indicaciones:

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- Retire el molde **8** de la carcasa antes de introducir los ingredientes. Si los ingredientes entran en contacto con las resistencias calentadoras, ¡existe peligro de incendio!
- No emplee nunca cantidades que superen las indicadas. Para el horneado, no debe superar nunca la cantidad de 900 g de harina o de mezclas preparadas para masas. Si la masa rebosa y entra en contacto con las resistencias calentadoras, ¡existe peligro de incendio!

- Todos los ingredientes deberían estar a temperatura ambiente para que la levadura fermente de forma óptima.

- Observe con la mayor exactitud posible las cantidades especificadas para los ingredientes. La más mínima desviación con respecto a las cantidades indicadas puede influir sobre el resultado final.

- Introduzca siempre los ingredientes dentro del molde **8** en el orden indicado en la receta. Generalmente, primero se añaden los líquidos, después el azúcar, la sal y la harina y, por último, la levadura. La levadura no debe entrar en contacto con los líquidos o con la sal.

Puesta en funcionamiento del aparato

- 1) Tire del molde **8** hacia arriba para extraerlo del aparato.
- 2) Coloque los accesorios de amasado **7** en los ejes de accionamiento del interior del molde **8**. Asegúrese de que estén bien encajados.
- 3) Introduzca los ingredientes de la receta en el molde **8** en el orden indicado.
- 4) Vuelva a introducir el molde **8** en el aparato. Asegúrese de que encaje correctamente.
- 5) Cierre la tapa **2**.
- 6) Conecte el enchufe en la toma eléctrica.
- 7) Encienda el aparato con el interruptor de encendido/apagado (0/I) **5**. A continuación, se emite una señal de aviso y en la pantalla **A** aparecen el número **5** y el tiempo del programa **2** para el programa 1.

Ajuste e inicio del programa

- 1) Seleccione el programa deseado con el botón de selección del programa **G**. El número **5** y el tiempo del programa **2** correspondiente se muestran en la pantalla **A**.
- 2) En caso necesario, seleccione el peso del pan **1** con el botón **F**.
- 3) Si procede, seleccione el nivel de tueste **4** deseado con el botón **C** o seleccione el ajuste "rápido" para acortar los tiempos de levado.

- 4) Utilice los botones de flecha ① para ajustar el temporizador o inicie el programa inmediatamente con el botón de inicio/parada ③. Tras esto, el programa realizará automáticamente sus distintas fases ⑥.

INDICACIÓN

- ▶ Algunos programas empiezan con una fase de precalentamiento (consulte el capítulo "**Secuencia de los programas**") en la que los accesorios de amasado ⑦ no se mueven. Este es un efecto deseado y no se trata de un error del aparato.
- ▶ Durante la fase de amasado, puede abrirse la tapa ②. Sin embargo, no abra la tapa ② durante la fase de levado o de horneado de la masa, ya que el pan podría desmoronarse.
- ▶ Puede observar la secuencia del programa a través del visor ①.

Programas

Seleccione el programa deseado con el botón de selección del programa ④. El número del programa ⑤ correspondiente se mostrará en la pantalla ①. Los tiempos del programa ② dependen de las combinaciones de programas seleccionadas (consulte el capítulo "**Secuencia de los programas**").

Programa 1: Normal

Para el horneado de pan blanco y mixto compuestos en su mayor parte de harina de trigo o centeno. El pan tiene una consistencia compacta.

Programa 2: Esponjoso

Para el horneado de panes ligeros hechos de harina bien molida. Por norma general, el pan sale esponjoso y con una corteza crujiente.

Programa 3: Integral

Para el horneado de tipos de pan con harinas fuertes, como harina integral de trigo y harina de centeno. El pan sale más compacto y pesado.

Programa 4: Dulce

Para el horneado de panes dulces hechos con ingredientes como zumos de frutas, virutas de coco, pasas, chocolate o azúcar adicional. Debido a su fase de fermentación más prolongada, el pan sale más ligero y esponjoso.

Programa 5: Bajo en carbohidratos

Para el horneado de panes bajos en carbohidratos.

Programa 6: Sin gluten

Para el horneado de panes de harinas y preparados de harinas sin gluten. Estas harinas necesitan más tiempo para absorber los líquidos y tienen otras propiedades impulsoras.

Programa 7: Exprés

El tiempo de amasado, levado y horneado es mucho más corto. Este programa solo es apto para las recetas que no contengan harinas fuertes u otros ingredientes pesados. Tenga en cuenta que, con este programa, es posible que el pan salga menos esponjoso y no sea tan sabroso.

Programa 8: Pastel

Para el horneado de bizcochos o tartas con mezclas preparadas o siguiendo una receta propia.

Programa 9: Amasado

En este programa solo se amasa la masa. Puede ajustarse un tiempo de amasado de entre 10 y 45 minutos.

Programa 10: Masa

Para la preparación de masas para panecillos, pizzas o platos similares.

Programa 11: Masa para pasta

Para la preparación de masas para pasta.

Programa 12: Masa para pizzas

Para la preparación de masas para pizzas.

Programa 13: Yogur

Para la preparación de yogur con leche de vaca o de soja. Consulte el recetario para obtener más información sobre el procedimiento.

El tiempo de 8 horas preajustado para el programa debe adaptarse de la manera siguiente según las cantidades utilizadas:

Hasta 1000 ml	8-10 horas
1000-1500 ml	9-11 horas
Más de 1500 ml	10-12 horas

Programa 14: Mermelada

Para la preparación de untables de frutas, como mermeladas, confituras o gelatinas.

Programa 15: Horneear

Para el horneado de masas preparadas o para volver a hornear panes que estén demasiado blancos o que no estén completamente hechos. Este programa no incluye ningún proceso de amasado o de levado. Puede ajustarse un tiempo de horneado de 5 a 60 minutos en intervalos de 5 minutos.

Programa 16: Programable

Con este programa puede ajustar sus propios tiempos para hasta 8 programas personalizados en cada fase.

Para ello, proceda de la siguiente manera:

- 1) Utilice el botón de selección del programa **G** para seleccionar el programa 16.
- 2) Utilice el botón del nivel de tueste **C** para seleccionar una posición de memoria para el programa (1-8).
- 3) Seleccione la fase del programa que desee ajustar con el botón de peso del pan **F**.
- 4) Utilice los botones de flecha **D** para ajustar el tiempo de la fase del programa seleccionada según sus necesidades (consulte el capítulo "**Secuencia de los programas**" para ver las posibilidades de ajuste).
- 5) Vuelva a pulsar el botón de peso del pan **F** para pasar a la siguiente fase del programa.
- 6) Tras ajustar todas las fases del programa deseadas, pulse el botón de inicio/parada **B** para guardar los ajustes y salir del menú de ajuste de esta posición de memoria del programa.
- 7) Si desea ajustar otro programa personalizado, utilice el botón del nivel de tueste **C** para seleccionar otra posición de memoria para el programa y proceda de la manera descrita.
- 8) Para iniciar un programa personalizado, selecciónelo con el botón del nivel de tueste **C** y pulse el botón de inicio/parada **B**.

INDICACIÓN

- Los ajustes permanecen guardados hasta que los restablezca con la función de restablecer.
- Para restablecer los tiempos a los ajustes estándar, utilice el botón del nivel de tueste **C** para seleccionar el programa personalizado que corresponda y pulse al mismo tiempo los botones de selección del programa **G** y peso del pan **F**.

Interrupción/finalización del programa

- Para interrumpir un programa, pulse brevemente el botón de inicio/parada **B**; tras esto, la indicación de tiempo ② parpadea en la pantalla **A**. Vuelva a pulsar el botón de inicio/parada **B** para reanudar el programa. Si no, este continuará automáticamente después de 10 minutos.
- Al finalizar automáticamente el programa, se emiten varias señales de aviso y la indicación de tiempo ② muestra 0:00. Tras esto, el aparato entra en un modo de mantenimiento del calor de 60 minutos.

INDICACIÓN

- Tras los programas 9-14, no se activa el modo de mantenimiento del calor.
- Retire el pan del aparato, como muy tarde, al finalizar el modo de mantenimiento del calor, ya que, de lo contrario, podría humedecerse.
- Para finalizar el programa o el modo de mantenimiento del calor antes de tiempo, mantenga pulsado el botón de inicio/parada **B** hasta que se emita una señal prolongada de aviso.

Extracción del pan

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- El molde **8** puede llegar a calentarse mucho durante el funcionamiento. Utilice siempre trapos o guantes de horno. ¡Existe peligro de quemaduras!

ATENCIÓN: ¡DAÑOS MATERIALES!

- No utilice objetos metálicos para extraer el pan del molde **8**, ya que pueden producir arañazos en el revestimiento antiadherente.

INDICACIÓN

- Generalmente, el pan puede extraerse con mayor facilidad si se deja un mínimo de 30 minutos en el molde **8** tras el horneado. Para ello, puede activarse el modo de mantenimiento del calor.

- 1) Deje que el molde **8** y el pan se enfríen lo suficiente o utilice trapos o guantes de horno.
- 2) Sostenga el molde **8** inclinado y boca arriba sobre una rejilla y muévelo ligeramente hasta que el pan se suelte del molde.

INDICACIÓN

- Si no ha extraído los accesorios de amasado **7** y el pan no se suelta fácilmente de ellos, retírelos cuidadosamente con el extractor de los accesorios de amasado **11** suministrado.

Apagado del aparato

Si no desea seguir utilizando el aparato, apáguelo con el interruptor de encendido/apagado (0/I) **5** y desconecte el enchufe de la toma eléctrica.

Función de temporizador

La función de temporizador permite activar un programa en un momento posterior. Puede ajustar una hora a la que el aparato deba finalizar el programa deseado. El máximo ajuste posible es de 15 horas después.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- Utilice la función de temporizador exclusivamente para recetas que ya haya probado antes. Así puede asegurarse de lograr el resultado deseado y, sobre todo, de que la cantidad de masa no sea excesiva y pueda acabar rebosándose. ¡Si la masa se rebosa, existe peligro de incendio!

INDICACIÓN

- La función de temporizador no está disponible para los programas 9, 11 y 13-15.
- No utilice la función de temporizador si pretende emplear alimentos que se deterioreen rápidamente, como huevos, leche, nata o queso.

- 1) Seleccione primero el programa deseado.
- 2) Utilice los botones de flecha **D** para seleccionar la duración total deseada del tiempo del programa y el tiempo de retardo en la activación. Cada vez que se pulsa el botón, la hora de finalización del programa aumenta en intervalos de 10 minutos. Mantenga los botones de flecha **D** pulsados para que las cifras avancen con mayor rapidez.
- 3) Confirme el ajuste del temporizador con el botón de inicio/parada **B**. Tras esto, el piloto de funcionamiento **E** parpadea, el tiempo programado **2** comienza a transcurrir y el programa se activa automáticamente en el momento que corresponda.
En cuanto se inicia el programa, el piloto de funcionamiento **E** se ilumina de forma continua.

Ejemplo:

Son las 12:00 h y le gustaría tener pan recién horneado dentro de 6 horas; es decir, a las 18:00 h. En primer lugar, realice los ajustes deseados en el programa. A continuación, pulse los botones de flecha **D** hasta que la indicación de tiempo **2** de la pantalla **A** muestre 6:00, ya que el tiempo hasta la finalización del programa debe ser de un total de 6 horas. Tenga en cuenta que debe dejar que el pan se enfríe un poco antes de poder servirlo.

Función "Add"/adición de ingredientes

Para los programas 1-6, 10 y 16, suenan varias señales de aviso durante la 2.ª fase de amasado y aparece "ADD" ⑦ en la pantalla ④. Con esto, se señaliza que pueden añadirse más ingredientes, como frutas o frutos secos. Así estos ingredientes no quedan triturados por los accesorios de amasado ⑦.

Tras esto, se activa otra fase de amasado breve para mezclar los ingredientes añadidos en la masa.

INDICACIÓN

- Si no desea añadir más ingredientes, no es necesario hacer nada. El programa sigue funcionando automáticamente.
- La función de adición ("Add") no está disponible para los programas 7-9 y 11-15.

Función "Remove"/extracción de los accesorios de amasado

En los programas 1-6, 10 y 16, se emiten 10 señales de aviso tras la 2.ª fase de levado y la indicación "RMV" ③ parpadea en la pantalla ④. Tras esto, tiene la posibilidad de retirar los accesorios de amasado ⑦ antes del inicio de la fase de horneado para evitar que el pan acabe con agujeros grandes.

Para ello, proceda de la siguiente manera:

- 1) Cuando la indicación "RMV" parpadee en la pantalla ④, pulse el botón de inicio/parada ③. Tras esto, se interrumpe el programa ya en marcha durante 10 minutos y el tiempo restante del programa ② parpadea en la pantalla ④.
- 2) Abra la tapa ② y retire el molde ⑧.
- 3) Desplace ligeramente la masa hacia un lado con las manos enharinadas y retire los accesorios de amasado ⑦ de los dos ejes de accionamiento.
- 4) A continuación, distribuya la masa de forma uniforme en el molde ⑧.
- 5) Vuelva a introducir el molde ⑧ en el aparato y cierre la tapa ②.

- 6) Pulse el botón de inicio/parada ③ para reanudar el programa. Si no pulsa el botón, el programa continuará automáticamente después de 10 minutos.

INDICACIÓN

- Si no desea retirar los accesorios de amasado ⑦, no tiene que hacer nada. El programa sigue funcionando automáticamente.
- La función de extracción ("Remove") no está disponible para los programas 7-9 y 11-15.

Función de memoria

Si el aparato se desconecta de la red eléctrica durante el funcionamiento (p. ej., por una caída de la tensión eléctrica), este continúa con el último programa activado en el mismo punto en el que se quedó si vuelve a recibir energía eléctrica dentro de un plazo de 10 minutos.

Esto no se aplica a la finalización del programa tras pulsar el botón de inicio/parada ③ hasta que se emita una señal prolongada de aviso.

Limpieza

⚠ ¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- Antes de limpiar el aparato, desconecte siempre el enchufe de la red eléctrica.
- No sumerja nunca el aparato en agua ni en otros líquidos.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

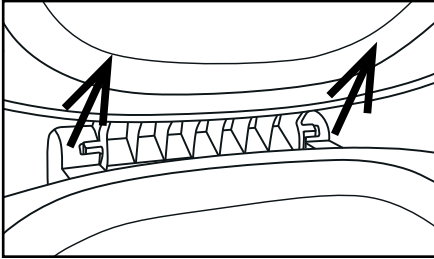
- Antes de limpiar el aparato, deje que se enfríe suficientemente. ¡Existe peligro de quemaduras!

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- No utilice ningún producto de limpieza químico ni disolventes para limpiar el aparato.

Carcasa, tapa, zona de horneado

- 1) En caso necesario, retire el molde **8** del aparato.
- 2) Elimine todos los restos de la zona de horneado con un paño húmedo o una esponja blanda.
- 3) Limpie también la carcasa y la tapa **2** exclusivamente con un paño o una esponja húmedos. Para facilitar la limpieza, puede retirarse la tapa **2** de la carcasa:
 - Abra la tapa **2** hasta que los salientes de plástico se introduzcan en los orificios de las bisagras.
 - Extraiga la tapa **2** de las bisagras:



- Para volver a montar la tapa **2** tras la limpieza, vuelva a introducir los salientes de plástico a través de los orificios de la bisagra.
- 4) Seque todas las piezas completamente.

Molde, accesorios de amasado y otros accesorios

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- Las superficies del molde **8** y de los accesorios de amasado **7** están recubiertas de un revestimiento antiadherente. Para la limpieza, no utilice productos de limpieza agresivos, productos abrasivos ni utensilios que puedan provocar arañazos en las superficies.

INDICACIÓN

- Es posible que el aspecto de las superficies cambie con el paso del tiempo por el efecto del calor y de la humedad. Esto no afecta a la calidad ni a la capacidad de funcionamiento del aparato.



- Los accesorios de amasado **7** y el extractor de los accesorios de amasado **11** también son aptos para su limpieza en el lavavajillas.

- 1) En caso necesario, retire los accesorios de amasado **7** y el molde **8** del aparato.
- 2) Retire los accesorios de amasado **7** del molde **8**. Si los accesorios de amasado **7** no se sueltan del molde **8**, eche agua caliente en el molde **8** y déjelos en remojo. Con esto, los accesorios de amasado **7** deberían poder soltarse en poco tiempo.
- 3) Limpie los accesorios de amasado **7** en agua caliente y añada un poco de jabón lavavajillas suave. Si hay restos incrustados de suciedad, sumerja los accesorios de amasado **7** en el agua jabonosa hasta que los restos incrustados puedan soltarse con un cepillo. Si el soporte de los accesorios de amasado **7** está atascado, puede limpiarse con cuidado con un palillo.
- 4) Limpie la parte exterior del molde **8** con un paño húmedo.
- 5) Limpie la parte interior del molde **8** con agua caliente y un poco de jabón lavavajillas. Si hay restos incrustados de suciedad en el molde **8**, llénelo de agua y añada un poco de jabón lavavajillas suave. Déjelo en remojo hasta que los restos incrustados puedan soltarse con un cepillo. A continuación, enjuague el molde **8** con abundante agua limpia para eliminar los restos de jabón lavavajillas.
- 6) Limpie el vaso medidor **9**, la cuchara dosificadora **10** y el extractor de los accesorios de amasado **11** con agua caliente y un poco de jabón lavavajillas suave. Tras esto, enjuague las piezas con agua limpia para eliminar los restos del jabón lavavajillas.
- 7) Seque todas las piezas concienzudamente después de la limpieza.

Pedido de recambios

Pueden solicitarse los siguientes recambios para este producto:

- Accesorios de amasado 7
- Molde 8
- Vaso medidor 9
- Cuchara dosificadora 10
- Extractor de los accesorios de amasado 11

Solicite los recambios a través de nuestra línea directa de asistencia técnica (consulte el capítulo "**Asistencia técnica**") o cómodamente a través de nuestro sitio web www.kompernass.com.



INDICACIÓN

- Es posible que en algunos países no pueda realizarse el pedido de recambios por Internet. En tal caso, póngase en contacto con nuestra línea de asistencia técnica (consulte el capítulo "**Asistencia técnica**").
- Al realizar su pedido, tenga a mano el número IAN, que encontrará en la página desplegable de estas instrucciones.

Desecho



No deseche nunca el aparato con la basura doméstica. Este aparato está sujeto a la Directiva europea 2012/19/EU.

Deseche el aparato en un centro de residuos autorizado o a través de las instalaciones de desecho de residuos comunitarias. Observe las normas vigentes. En caso de duda, póngase en contacto con las instalaciones municipales de desecho de residuos.



Puede informarse acerca de las posibilidades de desecho de los aparatos usados en su administración municipal o ayuntamiento.



El reciclaje del embalaje permite ahorrar en materias primas y reduce el volumen de residuos. Deseche el material de embalaje innecesario de la forma dispuesta por las normativas locales aplicables.



Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente. Observe las indicaciones de los distintos materiales de embalaje y, si procede, reciclelos de la manera correspondiente. Los materiales de embalaje cuentan con abreviaciones (a) y cifras (b) que significan lo siguiente:

- 1-7: plásticos;
- 20-22: papel y cartón;
- 80-98: materiales compuestos.

Secuencia de los programas

Programa	1. Normal						2. Esponjoso					
Nivel de tueste/ modo rápido	Poco tostado Medio Muy tostado			Rápido			Poco tostado Medio Muy tostado			Rápido		
Peso (gramos)	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500
Tiempo (horas)	3:00	3:05	3:15	2:15	2:20	2:25	3:10	3:15	3:25	2:20	2:25	2:30
Pre calentamiento (min) 	15	15	20	—	—	—	10	10	15	—	—	—
Amasado 1 (min) 	13	13	13	13	13	13	12	12	12	13	13	13
Levado 1 (min) 	25	25	25	10	10	10	20	20	20	10	10	10
Amasado 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*
Levado 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**
Levado 3 (min) 	30	30	30	30	30	30	35	35	35	30	30	30
Horneado (min) 	55	60	65	55	60	65	60	65	70	60	65	70
Mantenimiento del calor (min) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Máx. preajuste del tiempo (horas)	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15

* Durante esta fase del programa pueden añadirse más ingredientes a la masa. Ejemplo: 7/ADD/5 significa que, después de una fase de amasado de 7 minutos, suenan varias señales de aviso y aparece la indicación "ADD" ⑦ en la pantalla A. Así se señaliza que pueden añadirse más ingredientes. A esto le sigue otra fase de amasado de 5 minutos antes de que empiece la siguiente fase del programa.

** Durante esta fase del programa pueden retirarse los accesorios de amasado ⑦. Ejemplo: 27,5/RMV/2,5 significa que, después de una fase de levado de 27,5 minutos, suenan varias señales de aviso y aparece la indicación "RMV" ③ en la pantalla A. Tras esto, pueden retirarse los accesorios de amasado ⑦. A esto le sigue otra fase de levado de 2,5 minutos antes de que empiece la siguiente fase del programa.

Programa	3. Integral						4. Dulce					
Nivel de tueste/ modo rápido	Poco tostado Medio Muy tostado			Rápido			Poco tostado Medio Muy tostado			Rápido		
Peso (gramos)	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500
Tiempo (horas)	3:20	3:25	3:35	2:25	2:30	2:35	2:55	3:00	3:10	2:10	2:15	2:20
Pre calentamiento (min) 	15	15	20	—	—	—	10	10	15	—	—	—
Amasado 1 (min) 	12	12	12	13	13	13	12	12	12	12	12	12
Levado 1 (min) 	30	30	30	10	10	10	25	25	25	10	10	10
Amasado 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*
Levado 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**
Levado 3 (min) 	35	35	35	35	35	35	30	30	30	30	30	30
Horneado (min) 	55	60	65	55	60	65	50	55	60	50	55	60
Mantenimiento del calor (min) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Máx. precajuste del tiempo (horas)	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15

* Durante esta fase del programa pueden añadirse más ingredientes a la masa. Ejemplo: 7/ADD/5 significa que, después de una fase de amasado de 7 minutos, suenan varias señales de aviso y aparece la indicación "ADD" ⑦ en la pantalla ①. Así se señala que pueden añadirse más ingredientes. A esto le sigue otra fase de amasado de 5 minutos antes de que empiece la siguiente fase del programa.

** Durante esta fase del programa pueden retirarse los accesorios de amasado ⑦. Ejemplo: 27,5/RMV/2,5 significa que, después de una fase de levado de 27,5 minutos, suenan varias señales de aviso y aparece la indicación "RMV" ③ en la pantalla ①. Tras esto, pueden retirarse los accesorios de amasado ⑦. A esto le sigue otra fase de levado de 2,5 minutos antes de que empiece la siguiente fase del programa.

Programa	5. Bajo en carbohidratos			6. Sin gluten			7. Exprés			8. Pastel		
Nivel de tueste/ modo rápido	Poco tostado Medio Muy tostado			Poco tostado Medio Muy tostado			Poco tostado Medio Muy tostado			Poco tostado Medio Muy tostado		
Peso (gramos)	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500
Tiempo (horas)	3:09	3:21	3:33	3:40	3:45	3:55	1:15	1:18	1:20	1:30	1:35	1:40
Precalentamiento (min) 	15	15	15	15	15	20	—	—	—	—	—	—
Amasado 1 (min) 	20	21	22	12	12	12	8	8	8	25 RMV **	25 RMV **	25 RMV **
Levado 1 (min) 	15	15	15	20	20	20	—	—	—	—	—	—
Amasado 2 (min) 	15 ADD 7*	15 ADD 9*	15 ADD 11*	5 ADD 8*	5 ADD 8*	5 ADD 8*	7	7	7	—	—	—
Levado 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**	—	—	—	—	—	—
Levado 3 (min) 	22	24	26	50	50	50	20	20	20	—	—	—
Horneado (min) 	80	85	90	60	65	70	40	43	45	65	70	75
Mantenimiento del calor (min) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Máx. preajuste del tiempo (horas)	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15

* Durante esta fase del programa pueden añadirse más ingredientes a la masa. Ejemplo: 7/ADD/5 significa que, después de una fase de amasado de 7 minutos, suenan varias señales de aviso y aparece la indicación "ADD" ⑦ en la pantalla ①. Así se señala que pueden añadirse más ingredientes. A esto le sigue otra fase de amasado de 5 minutos antes de que empiece la siguiente fase del programa.

** Durante esta fase del programa pueden retirarse los accesorios de amasado ⑦. Ejemplo: 27,5/RMV/2,5 significa que, después de una fase de levado de 27,5 minutos, suenan varias señales de aviso y aparece la indicación "RMV" ③ en la pantalla ①. Tras esto, pueden retirarse los accesorios de amasado ⑦. A esto le sigue otra fase de levado de 2,5 minutos antes de que empiece la siguiente fase del programa.

Programa	9. Amasado	10. Masa	11. Masa para pasta	12. Masa para pizzas
Nivel de tueste/ modo rápido	—	—	—	—
Peso (gramos)	—	—	—	—
Tiempo (horas)	0:10-0:45	1:40	0:15	0:45
Precalentamiento (min) 	—	—	—	—
Amasado 1 (min) 	10-45	12	15	15
Levado 1 (min) 	—	10	—	10
Amasado 2 (min) 	—	3 ADD 5*	—	10
Levado 2 (min) 	—	25	—	10
Levado 3 (min) 	—	45	—	—
Horneado (min) 	—	—	—	—
Mantenimiento del calor (min) 	—	—	—	—
Máx. preajuste del tiempo (horas)	—	15	—	15

* Durante esta fase del programa pueden añadirse más ingredientes a la masa. Ejemplo: 7/ADD/5 significa que, después de una fase de amasado de 7 minutos, suenan varias señales de aviso y aparece la indicación "ADD" ⑦ en la pantalla ④. Así se señala que pueden añadirse más ingredientes. A esto le sigue otra fase de amasado de 5 minutos antes de que empiece la siguiente fase del programa.

Programa	13. Yogur	14. Mermelada	15. Hornear
Nivel de tueste/ modo rápido	—	—	Poco tostado Medio Muy tostado
Peso (gramos)	—	—	—
Tiempo (horas)	8:00–12:00	1:20	0:05–1:00
Precalentamiento (min) 	—	—	—
Amasado 1 (min) 	—	—	—
Levado 1 (min) 	—	15	—
Amasado 2 (min) 	—	—	—
Levado 2 (min) 	—	—	—
Levado 3 (min) 	—	20	—
Horneado (min) 	—	60	5–60
Mantenimiento del calor (min) 	—	—	60
Máx. preajuste del tiempo (horas)	—	—	—

Programa	16. Programable	
Nivel de tueste/ modo rápido	Preajuste	Rango de ajuste personalizado
Peso (gramos)	—	—
Tiempo (horas)	3:05	—
Precalentamiento (min) 	15	0-20
Amasado 1 (min) 	13	0-30
Levado 1 (min) 	25	0-30
Amasado 2 (min) 	7 ADD 5*	0-30
Levado 2 (min) 	30 RMV **	0-60 RMV **
Levado 3 (min) 	30	0-60
Horneado (min) 	60	0-80
Mantenimiento del calor (min) 	60	0-60
Máx. preajuste del tiempo (horas)	15	15

* Durante esta fase del programa pueden añadirse más ingredientes a la masa. Ejemplo: **7/ADD/5** significa que, después de una fase de amasado de 7 minutos, suenan varias señales de aviso y aparece la indicación "ADD" ⑦ en la pantalla ①. Así se señala que pueden añadirse más ingredientes. A esto le sigue otra fase de amasado de 5 minutos antes de que empiece la siguiente fase del programa.

** Durante esta fase del programa pueden retirarse los accesorios de amasado ⑦. Ejemplo: **27,5/RMV/2,5** significa que, después de una fase de levado de 27,5 minutos, suenan varias señales de aviso y aparece la indicación "RMV" ③ en la pantalla ①. Tras esto, pueden retirarse los accesorios de amasado ⑦. A esto le sigue otra fase de levado de 2,5 minutos antes de que empiece la siguiente fase del programa.

Eliminación de fallos

Fallo	Soluciones posibles
El aparato no funciona después de pulsar el botón de inicio/parada B .	Algunas fases de programas ⑥ , como "precalentamiento" o "levado", son difíciles de reconocer, ya que los accesorios de amasado 7 no giran. Compruebe qué parte del programa se está ejecutando con ayuda de la tabla " Secuencia de los programas ".
	Compruebe si el piloto de funcionamiento B está iluminado para asegurarse de que el aparato esté en funcionamiento.
	Compruebe si el enchufe está conectado en la toma eléctrica.
En la pantalla A se muestra la indicación "H:HH" tras el inicio del programa.	El aparato aún no se ha enfriado lo suficiente tras el último proceso de horneado. Pare el programa actual y apague el aparato. Abra la tapa 2 y deje que el aparato se enfríe durante aprox. 20 minutos antes de volver a utilizarlo.
No puede activarse ningún programa. El indicador de la pantalla salta a la configuración básica (programa 1).	El aparato aún no se ha enfriado lo suficiente tras el último proceso de horneado. Apague el aparato, abra la tapa 2 y deje que el aparato se enfríe durante aprox. 20 minutos antes de volver a utilizarlo.
En la pantalla A se muestra la indicación "E:EO" tras el inicio del programa.	Apague el aparato y desconecte el enchufe. Vuelva a conectar el enchufe a la red eléctrica y vuelva a encender el aparato. Si persiste el mensaje de error, póngase en contacto con nuestro servicio de asistencia técnica.
El motor funciona, pero los accesorios de amasado 7 no giran.	Compruebe si los accesorios de amasado 7 y el molde 8 están bien encajados.
El aparato se ha desconectado durante el funcionamiento o se ha producido una caída de la tensión eléctrica.	Si la interrupción del suministro eléctrico no supera los 10 minutos, el aparato reanuda automáticamente el último programa ajustado.
El aparato tritura los ingredientes añadidos, como frutas o frutos secos.	Para evitar que se trituren los ingredientes, como las frutas o frutos secos, añádalos a la masa solo después de que se emitan varias señales de aviso y aparezca la indicación "ADD" 7 en la pantalla A .

Si no logra solucionar los fallos con las soluciones mencionadas o comprueba la existencia de otras anomalías, póngase en contacto con nuestro servicio de asistencia técnica.

Garantía de Kompernass Handels GmbH

Estimado cliente:

Este aparato cuenta con una garantía de 3 años a partir de la fecha de compra. Si se detectan defectos en el producto, puede ejercer sus derechos legales frente al vendedor. Estos derechos legales no se ven limitados por la garantía descrita a continuación.

Condiciones de la garantía

El plazo de la garantía comienza con la fecha de compra. Guarde bien el comprobante de caja, ya que lo necesitará como justificante de compra.

Si dentro de un periodo de tres años a partir de la fecha de compra de este producto se detecta un defecto en su material o un error de fabricación, asumiremos la reparación o sustitución gratuita del producto o restituiremos el precio de compra a nuestra elección. La prestación de la garantía requiere la presentación del aparato defectuoso y del justificante de compra (comprobante de caja), así como una breve descripción por escrito del defecto detectado y de las circunstancias en las que se haya producido dicho defecto, dentro del plazo de tres años.

Si el defecto está cubierto por nuestra garantía, le devolveremos el producto reparado o le suministraremos uno nuevo. La reparación o sustitución del producto no supone el inicio de un nuevo periodo de garantía.

Duración de la garantía y reclamaciones legales por vicios

La duración de la garantía no se prolonga por hacer uso de ella. Este principio también se aplica a las piezas sustituidas y reparadas. Si después de la compra del aparato, se detecta la existencia de daños o de defectos al desembalarlo, deben notificarse de inmediato. Cualquier reparación que se realice una vez finalizado el plazo de garantía estará sujeta a costes.

Alcance de la garantía

El aparato se ha fabricado cuidadosamente según estándares elevados de calidad y se ha examinado en profundidad antes de su entrega.

La prestación de la garantía se aplica a defectos en los materiales o errores de fabricación. Esta garantía no cubre las piezas del producto normalmente sometidas al desgaste y que, en consecuencia, puedan considerarse piezas de desgaste ni los daños producidos en los componentes frágiles, p. ej., interruptores, baterías o piezas de vidrio.

Se anulará la garantía si el producto se daña o no se utiliza o mantiene correctamente. Para utilizar correctamente el producto, deben observarse todas las indicaciones especificadas en las instrucciones de uso. Debe evitarse cualquier uso y manejo que esté desaconsejado o frente al que se advierta en las instrucciones de uso.

El producto está previsto exclusivamente para su uso privado y no para su uso comercial. En caso de manipulación indebida e incorrecta, uso de la fuerza y apertura del aparato por personas ajenas a nuestros centros de asistencia técnica autorizados, la garantía perderá su validez.

Proceso de reclamación conforme a la garantía

Para garantizar una tramitación rápida de su reclamación, le rogamos que observe las siguientes indicaciones:

- Mantenga siempre a mano el comprobante de caja y el número de artículo (p. ej., IAN 123456_7890) como justificante de compra.
- Podrá ver el número de artículo en la placa de características del producto, grabado en el producto, en la portada de las instrucciones de uso (parte inferior izquierda) o en el adhesivo de la parte trasera o inferior del producto.
- Si se producen errores de funcionamiento u otros defectos, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia técnica especificado a continuación **por teléfono** o **por correo electrónico**.
- Podrá enviar el producto calificado como defectuoso junto con el justificante de compra (comprobante de caja) y la descripción del defecto y de las circunstancias en las que se haya producido de forma gratuita a la dirección de correo proporcionada.



En www.lidl-service.com, podrá descargar este manual de usuario y muchos otros más, así como vídeos sobre los productos y software de instalación.

Con este código QR, accederá directamente a la página del Servicio Lidl (www.lidl-service.com) y podrá abrir las instrucciones de uso mediante la introducción del número de artículo (IAN) 360597_2010.

Asistencia técnica

ES Servicio España

Tel.: 902 59 99 22

(0,08 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa normal))

(0,05 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa reducida))

E-Mail: kompernass@lidl.es

IAN 360597_2010

Importador

Tenga en cuenta que la dirección siguiente no es una dirección de asistencia técnica. Póngase primero en contacto con el centro de asistencia técnica especificado.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALEMANIA

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

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

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

Benutzen Sie das Gerät nicht in gewerblichen oder industriellen Bereichen.

Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

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

Auspacken

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

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

Technische Daten

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

Sicherheitshinweise

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

⚠ GEFAHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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



Achtung! Heiße Oberfläche! Verbrennungsgefahr!

Teile des Gerätes werden während des Betriebs sehr heiß!

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

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

WARNUNG! BRANDGEFAHR!

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

⚠️ WARNUNG! BRANDGEFAHR!

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

ACHTUNG – SACHSCHADEN!

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

Leistungsübersicht

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

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

Bedienelemente

(Abbildungen siehe Ausklappseite)

Abbildung A:

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

Abbildung B:

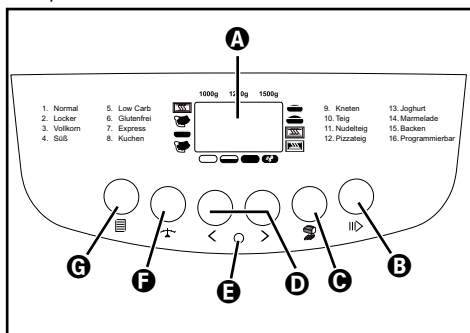
- ⑦ 2 Knethaken
- ⑧ Backform
- ⑨ Messbecher
- ⑩ Messlöffel
- ⑪ Knethakenentferner

Abbildung C:

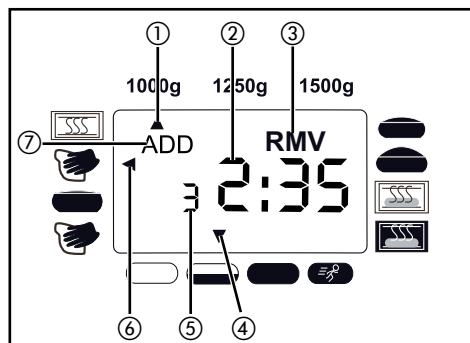
Bedienfeld / Display

Bedienfeld

Das Bedienfeld ⑥ besteht aus den folgenden Komponenten:



A Display



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

Ⓑ Start-/Stopp-Taste |||▷

Taste zum Starten, Unterbrechen oder Stoppen eines Programms.

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

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

HINWEIS

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

Ⓒ Bräunungsgrad/Schnellmodus wählen

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

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

HINWEIS

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

Ⓓ Timer einstellen <▷

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

HINWEIS

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

Ⓔ Betriebsleuchte

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

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

Ⓕ Brotgewicht einstellen

Taste zur Wahl des Brotgewichtes (1000 g/1250 g/1500 g). Drücken Sie die Taste so oft, bis der Pfeil ① unter dem gewünschten Gewicht erscheint. Die Gewichtsangaben beziehen sich auf die ungefähre Menge der in die Backform Ⓔ 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 ① 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 ⑦ 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 ⑦ 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**, Knethaken **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 Knethaken **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 Knethaken **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 Mischbrot, die hauptsächlich aus Weizen- oder Roggenmehl bestehen. Das Brot hat eine kompakte Konsistenz.

Programm 2: Locker

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

Programm 3: Vollkorn

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

Programm 4: Süß

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

Programm 5: Low Carb

Zum Backen von kohlenhydratreduzierten Broten.

Programm 6: Glutenfrei

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

Programm 7: Express

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

Programm 8: Kuchen

Zum Backen von Kuchen mit Backmischungen oder nach eigenen Rezepten.

Programm 9: Kneten

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

Programm 10: Teig

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

Programm 11: Nudelteig

Zur Herstellung von Nudelteig.

Programm 12: Pizzateig

Zur Herstellung von Pizzateig.

Programm 13: Joghurt

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

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

Programm 14: Marmelade

Zur Herstellung von Fruchtaufstrichen wie Marmeladen, Konfitüren oder Gelees.

Programm 15: Backen

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

Programm 16: Programmierbar

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

Gehen Sie dazu wie folgt vor:

- 1) Wählen Sie mit der Taste Programmwahl **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 **8** 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 **8** 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 **8** belassen. Sie können hierfür den Warmhaltebetrieb nutzen.

- 1) Lassen Sie die Backform **8** und das Brot ausreichend abkühlen oder verwenden Sie Topflappen bzw. Schutzhandschuhe.
- 2) Halten Sie die Backform **8** 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. Gehphase 10 Signaltöne und „RMV“ **3** blinkt im Display **A**.

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

Gehen Sie dazu wie folgt vor:

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

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

HINWEIS

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

Memory-Funktion

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

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

Reinigen

⚠ GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

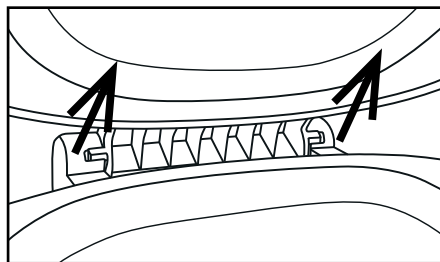
- Benutzen Sie zum Reinigen des Gerätes keine chemischen Reinigungs- oder Lösungsmittel.

Gerätegehäuse, Deckel, Backraum

- 1) Entnehmen Sie ggf. die Backform **8** aus dem Gerät.
- 2) Entfernen Sie mit einem angefeuchteten Tuch oder weichem Schwamm alle Rückstände im Backraum.
- 3) Wischen Sie das Gerätegehäuse und den Deckel **2** ebenfalls nur mit einem angefeuchteten Tuch oder Schwamm ab.

Zur leichteren Reinigung kann der Deckel **2** vom Gehäuse entfernt werden:

- Öffnen Sie den Deckel **2** so weit, bis die Kunststoffzapfen durch die Öffnungen der Scharniere passen.
- Ziehen Sie den Deckel **2** aus den Scharnieren heraus:



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

- 4) Trocknen Sie alles gründlich ab.

Backform, Knethaken und Zubehör

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

HINWEIS

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

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

Ersatzteile bestellen

Folgende Ersatzteile können Sie zu diesem Produkt bestellen:

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

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



HINWEIS

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

Entsorgen



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

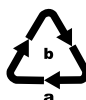
Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



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



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



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht. Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert. Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung:

1–7: Kunststoffe,
20–22: Papier und Pappe,
80–98: Verbundstoffe.

Programmablauf

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

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

Programm	3. Vollkorn						4. Süß					
Bräunungsgrad/ Schnellmodus	hell mittel dunkel			schnell			hell mittel dunkel			schnell		
Gewicht (Gramm)	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500
Zeit (Stunden)	3:20	3:25	3:35	2:25	2:30	2:35	2:55	3:00	3:10	2:10	2:15	2:20
Vorheizen (Min.) 	15	15	20	–	–	–	10	10	15	–	–	–
Kneten 1 (Min.) 	12	12	12	13	13	13	12	12	12	12	12	12
Gehen 1 (Min.) 	30	30	30	10	10	10	25	25	25	10	10	10
Kneten 2 (Min.) 	7 ADD 8*	7 ADD 8*	7 ADD 8*	4 ADD 5*	4 ADD 5*	4 ADD 5*	7 ADD 6*	7 ADD 6*	7 ADD 6*	4 ADD 6*	4 ADD 6*	4 ADD 6*
Gehen 2 (Min.) 	35,5 RMV 2,5**	35,5 RMV 2,5**	35,5 RMV 2,5**	20,5 RMV 2,5**	20,5 RMV 2,5**	20,5 RMV 2,5**	32,5 RMV 2,5**	32,5 RMV 2,5**	32,5 RMV 2,5**	15,5 RMV 2,5**	15,5 RMV 2,5**	15,5 RMV 2,5**
Gehen 3 (Min.) 	35	35	35	35	35	35	30	30	30	30	30	30
Backen (Min.) 	55	60	65	55	60	65	50	55	60	50	55	60
Warmhalten (Min.) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Max. 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 ❶ 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 ❶ entfernt werden. Beispiel: 27,5/RMV/2,5 bedeutet, dass nach 27,5-minütiger Gehphase mehrere Signaltöne erklingen und „RMV“ ③ im Display ❶ erscheint. Sie können nun die Knehtaken ❶ 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“ 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	9. Kneten	10. Teig	11. Nudelteig	12. Pizzateig
Bräunungsgrad / Schnellmodus	—	—	—	—
Gewicht (Gramm)	—	—	—	—
Zeit (Stunden)	0:10-0:45	1:40	0:15	0:45
Vorheizen (Min.) 	—	—	—	—
Kneten 1 (Min.) 	10-45	12	15	15
Gehen 1 (Min.) 	—	10	—	10
Kneten 2 (Min.) 	—	3 ADD 5*	—	10
Gehen 2 (Min.) 	—	25	—	10
Gehen 3 (Min.) 	—	45	—	—
Backen (Min.) 	—	—	—	—
Warmhalten (Min.) 	—	—	—	—
Max. Voreinstellung der Zeit (Stunden)	—	15	—	15

* Während dieser Programmphase können weitere Zutaten zum Teig hinzugegeben werden. Beispiel: 7/ADD/5 bedeutet, dass nach 7-minütiger Knetphase mehrere Signaltöne erklingen und „ADD“  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 ❶ 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 ❷ entfernt werden. Beispiel: 27,5/RMV/2,5 bedeutet, dass nach 27,5-minütiger Gehphase mehrere Signaltöne erklingen und „RMV“ ③ im Display ❶ erscheint. Sie können nun die Knethaken ❷ 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 3 gedrückt wurde.	Einige Programmphasen 6 wie z. B. „Vorheizen“ oder „Gehen“ sind schwer zu erkennen, da sich die Knethaken 7 nicht drehen. Kontrollieren Sie anhand der Tabelle „ Programmablauf “, welcher Programmabschnitt gerade läuft.
	Kontrollieren Sie, ob das Gerät arbeitet, indem Sie prüfen, ob die Betriebsleuchte 3 leuchtet.
	Kontrollieren Sie, ob der Netzstecker an das Stromnetz angeschlossen ist.
Das Display A zeigt nach Programmstart „H:HH“ an.	Das Gerät ist nach dem letzten Backvorgang noch nicht ausreichend abgekühlt. Stoppen Sie das aktuelle Programm und schalten Sie das Gerät aus. Öffnen Sie den Deckel 2 und lassen Sie das Gerät ca. 20 Minuten lang abkühlen, bevor Sie es weiter benutzen.
Es lässt sich kein neues Programm starten. Die Displayanzeige springt auf die Grundeinstellung (Programm 1).	Das Gerät ist nach dem letzten Backvorgang noch nicht ausreichend abgekühlt. Schalten Sie das Gerät aus, öffnen Sie den Deckel 2 und lassen Sie das Gerät ca. 20 Minuten abkühlen, bevor Sie es weiter benutzen.
Das Display A zeigt nach Programmstart „E:EO“ an.	Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker. Stecken Sie den Netzstecker wieder in die Steckdose und schalten Sie das Gerät wieder ein. Sollte die Fehlermeldung weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice.
Der Motor läuft, aber die Knethaken 7 drehen sich nicht.	Überprüfen Sie, ob die Knethaken 7 und die Backform 8 richtig eingerastet sind.
Das Gerät wurde während des Betriebs vom Stromnetz getrennt oder es gab einen Stromausfall.	Dauert die Unterbrechung der Stromzufuhr nicht länger als 10 Minuten, fährt das Gerät automatisch mit dem zuletzt ausgeführten Programm fort.
Das Gerät zerhackt beigegebene Zutaten wie Früchte oder Nüsse.	Um das Zerkleinern von Zutaten wie Früchten oder Nüssen zu vermeiden, geben Sie diese erst zum Teig, wenn mehrere Signaltöne ertönen und „ADD“ 7 im Display A erscheint.

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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

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



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

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

Service

DE Service Deutschland

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

AT Service Österreich

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

CH Service Schweiz

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

IAN 360597_2010

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Estado de las informaciones · Stand der Informationen:

11 / 2020 · Ident.-No.: SBB850F2-112020-1

IAN 360597_2010