

SILVERCREST®



BREAD MAKER SBB 850 F2

PL

AUTOMAT DO PIECZENIA CHLEBA

Instrukcja obsługi

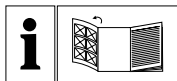
DE AT CH

BROTBACKAUTOMAT

Bedienungsanleitung

IAN 360597_2010

PL



PL

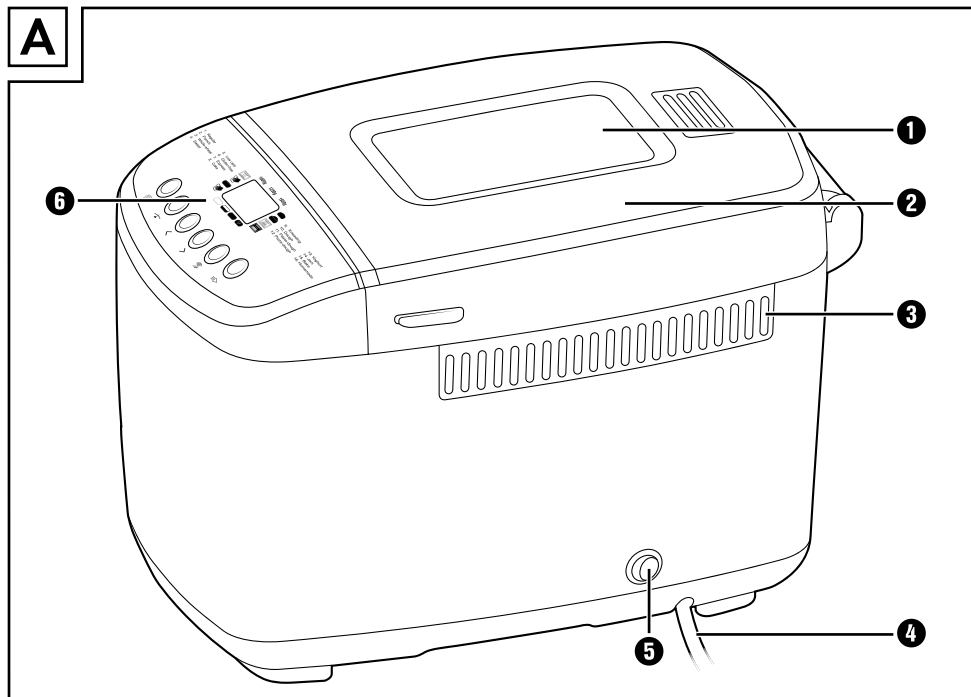
Przed przeczytaniem proszę rozłożyć stronę z ilustracjami, a następnie proszę zapoznać się z wszystkimi funkcjami urządzenia.

DE AT CH

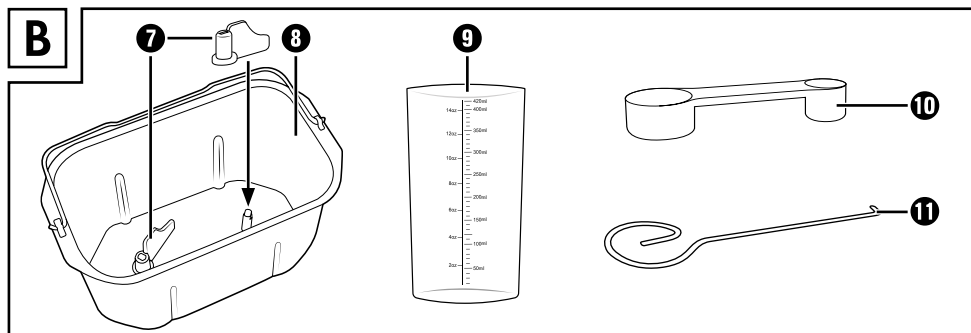
Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

PL	Instrukcja obsługi	Strona	1
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	25

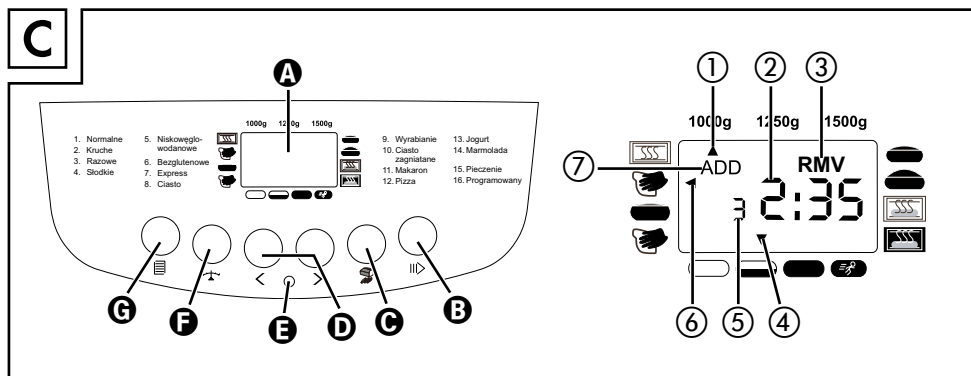
A



B



C



Spis treści

Wstęp	2
Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	2
Zakres dostawy	2
Rozpakowanie	2
Dane techniczne	2
Wskazówki bezpieczeństwa	3
Przegląd informacji	6
Elementy obsługowe	6
Panel obsługowy	6
Przed pierwszym użyciem	7
Pieczenie chleba	8
Składniki	8
Uruchamianie urządzenia	8
Ustawianie i uruchamianie programu	8
Programy	9
Przerwanie / zakończenie programu	10
Wyjmowanie chleba	11
Wyłączanie urządzenia	11
Funkcja timera	11
Funkcja dodawania (ADD) / Dodawanie składników	12
Funkcja usuwania (Remove) / Usuwanie haków do wyrabiania ciasta	12
Funkcja pamięci (Memory)	12
Czyszczenie	12
Zamawianie części zamiennych	14
Utylizacja	15
Przebieg programów	16
Rozwiązywanie problemów	22
Gwarancja Kompernaß Handels GmbH	23
Serwis	24
Importer	24

Wstęp

Gratulujemy zakupu naszego urządzenia.

Wybrany produkt charakteryzuje się wysoką jakością. Instrukcja obsługi jest częścią składową produktu. Zawiera ona ważne wskazówki na temat bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji. Przed rozpoczęciem użytkowania produktu zapoznaj się ze wszystkimi wskazówkami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Używaj produktu wyłącznie zgodnie z zamieszczonym tu opisem oraz w podanym zakresie zastosowań. Przekazując produkt osobie trzeciej dotycz do niego również całą dokumentację.

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Urządzenie to jest przeznaczone wyłącznie do wytwarzania chleba, ciasta, jogurtu lub dżemu w suchych pomieszczeniach prywatnych gospodarstw domowych.

Nie używaj urządzenia do suszenia artykułów spożywczych lub innych przedmiotów. Nie używaj urządzenia do celów komercyjnych lub przemysłowych.

Inny sposób użycia lub użycie wykraczające poza powyższy zakres uznaje się za niezgodne z przeznaczeniem.

Zakres dostawy

Urządzenie dostarczane jest standardowo z następującymi elementami:

- Automat do pieczenia chleba
- Forma do pieczenia
- 2 haki do wyrabiania ciasta
- Kubek miarowy
- łyżka z miarką
- Uchwyt do usuwania haków do wyrabiania ciasta
- Instrukcja obsługi
- Informacje w skrócie
- Zeszyt z przepisami

Rozpakowanie

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- Elementów opakowania nie udostępniaj dzieciom do zabawy. Niebezpieczeństwo uduszenia się!

- 1) Rozpakuj urządzenie i wyjmij wszystkie materiały opakowaniowe, a także ewentualne folie i naklejki z urządzenia.
- 2) Sprawdź dostarczony produkt pod kątem kompletności elementów i widocznych uszkodzeń. W przypadku niekompletnej dostawy bądź wystąpienia uszkodzeń wskutek wadliwego opakowania lub transportu, skontaktuj się z infolinią serwisową (patrz rozdział „Serwis”).

Dane techniczne

Napięcie znamionowe	220 - 240 V ~ (prąd przemienny), 50 Hz
Moc znamionowa grzałki	850 W
Moc znamionowa silnika	100 W
	Wszystkie części tego urządzenia mające kontakt z żywnością są do tego odpowiednio dopuszczone.

Wskazówki bezpieczeństwa

Aby zapewnić bezpieczne użytkowanie urządzenia, przestrzegaj następujących wskazówek bezpieczeństwa:

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- ▶ Przed każdym użyciem sprawdź kabel sieciowy i wtyk sieciowy. W przypadku uszkodzenia kabla sieciowego należy zlecić jego wymianę producentowi, w punkcie serwisowym lub osobie posiadającej odpowiednie kwalifikacje. Dzięki temu zapobiega się poważnym zagrożeniom.
- ▶ Nie zginaj ani nie przygniataj kabla sieciowego, nie prowadź kabla sieciowego w pobliżu ostrych krawędzi ani gorących powierzchni bądź przedmiotów. Mogłoby dojść do uszkodzenia izolacji kabla.
- ▶ Gdy urządzenie jest nieużywane i przed każdym czyszczeniem wyjmuj wtyk sieciowy z gniazda zasilania.
- ▶ Urządzenia nie wolno zanurzać w wodzie ani w innej cieczy. Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!
- ▶ Nie dopuść do przedostania się wilgoci do środka urządzenia. Nie używaj urządzenia w warunkach podwyższonej wilgotności ani na wolnym powietrzu. Jeśli ciecz dostanie się jednak do wnętrza obudowy urządzenia, należy natychmiast wyciągnąć wtyk sieciowy z gniazda zasilania i oddać urządzenie do naprawy przez wykwalifikowanego specjalistę.
- ▶ Nigdy nie chwytać ani nie dotykać urządzenia, kabla sieciowego ani wtyku wilgotnymi rękoma.
- ▶ Nie czyść urządzenia ostrymi gąbkami. W razie oderwania fragmentów gąbki i zetknięcia się ich z częściami elektrycznymi zachodzi niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym.

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- ▶ Elementów opakowania nie wolno udostępniać dzieciom do zabawy. Niebezpieczeństwo uduszenia!
- ▶ Przed wyjmowaniem lub wkładaniem akcesoriów odczekaj na schłodzenie się urządzenia i wyjmij wtyk kabla sieciowego z gniazda.

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- ▶ Gdy urządzenie jest nieużywane i przed każdym czyszczeniem wyjmuj wtyk sieciowy z gniazda zasilania. Zawsze odłączaj kabel sieciowy od gniazda zasilania ciągnąc za wtyk sieciowy, a nie za sam kabel.
- ▶ To urządzenie może być używane przez dzieci poniżej 8. roku życia oraz przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych bądź umysłowych lub też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz potencjalnych zagrożeń.
- ▶ Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- ▶ Czyszczenia ani konserwacji nie mogą wykonywać dzieci, chyba że ukończyły one 8 rok życia i są pod nadzorem.
- ▶ Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z dala od urządzenia i kabla zasilającego.
- ▶ Urządzenie spełnia wymagania odpowiednich norm bezpieczeństwa. Kontrole, naprawy i konserwacje techniczne wolno wykonywać wyłącznie wykwalifikowanemu sprzedawcy lub naszemu serwisowi.
- ▶ W trakcie pracy nigdy nie dotykaj obracającego się haka do wyrabiania ciasta.
- ▶ Nie przenoś urządzenia, gdy znajduje się w nim gorąca lub płynna zawartość, np. marmolada. Istnieje niebezpieczeństwo poparzenia!



Uwaga! Gorąca powierzchnia! Niebezpieczeństwo poparzenia! Elementy urządzenia bardzo nagrzewają się podczas pracy! Pozostaw urządzenie i jego akcesoria do wystarczającego schłodzenia lub użyj łapki do garnków bądź rękawic ochronnych.

- ▶ Nie używaj urządzenia do innych celów niż opisane w tej instrukcji. Nieprawidłowe użycie urządzenia powoduje ryzyko powstania obrażeń!

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU!

- ▶ Urządzenia nie wolno stawiać na kuchence gazowej lub elektrycznej, na gorącym piekarniku czy innym źródle ciepła ani obok nich. Nie umieszczaj urządzenia pod lub w pobliżu materiałów palnych, wybuchowych i/lub palnych gazów. Istnieje niebezpieczeństwo przegrzania i pożaru.
- ▶ Należy dopilnować, by szczeliny wentylacyjne urządzenia nie były zakryte. Nigdy nie przykrywaj urządzenia ścierką ani innymi materiałami. Gorące powietrze i para wodna muszą się ulatniać. Utrzymuj minimalną odległość 10 cm ze wszystkich stron od innych przedmiotów, aby zapewnić wystarczające odprowadzanie ciepła. Istnieje niebezpieczeństwo przegrzania i pożaru.
- ▶ Nie stawiaj żadnych przedmiotów na urządzeniu.
- ▶ Nigdy nie wkładaj do urządzenia folii aluminiowej ani innych metalowych przedmiotów. Może to doprowadzić do zwarcia.
- ▶ Podczas pieczenia nigdy nie przekraczaj ilości 900 g mąki lub 900 g mieszanki do pieczenia. Dodaj maksymalnie 20 g świeżych lub 10 g suchych drożdży. Ciasto mogłoby się wylać i spowodować pożar! Wyjątkiem są chleby bezglutenowe. W tym przypadku można dodać maksymalnie 20 g świeżych lub 15 g suchych drożdży.
- ▶ W żadnym przypadku nie należy rozgrzewać urządzenia dłużej niż 5 minut z pustą formą do pieczenia.
- ▶ Do sterowania pracą urządzenia nie używaj żadnych zewnętrznych zegarów sterujących ani innego systemu zdalnego sterowania.

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Stosuj wyłącznie akcesoria zalecane przez producenta urządzenia.
- ▶ Nie używaj urządzenia do przechowywania w nim potraw ani przyborów.
- ▶ Nigdy nie używaj urządzenia dłużej niż 5 minut z pustą formą do pieczenia lub bez niej. Spowoduje to nieodwracalne uszkodzenie urządzenia.
- ▶ Nigdy nie wyjmuj formy do pieczenia w trakcie pracy.
- ▶ Ustaw urządzenie na równym i stabilnym podłożu, odpornym na wysoką temperaturę.
- ▶ Nigdy nie pozostawiaj działającego urządzenia bez nadzoru.

Przegląd informacji

- Można wybierać między 16 różnymi programami.
- Możesz korzystać z własnych receptur lub przetwarzać gotowe mieszanki do pieczenia.*
- Za pomocą programu „Bezglutenowe” można wypiekać chleb z bezglutenowych mieszanek i według receptur z bezglutenowymi mękami, jak np. mąka kukurydziana, gryczana i kartoflana.
- Można ugniatać różne ciasta, jak ciasto na bułki czy ciasto do pizzy.
- Można wytwarzać marmoladę lub jogurt.
- Możesz zaprogramować do 8 indywidualnych programów zgodnie z własnymi potrzebami (program 16).

*Wybór pysznych mieszanek do pieczenia i składników do własnych receptur znajdziesz w sklepie Lidl w swojej okolicy.

Elementy obsługowe

(Ilustracje - patrz rozkładana okładka)

Rysunek A:

- ❶ Okienko
- ❷ Pokrywa
- ❸ Szczeliny wentylacyjne
- ❹ Kabel sieciowy
- ❺ Włącznik/wyłącznik (0/I)
- ❻ Panel obsługowy

Rysunek B:

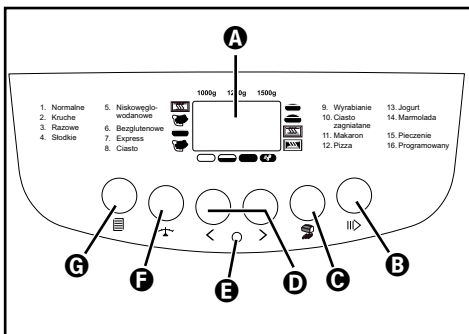
- ❶ 2 haki do wyrabiania ciasta
- ❷ Forma do pieczenia
- ❸ Kubek miarowy
- ❹ łyżka z miarką
- ❺ Uchwyt do usuwania haków do wyrabiania ciasta

Rysunek C:

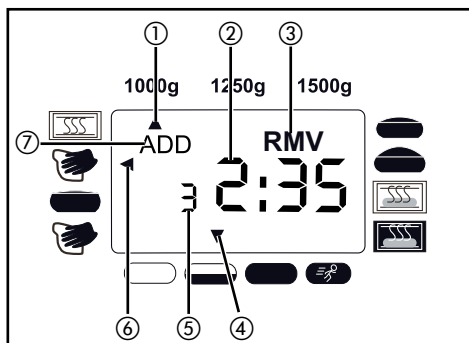
Panel obsługowy / wyświetlacz

Panel obsługowy

Panel obsługowy ❷ składa się z następujących elementów:



A Wyświetlacz



- ❶ Wybór wagi (1000 g / 1250 g / 1500 g)
- ❷ Pozostały czas programu w godzinach / zaprogramowany timer / zaprogramowany czas fazy (Program 16)
- ❸ Funkcja usuwania -, gdy wyświetlane jest „RMV” (= „Remove” - Usuń), która pozwala na usunięcie haków do wyrabiania ciasta ❶.
- ❹ wybrany stopień zarumienienia/tryb szybki (jasny ☐, średni ☐, ciemny ☐, szybki ☐)
- ❺ numer aktywnego programu
- ❻ aktywna faza programu
- ❼ Funkcja dodawania - gdy wyświetlane jest „ADD” - dodaj, można dodawać kolejne składniki do ciasta.

Ⓑ Przycisk Start/Stop |||>

Przycisk służący do uruchomienia, przerywania lub zatrzymania programu.

Aby przerwać program, naciśnij krótko przycisk Start/Stop Ⓑ, a wskaźnik czasu ② zacznie migać. Poprzez ponowne naciśnięcie przycisku Start/Stop Ⓑ możesz wznowić pracę urządzenia.

W przeciwnym razie po upływie 10 minut program zostanie automatycznie wznowiony.

Aby wcześniej zakończyć program i usunąć ustawienia, wciśnij i przytrzymaj przycisk Start/Stop Ⓑ, aż usłyszysz długi sygnał dźwiękowy.

WSKAZÓWKA

- ▶ Nie naciskaj przycisku Start/Stop Ⓑ, jeśli chcesz tylko sprawdzić stan chleba. Obserwuj proces pieczenia przez okienko ①.

Ⓒ Wybieranie stopnia zarumienienia/trybu szybkiego

Przycisk do wyboru stopnia zarumienienia lub trybu szybkiego (jasny/średni/ciemny/szybki). Naciskaj przycisk tak długo, aż nad żądanym wskazaniem stopnia zrumienienia pojawi się strzałka ④.

Lub włóż tryb szybki, aby skrócić proces pieczenia.

WSKAZÓWKA

- ▶ W programach 9 – 14 można ustawić stopień zarumienienia.
- ▶ Funkcja „szybko” jest dostępna tylko w programach 1–4.

Ⓓ Ustawianie programatora zegarowego <>

Przycisk do ustawiania programatora zegarowego w celu opóźnienia pieczenia (patrz rozdział „Funkcja timera”).

WSKAZÓWKA

- ▶ W programach 9, 11 i 13 – 15 funkcja timera nie jest dostępna.

Ⓔ Kontrolka pracy urządzenia

Kontrolka pracy urządzenia Ⓔ wskazuje, czy aktualnie jest aktywny program.

Jeśli aktywna jest funkcja timera, kontrolka pracy urządzenia Ⓔ miga w czasie opóźnienia. Po uruchomieniu programu kontrolka pracy urządzenia Ⓔ świeci się stale.

Ⓕ Ustawianie wagi chleba

Przycisk wyboru wagi chleba (1000 g / 1250 g / 1500 g). Naciskaj przycisk tyle razy, by strzałka ① znalazła się pod żądaną wagą. Dane wagowe odnoszą się do wagi składników dodanych do formy do pieczenia Ⓓ.

WSKAZÓWKA

- ▶ W programach 9 – 15 nie można ustawić wagi.

Ⓖ Wybór programu

Przycisk do wyboru żądanego programu (1–16). Na wyświetlaczu Ⓐ pojawia się numer programu ⑤ i czas programu ②.

Przed pierwszym użyciem

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŹEŃ!

- ▶ Nie wolno rozgrzewać urządzenia dłużej niż 5 minut z pustą formą do pieczenia Ⓓ. Niebezpieczeństwo pożaru!

WSKAZÓWKA

- ▶ Pozostałości związane z produkcją mogą podczas pierwszego uruchomienia powodować niewielkie wydzielanie się zapachu i dymu. Jest on nieszkodliwy i z czasem ustąpi. Zadbaj o odpowiednią wentylację w pomieszczeniu, np. przez otwarcie okna.

- 1) Przed pierwszym uruchomieniem wytrzyj czystą wilgotną szmatką formę do pieczenia Ⓓ, haki do wyrabiania ciasta Ⓔ oraz powierzchnię zewnętrzną urządzenia. Nie używaj żadnych pozostawiających zadrapania gąbek czyszczących ani środków o właściwościach ściernych.

- 2) Wyłącznie przy pierwszym rozgrzaniu włóż do urządzenia pustą formę do pieczenia **8** oraz haki do wyrabiania ciasta **7** i zamknij pokrywę **2**.
- 3) Włóż wtyk sieciowy do gniazda zasilania.
- 4) Ustaw włącznik/wyłącznik (0/I) **5** w położeniu „I”. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu **A** pojawia się numer programu **5** i czas programu **2** w programie 1.
- 5) Wybierz przyciskiem wyboru programu **G** program 15 i naciśnij przycisk Start/Stop **B**, aby rozgrzać urządzenie.
- 6) Aby zakończyć program, naciśnij po 5 minutach ponownie przycisk Start/Stop **B**, aż rozlegnie się długi sygnał dźwiękowy.
- 7) Odczekaj na pełne schłodzenie się urządzenia i wyczyść jeszcze raz formę do pieczenia **8**, haki do wyrabiania ciasta **7** oraz powierzchnię zewnętrzną urządzenia wilgotną ściereczką.

Pieczenie chleba

Składniki

Dla uzyskania optymalnego efektu pieczenia należy uwzględnić poniższe wskazówki:

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- Przed umieszczeniem składników wyjmij formę do pieczenia **8** z obudowy. Jeśli składniki przedostaną się na grzałki, istnieje ryzyko pożaru!
 - W żadnym wypadku nie stosować większych ilości niż zostały wymienione. Podczas pieczenia nigdy nie przekraczaj ilości 900 g mąki lub 900 g mieszanki do pieczenia. Jeśli przelewające się ciasto dostanie się na grzałki, istnieje ryzyko pożaru!
- Wszystkie składniki powinny być ogrzane do temperatury pokojowej, by zapewnić optymalną pracę drożdży.
 - Przestrzegaj możliwie jak najdokładniej określonych ilości składników. Nawet niewielkie odchylenia mogą mieć negatywny wpływ na wynik pieczenia.

- Dodawaj składniki do formy do pieczenia **8** zawsze w podanej w przepisie kolejności. Z reguły najpierw dodaje się płyny, potem cukier, sól i mąkę, a na końcu drożdże. Drożdże nie powinny mieć kontaktu z płynami lub solą.

Uruchamianie urządzenia

- 1) Wyjmij formę do pieczenia **8** do góry z urządzenia.
- 2) Włóż haki do wyrabiania ciasta **7** do wałków napędowych w formie do pieczenia **8**. Upewnij się, że są one poprawnie włożone.
- 3) Dodawaj składniki z przepisu w odpowiedniej kolejności do formy do pieczenia **8**.
- 4) Włóż formę do pieczenia **8** z powrotem do urządzenia. Zwróć uwagę, aby się prawidłowo zatrzasnęła w urządzeniu.
- 5) Zamknij pokrywę **2**.
- 6) Włóż wtyk sieciowy do gniazda zasilania.
- 7) Włącz urządzenie z pomocą włącznika/wyłącznika (0/I) **5**. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu **A** pojawi się numer programu **5** i czas programu **2** w programie 1.

Ustawianie i uruchamianie programu

- 1) Przyciskiem wyboru programu **G** wybierz żądany program. Odpowiedni numer programu **5** i czas programu **2** jest wyświetlany na wyświetlaczu **A**.
- 2) Wybierz ewentualnie wagę chleba **1** przyciskiem **F**.
- 3) Wybierz w razie potrzeby żądany stopień zarumienienia **4** przyciskiem **C** lub wybierz ustawienie „szybko”, aby skrócić czasy wyrastania.
- 4) Za pomocą przycisków strzałek **D** ustaw timer lub uruchom od razu program przyciskiem Start/Stop **B**. Program wykonuje teraz automatycznie różne fazy programu **6**.

WSKAZÓWKI

- Niektóre programy rozpoczynają się od fazy rozgrzewania (patrz rozdział „**Przebieg programu**”), podczas której haki do wyrabiania ciasta ❶ nie poruszają się. Jest to zamierzone i nie jest to błąd urządzenia.
- Pokrywa urządzenia ❷ w czasie wyrabiania ciasta może być otwarta. Nie otwieraj jednak pokrywy urządzenia ❷ w trakcie fazy wyrabiania i pieczenia. W chlebie mógłby powstać zakalec.
- Przebieg programu można obserwować przez okienko ❶.

Programy

Przyciskiem wyboru programu ❸ wybierasz żądany program. Odpowiedni numer programu ❺ jest wyświetlany na wyświetlaczu ❹. Czasy programów ❷ są zależne od wybranych kombinacji programów (patrz rozdział „**Przebieg programu**”).

Program 1: Normalne

Do wypieku białego i pszenno-razowego chleba, który powstaje głównie z mąki pszennej lub żytniej. Chleb ma zwartą konsystencję.

Program 2: Kruche

Do wypieku lekkiego chleba z delikatnej mąki. Chleb jest z reguły pulchny i ma chrupiącą skórkę.

Program 3: Razowe

Do wypieku chleba z mąki grubo zmielonej, np. z razowej mąki pszennej, z mąki żytniej. Chleb będzie bardziej zwarty i cięższy.

Program 4: Słodkie

Do wypieku słodkiego chleba z dodatkami np. soków owocowych, wiórków kokosowych, rodzynek, suszonych owoców, czekolady lub z dodatkiem cukru. Przedłużenie czasu rośnięcia powoduje, że chleb staje się lżejszy i bardziej napowietrzony.

Program 5: Niskowęglowodanowe

Do wypieku chleba z obniżoną zawartością węglowodanów.

Program 6: Bezglutenowe

Do wypieku chleba z gotowych mieszanek i mąk bezglutenowych. Wymagają one więcej czasu do wchłonięcia cieczy i posiadają inne właściwości porotwórcze.

Program 7: Express

Czasy wyrabiania, wyrastania ciasta i pieczenia znacznie się skracają. Do tego programu nadają się tylko przepisy, które nie zawierają ciężkich składników ani gatunków mąk. Należy pamiętać, że chleb w tym programie nie jest tak puszysty i może być nieco mniej smaczny.

Program 8: Ciasto

Do wypieku ciast z mieszanek do pieczenia lub według własnych przepisów.

Program 9: Wyrabianie

W tym programie ciasto jest tylko wyrabiane. Można ustawić czas wyrabiania od 10 do 45 minut.

Program 10: Ciasto zagniatane

Służy do przygotowania ciasta drożdżowego na bułki, pizzę, lub podobne wypieki.

Program 11: Makaron

Służy do przygotowania ciasta makaronowego.

Program 12: Pizza

Służy do przygotowania ciasta na pizzę.

Program 13: Jogurt

Do przyrządzania jogurtu z mleka krowiego lub napoju sojowego. Dokładny opis postępowania znajduje się w załączonym zeszycie z przepisami. Wstępnie ustawiony czas programu, wynoszący 8 godzin, należy ustawić w zależności od użytej ilości w następujący sposób:

Do 1000 ml	8 – 10 godzin
1000 – 1500 ml	9 – 11 godzin
powyżej 1500 ml	10 – 12 godzin

Program 14: Marmolada

Do produkcji owocowych produktów do smarowania, takich jak marmolady, konfitury lub galaretki.

Program 15: Pieczenie

Do wypieku gotowych ciast i do dopiekania chlebow, które są zbyt jasne lub nie do końca wypieczone. Program nie zawiera żadnych procesów wyrabiania ani wyrastania. Można ustawić czas pieczenia w zakresie od 5 do 60 minut w odstępach 5-minutowych.

Program 16: Programowany

Program ten pozwala na ustawienie indywidualnych czasów dla każdej fazy w maks. 8 indywidualnych programach.

W tym celu należy postępować w następujący sposób:

- 1) Przyciskiem wyboru programu **G** wybierz program 16.
- 2) Wybierz przyciskiem stopnia zarumienienia **C** miejsce zapisu w pamięci (1–8).
- 3) Przyciskiem wagi chleba **F** wybierz fazę programu, którą chcesz ustawić.
- 4) Za pomocą przycisków strzałek **D** dopasuj czas wybranej fazy programu do własnych potrzeb (możliwy zakres ustawień opisany jest w rozdziale „**Przebieg programu**”).
- 5) Naciśnij ponownie przycisk wagi chleba **F**, aby przejść do następnej fazy programu.
- 6) Po ustawieniu wszystkich żądanych faz programu, naciśnij przycisk Start/Stop **B**, aby zapisać ustawienia i wyjść z menu ustawień tego miejsca zapisu programu.
- 7) Jeśli chcesz ustawić kolejny indywidualny program, wybierz inne miejsce zapisu programu za pomocą przycisku stopnia zarumienienia **C** i kontynuuj w sposób opisany powyżej.
- 8) Aby uruchomić indywidualny program, wybierz go w razie potrzeby za pomocą przycisku stopnia zarumienienia **C** i naciśnij przycisk Start/Stop **B**.

WSKAZÓWKA

- Ustawienia pozostają w pamięci do momentu ich zresetowania za pomocą funkcji resetowania.
- Aby zresetować czasy do ustawień domyślnych, należy wybrać odpowiedni indywidualny program za pomocą przycisku stopnia zarumienienia **C** i naciśnąć jednocześnie przyciski wyboru programu **G** i wagi chleba **F**.

Przerwanie / zakończenie programu

- Aby przerwać program, naciśnij krótko przycisk Start/Stop **B**, a wskaźnik czasu **2** zacznie migać na wyświetlaczu **A**. Naciśnij ponownie przycisk Start/Stop **B**, aby kontynuować program. W przeciwnym razie po upływie 10 minut program zostanie automatycznie wznowiony.
- Gdy program kończy się automatycznie, emitowanych jest kilka sygnałów dźwiękowych, a na wskaźniku czasu **2** pojawia się 0:00. Urządzenie przełącza się na 60-minutowy tryb podgrzewania.

WSKAZÓWKA

- Programy 9–14 nie kończą się trybem podgrzewania.
 - Chleb należy wyjąć z urządzenia najpóźniej po zakończeniu trybu podgrzewania, w przeciwnym razie może on ulec zawilgoceniu.
- Aby wcześniej zakończyć program lub tryb podgrzewania, wciśnij i przytrzymaj przycisk Start/Stop **B**, aż usłyszysz długi sygnał dźwiękowy.

Wymowanie chleba

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŹEŃ!

- Forma do pieczenia **8** może się w trakcie pieczenia mocno nagrzać. Używaj łapki do garnków lub rękawic ochronnych. Istnieje niebezpieczeństwo poparzenia!

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

- Nie należy używać metalowych przedmiotów do odrywania chleba od formy do pieczenia **8**. Mogą one prowadzić do zadrapań na powłoce nieprzystawiającej.

WSKAZÓWKA

- Chleb pozwala się zazwyczaj łatwiej wyjąć, jeśli zostawimy go w formie do pieczenia **8** na co najmniej 30 minut po upieczeniu. Można do tego celu użyć trybu podgrzewania.

- 1) Pozostaw formę do pieczenia **8** oraz chleb do dostatecznego schłodzenia lub użyj łapek do garnków bądź rękawic ochronnych.
- 2) Trzymaj formę do pieczenia **8** ukośnie, dnem do góry nad kratką i lekko potrząsaj, aż chleb wypadnie z formy do pieczenia.

WSKAZÓWKA

- Jeśli wcześniej nie usunąłeś haków do wyrabiania ciasta **7** i chleb nie daje się teraz z nich zdjąć, należy je ostrożnie usunąć za pomocą uchwytu do usuwania haków do wyrabiania ciasta **11**.

Wyłączanie urządzenia

Jeśli nie chcesz już korzystać z urządzenia, wyłącz je włącznikiem/wyłącznikiem (0/I) **5** i wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda zasilania.

Funkcja timera

Funkcja timera umożliwia rozpoczęcie pieczenia z opóźnieniem czasowym. Możesz określić czas, w którym urządzenie powinno ukończyć żądany program. Maksymalne opóźnienie czasu wynosi 15 godzin.

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŹEŃ!

- Korzystaj z funkcji timera tylko w przypadku przepisów, które już są wypróbowane. Gwarantuje to osiągnięcie pożądanego efektu wypieku, a przede wszystkim, że ciasto nie będzie zbyt duże i ewentualnie się przeleje. W przypadku przelania się ciasta istnieje ryzyko pożaru!

WSKAZÓWKA

- W programach 9, 11 i 13 – 15 funkcja timera nie jest dostępna.
- Nie korzystaj z funkcji timera, jeżeli do przygotowania używa się produktów szybko psujących się, jak np. jajka, mleko, śmietana czy ser.

- 1) Najpierw wybierz żądany program.
- 2) Wybierz teraz za pomocą przycisków strzałek **D** żądany czas łączny programu i opóźnienia. Czas zakończenia programu przesuwa się o 10 minut na każde naciśnięcie przycisku. Przytrzymaj przyciski strzałek **D** wciśnięte, aby przyspieszyć szybsze przeskakowanie cyfr.
- 3) Uruchom ustawianie timera naciskając przycisk Start/Stop **B**. Kontrolka pracy urządzenia **E** miga, a zaprogramowany czas **2** zaczyna swój bieg, program zaczyna się automatycznie w odpowiednim czasie. Po uruchomieniu programu kontrolka pracy urządzenia **E** świeci się stale.

Przykład:

Jest godzina 12 i chcesz mieć świeży chleb za 6 godzin, czyli o godzinie 18. Najpierw wprowadź żądane ustawienia w programie. Następnie naciśnij przyciski strzałek **⬅**, aż na wskaźniku czasu **②** na wyświetlaczu **A** pojawi się 6:00, ponieważ czas do zakończenia wynosi w sumie 6 godzin. Pamiętaj, że chleb musi trochę ostygnąć, zanim będziesz mógł go spożyć.

Funkcja dodawania (ADD) / Dodawanie składników

W programach 1–6, 10 i 16 rozlegają się podczas 2. fazy wyrabiania ciasta kilka sygnałów dźwiękowych oraz „ADD” **⑦** pojawia się na wyświetlaczu **A**. Teraz możesz podczas pracy dodawać kolejne składniki, takie jak owoce lub orzechy. W ten sposób składniki te nie są rozdrabniane przez haki do wyrabiania ciasta **⑦**.

Następuje kolejna krótka faza wyrabiania ciasta, podczas której dodane składniki mieszane są z ciastem.

WSKAZÓWKA

- ▶ Jeśli nie chcesz dodawać żadnych składników, nie musisz nic robić. Program działa dalej automatycznie.
- ▶ W programach 7–9 i 11–15 funkcja dodawania nie jest dostępna.

Funkcja usuwania (Remove) / Usuwanie haków do wyrabiania ciasta

W programach 1–6, 10 i 16 rozlega się po 2. fazie wyrastania 10 sygnałów dźwiękowych i „RMV” **③** miga na wyświetlaczu **A**. Teraz masz możliwość wyjęcia haków do wyrabiania ciasta **⑦** przed rozpoczęciem fazy wypiekania, aby uniknąć powstania dużych otworów w gotowym chlebie.

W tym celu należy postępować w następujący sposób:

- 1) Gdy „RMV” miga na wyświetlaczu **A**, naciśnij przycisk Start/Stop **B**. Bieżący program zostaje przerwany na 10 minut, a pozostały jeszcze czas programu **②** miga na wyświetlaczu **A**.

- 2) Otwórz pokrywę **②** i wyjmij formę do pieczenia **⑧**.
- 3) Odsuń ciasto rękami posypanymi mąką nieco na bok i zdejmij haki do wyrabiania ciasta **⑦** z obu wałków napędowych.
- 4) Następnie równomiernie rozłóż ciasto w formie do pieczenia **⑧**.
- 5) Włóż formę do pieczenia **⑧** ponownie do urządzenia i zamknij pokrywę **②**.
- 6) Naciśnij przycisk Start/Stop **B**, aby kontynuować program. Jeśli nie naciśniesz przycisku, po upływie 10 minut program zostanie automatycznie wznowiony.

WSKAZÓWKA

- ▶ Jeśli nie chcesz wyjmować haków do ugniatania ciasta **⑦**, nie musisz nic robić. Program działa dalej automatycznie.
- ▶ W programach 7–9 i 11–15 funkcja usuwania nie jest dostępna.

Funkcja pamięci (Memory)

Jeśli urządzenie zostało odłączone od zasilania podczas pracy (np. z powodu zaniku zasilania), będzie ono kontynuowało ostatni aktywny program w tym samym miejscu, jeśli zasilanie zostanie przywrócone w ciągu 10 minut.

Nie dotyczy to sytuacji, gdy program jest zakończony naciśnięciem przycisku Start/Stop **B**, aż do momentu usłyszenia długiego sygnału dźwiękowego.

Czyszczenie

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO! PORAŻENIE PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- ▶ Przed każdym czyszczeniem wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda zasilania!
- ▶ Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani w innych cieczach.

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

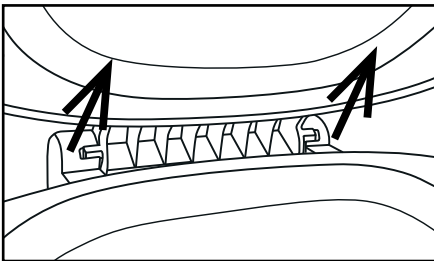
- ▶ Przed czyszczeniem należy odczekać do wystarczającego ostygnięcia urządzenia. Istnieje niebezpieczeństwo poparzenia!

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Do czyszczenia urządzenia nie używaj chemicznych środków czyszczących ani rozpuszczalników.

Obudowa urządzenia, pokrywa, komora pieczenia

- 1) Ewentualnie wyjmij formę do pieczenia **8** z urządzenia.
- 2) Do usunięcia wszelkich pozostałości w komorze pieczenia użyj wilgotnej szmatki lub miękkiej gąbki.
- 3) Wytrzyj obudowę urządzenia i pokrywę **2** również tylko wilgotną ściereczką lub gąbką. Dla ułatwienia czyszczenia możesz zdjąć pokrywę **2** z urządzenia.
 - Otwórz pokrywę **2** na tyle, by sworznie z tworzywa sztucznego przeszły przez otwory zawiasów.
 - Wyjmij pokrywę **2** z zawiasów.



- Aby po czyszczeniu ponownie zamontować pokrywę **2**, wprowadź sworznie z tworzywa sztucznego ponownie przez otwory zawiasów.
- 4) Osusz wszystko dokładnie.

Forma do pieczenia chleba, haki do wyrabiania ciasta i akcesoria

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Powierzchnie formy do pieczenia **8** i haków do wyrabiania **7** mają powłokę zapobiegającą przywieraniu. Do czyszczenia nie stosuj żadnych agresywnych środków czyszczących oraz środków o właściwościach ściernych i przedmiotów, które mogą spowodować zdrapania powierzchni.

WSKAZÓWKA

- ▶ Działanie wysokich temperatur i wilgoci może z czasem zmienić wygląd powierzchni. Nie ma to wpływu na jakość i funkcjonalność.
- ▶  Haki do wyrabiania ciasta **7** i uchwyt do usuwania **11** są przystosowane do zmywania w zmywarce do naczyń.

- 1) Ewentualnie wyjmij haki do wyrabiania ciasta **7** i formę do pieczenia **8** z urządzenia.
- 2) Wyjmij ewentualnie haki do wyrabiania ciasta **7** z formy do pieczenia **8**. Jeżeli haków do wyrabiania ciasta **7** nie można wyjąć z formy do pieczenia **8**, napełnij formę do pieczenia **8** gorącą wodą i odczekaj aż do jej namoczenia. Wkrótce będzie można wyjąć haki do wyrabiania ciasta **7**.
- 3) Oczyszć haki do wyrabiania ciasta **7** w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń. W przypadku uporczywych, zapieczonych zanieczyszczeń namocz haki do wyrabiania ciasta **7** w wodzie tak długo, aż zanieczyszczenia będzie można usunąć za pomocą szczotki do zmywania naczyń. Jeżeli uchwyt do mocowania haków do wyrabiania ciasta **7** jest zatłakany, można go ostrożnie oczyścić drewnianym patyczkiem.
- 4) Zewnętrzna strona formy do pieczenia **8** przetrzyj wilgotną szmatką.

- 5) Oczyszczyć wewnętrzną stronę formy do pieczenia **8** ciepłą wodą z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. W razie zapieczonych pozostałości wewnątrz formy do pieczenia **8**, wlej do niej wodę i dodaj nieco łagodnego płynu do mycia naczyń. Namocz formę do pieczenia wodą tak długo, aż zanieczyszczenia będzie można usunąć za pomocą szczotki do zmywania naczyń. Następnie wypłucz formę do pieczenia **8** dużą ilością czystej wody, aby usunąć ewentualne pozostałości płynu do mycia naczyń.
- 6) Oczyszczyć kubek miarowy **9**, łyżkę z miarką **10** i uchwyt do wyjmowania haków do wyrabiania ciasta **11** w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń. Następnie wypłucz wszystkie elementy w dużej ilości czystej wody, aby usunąć ewentualne pozostałości płynu do mycia naczyń.
- 7) Po umyciu wysusz starannie wszystkie elementy.

Zamawianie części zamien-nych

Dla tego produktu można zamówić następujące części zamienne:

- Haki do wyrabiania ciasta **7**
- Forma do pieczenia **8**
- Kubek miarowy **9**
- Łyżka z miarką **10**
- Uchwyt do usuwania haków do wyrabiania ciasta **11**

Zamawiaj części zamienne przez naszą infolinię serwisową (patrz rozdz. „**Serwis**”) lub na naszej stronie internetowej pod adresem www.kompernass.com.



WSKAZÓWKA

- W niektórych krajach nie jest możliwe zamawianie części zamiennych online. W takim przypadku należy skontaktować z infolinią serwisową (patrz rozdział „**Serwis**”).
- Podczas zamawiania przygotuj numer IAN, który można znaleźć na okładce tej instrukcji obsługi.

Utylizacja



W żadnym przypadku nie wyrzucaj urządzenia do zwykłych śmieci domowych. Ten produkt podlega dyrektywie europejskiej 2012/19/EU.

Zużyte urządzenie należy oddać do certyfikowanego zakładu utylizacji odpadów lub do komunalnego zakładu oczyszczania. Przestrzegać aktualnie obowiązujących przepisów. W razie pytań i wątpliwości należy zwrócić się do miejscowego zakładu utylizacji odpadów.



Informacje na temat możliwości utylizacji zużytego urządzenia można uzyskać w najbliższym urzędzie gminy lub miasta.



Oddanie opakowania do punktu zbiórki surowców wtórnych pozwoli zaoszczędzić surowce naturalne i zmniejszyć ilość odpadów. Zbędne materiały opakowaniowe należy usuwać zgodnie z lokalnymi przepisami.



Opakowania należy utylizować w sposób przyjazny dla środowiska. Przestrzegać oznaczeń na różnych materiałach opakowaniowych i w razie potrzeby zutylizować je zgodnie z zasadami segregacji odpadów. Materiały opakowaniowe są oznaczone skrótami (a) i cyframi (b) w następujący sposób:
1–7: tworzywa sztuczne,
20–22: papier i tektura,
80–98: kompozyty.

Przebieg programów

Program	1. Normalne						2. Kruche					
Stopień zarumienienia / tryb szybki	jasny średni ciemny			szybki			jasny średni ciemny			szybki		
Waga (gramy)	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500
Czas (godz.)	3:00	3:05	3:15	2:15	2:20	2:25	3:10	3:15	3:25	2:20	2:25	2:30
Rozgrzewanie wstępne (min) 	15	15	20	–	–	–	10	10	15	–	–	–
Wyrobienie 1 (min) 	13	13	13	13	13	13	12	12	12	13	13	13
Wyrastanie 1 (min) 	25	25	25	10	10	10	20	20	20	10	10	10
Wyrobienie 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*
Wyrastanie 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**
Wyrastanie 3 (min) 	30	30	30	30	30	30	35	35	35	30	30	30
Pieczenie (min) 	55	60	65	55	60	65	60	65	70	60	65	70
Podgrzewanie (min) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Maks. wstępne ustawienie czasu (godziny)	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15

* Podczas tej fazy programu do ciasta można dodać inne składniki. Przykład: 7/ADD/5 oznacza, że po 7-minutowej fazie wyrabiania rozlegnie się kilka sygnałów dźwiękowych i jednocześnie pojawi się „ADD” ⑦ na wyświetlaczu ④. Możesz teraz dodać kolejne składniki. Na końcu następuje jeszcze 5-minutowa faza wyrabiania ciasta zanim rozpocznie się kolejna faza programu.

** W czasie tej fazy programu można usunąć haki do wyrabiania ciasta ⑦. Przykład: 27,5/RMV/2,5 oznacza, że po 27,5-minutowej fazie wyrastania rozlegnie się kilka sygnałów dźwiękowych oraz pojawi się „RMV” ③ na wyświetlaczu ④. Teraz można wyjąć haki do wyrabiania ciasta ⑦. Na końcu następuje jeszcze 2,5-minutowa faza wyrastania ciasta, zanim rozpocznie się kolejna faza programu.

Program	3. Razowe						4. Słodkie					
Stopień zarumienienia / tryb szybki	jasny średni ciemny			szybki			jasny średni ciemny			szybki		
Waga (gramy)	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500
Czas (godz.)	3:20	3:25	3:35	2:25	2:30	2:35	2:55	3:00	3:10	2:10	2:15	2:20
Rozgrzewanie wstępne (min) 	15	15	20	–	–	–	10	10	15	–	–	–
Wyrabianie 1 (min) 	12	12	12	13	13	13	12	12	12	12	12	12
Wyrastanie 1 (min) 	30	30	30	10	10	10	25	25	25	10	10	10
Wyrabianie 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*
Wyrastanie 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**
Wyrastanie 3 (min) 	35	35	35	35	35	35	30	30	30	30	30	30
Pieczenie (min) 	55	60	65	55	60	65	50	55	60	50	55	60
Podgrzewanie (min) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Maks. wstępne ustawienie czasu (godziny)	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15

* Podczas tej fazy programu do ciasta można dodać inne składniki. Przykład: 7/ADD/5 oznacza, że po 7-minutowej fazie wyrabiania rozlegnie się kilka sygnałów dźwiękowych i jednocześnie pojawi się „ADD” ⑦ na wyświetlaczu ④. Możesz teraz dodać kolejne składniki. Na końcu następuje jeszcze 5-minutowa faza wyrabiania ciasta zanim rozpocznie się kolejna faza programu.

** W czasie tej fazy programu można usunąć haki do wyrabiania ciasta ⑦. Przykład: 27,5/RMV/2,5 oznacza, że po 27,5-minutowej fazie wyrastania rozlegnie się kilka sygnałów dźwiękowych oraz pojawi się „RMV” ③ na wyświetlaczu ④. Teraz można wyjąć haki do wyrabiania ciasta ⑦. Na końcu następuje jeszcze 2,5-minutowa faza wyrastania ciasta, zanim rozpocznie się kolejna faza programu.

Program	5. Niskowęglowodanowe			6. Bezglutenowe			7. Express			8. Ciasto		
Stopień zarumienienia / tryb szybki	jasny średni ciemny			jasny średni ciemny			jasny średni ciemny			jasny średni ciemny		
Waga (gramy)	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500
Czas (godz.)	3:09	3:21	3:33	3:40	3:45	3:55	1:15	1:18	1:20	1:30	1:35	1:40
Rozgrzewanie wstępne (min) 	15	15	15	15	15	20	–	–	–	–	–	–
Wyrabianie 1 (min) 	20	21	22	12	12	12	8	8	8	25 RMV **	25 RMV **	25 RMV **
Wyrastanie 1 (min) 	15	15	15	20	20	20	–	–	–	–	–	–
Wyrabianie 2 (min) 	15 ADD 7*	15 ADD 9*	15 ADD 11*	5 ADD 8*	5 ADD 8*	5 ADD 8*	7	7	7	–	–	–
Wyrastanie 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**	–	–	–	–	–	–
Wyrastanie 3 (min) 	22	24	26	50	50	50	20	20	20	–	–	–
Pieczenie (min) 	80	85	90	60	65	70	40	43	45	65	70	75
Podgrzewanie (min) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Maks. wstępne ustawienie czasu (godziny)	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15

* Podczas tej fazy programu do ciasta można dodać inne składniki. Przykład: 7/ADD/5 oznacza, że po 7-minutowej fazie wyrabiania rozlegnie się kilka sygnałów dźwiękowych i jednocześnie pojawi się „ADD” ⑦ na wyświetlaczu ①. Możesz teraz dodać kolejne składniki. Na końcu następuje jeszcze 5-minutowa faza wyrabiania ciasta zanim rozpocznie się kolejna faza programu.

** W czasie tej fazy programu można usunąć haki do wyrabiania ciasta ⑦. Przykład: 27,5/RMV/2,5 oznacza, że po 27,5-minutowej fazie wyrastania rozlegnie się kilka sygnałów dźwiękowych oraz pojawi się „RMV” ③ na wyświetlaczu ①. Teraz można wyjąć haki do wyrabiania ciasta ⑦. Na końcu następuje jeszcze 2,5-minutowa faza wyrastania ciasta, zanim rozpocznie się kolejna faza programu.

Program	9. Wyrabianie	10. Ciasto zagniatane	11. Makaron	12. Pizza
Stopień zarumienienia / tryb szybki	—	—	—	—
Waga (gramy)	—	—	—	—
Czas (godz.)	0:10-0:45	1:40	0:15	0:45
Rozgrzewanie wstępne (min) 	—	—	—	—
Wyrabianie 1 (min) 	10-45	12	15	15
Wyrastanie 1 (min) 	—	10	—	10
Wyrabianie 2 (min) 	—	3 ADD 5*	—	10
Wyrastanie 2 (min) 	—	25	—	10
Wyrastanie 3 (min) 	—	45	—	—
Pieczenie (min) 	—	—	—	—
Podgrzewanie (min) 	—	—	—	—
Maks. wstępne ustawienie czasu (godziny)	—	15	—	15

* Podczas tej fazy programu do ciasta można dodać inne składniki. Przykład: 7/ADD/5 oznacza, że po 7-minutowej fazie wyrabiania rozlegnie się kilka sygnałów dźwiękowych i jednocześnie pojawi się „ADD”  na wyświetlaczu . Możesz teraz dodać kolejne składniki. Na końcu następuje jeszcze 5-minutowa faza wyrabiania ciasta zanim rozpocznie się kolejna faza programu.

Program	13. Jogurt	14. Marmolada	15. Pieczenie
Stopień zarumienienia / tryb szybki	—	—	jasny średni ciemny
Waga (gramy)	—	—	—
Czas (godz.)	8:00–12:00	1:20	0:05–1:00
Rozgrzewanie wstępne (min) 	—	—	—
Wyrabianie 1 (min) 	—	—	—
Wyrastanie 1 (min) 	—	15	—
Wyrabianie 2 (min) 	—	—	—
Wyrastanie 2 (min) 	—	—	—
Wyrastanie 3 (min) 	—	20	—
Pieczenie (min) 	—	60	5–60
Podgrzewanie (min) 	—	—	60
Maks. wstępne ustawie- nie czasu (godziny)	—	—	—

Program	16. Programowany	
Stopień zarumienienia / tryb szybki	Ustawienie domyślne	indywidualny zakres ustawień
Waga (gramy)	–	–
Czas (godz.)	3:05	–
Rozgrzewanie wstępne (min) 	15	0–20
Wyrabianie 1 (min) 	13	0–30
Wyrastanie 1 (min) 	25	0–30
Wyrabianie 2 (min) 	7 ADD 5*	0–30
Wyrastanie 2 (min) 	30 RMV **	0–60 RMV **
Wyrastanie 3 (min) 	30	0–60
Pieczenie (min) 	60	0–80
Podgrzewanie (min) 	60	0–60
Maks. wstępne ustawienie czasu (godziny)	15	15

* Podczas tej fazy programu do ciasta można dodać inne składniki. Przykład: 7/ADD/5 oznacza, że po 7-minutowej fazie wyrabiania rozlegnie się kilka sygnałów dźwiękowych i jednocześnie pojawi się „ADD” ⑦ na wyświetlaczu ①. Możesz teraz dodać kolejne składniki. Na końcu następuje jeszcze 5-minutowa faza wyrabiania ciasta zanim rozpocznie się kolejna faza programu.

** W czasie tej fazy programu można usunąć haki do wyrabiania ciasta ⑦. Przykład: 27,5/RMV/2,5 oznacza, że po 27,5-minutowej fazie wyrastania rozlegnie się kilka sygnałów dźwiękowych oraz pojawi się „RMV” ③ na wyświetlaczu ①. Teraz można wyjąć haki do wyrabiania ciasta ⑦. Na końcu następuje jeszcze 2,5-minutowa faza wyrastania ciasta, zanim rozpocznie się kolejna faza programu.

Rozwiązywanie problemów

Usterka	Możliwe rozwiązania
Urządzenie nie działa po naciśnięciu przycisku Start/Stop B .	Niektóre fazy programu ⑥ jak np. „Nagrzewanie” lub „Wyrastanie” jest trudno rozpoznać, ponieważ haki do wyrabiania ciasta ⑦ się nie obracają. Na podstawie tabeli „Przebieg programu” sprawdź, jaki etap programu aktualnie jest w toku. Sprawdź, czy urządzenie pracuje, stwierdzając, czy kontrolka pracy urządzenia B się świeci. Sprawdź, czy wtyk sieciowy jest podłączony do gniazda zasilania.
Na wyświetlaczu A po uruchomieniu programu wyświetlane jest „H:HH”.	Urządzenie nie ostygło jeszcze dostatecznie po ostatnim procesie pieczenia. Zatrzymaj bieżący program i wyłącz urządzenie. Otwórz pokrywę ② i odczekaj ok. 20 minut, aż urządzenie ostygnie, zanim będziesz z niego korzystać dalej.
Nie można uruchomić żadnego nowego programu. Wskazanie na wyświetlaczu przeskakuje do ustawienia podstawowego (program 1).	Urządzenie nie ostygło jeszcze dostatecznie po ostatnim procesie pieczenia. Wyłącz urządzenie, otwórz pokrywę ② i odczekaj ok. 20 minut, aż urządzenie ostygnie, zanim będziesz z niego korzystać dalej.
Na wyświetlaczu A po uruchomieniu programu wyświetlane jest „E:E0”.	Wyłącz urządzenie i wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda zasilania. Włóż ponownie wtyk sieciowy do gniazda zasilania i włącz urządzenie. Jeśli komunikat o błędzie nadal się utrzymuje, prosimy o kontakt z naszym działem obsługi klienta.
Silnik pracuje, ale haki do wyrabiania ciasta ⑦ nie obracają się.	Sprawdź, czy haki do wyrabiania ciasta ⑦ i forma do pieczenia ⑧ są dobrze zatrzasknięte.
Urządzenie zostało odłączone od zasilania podczas pracy lub wystąpiła awaria zasilania.	Jeżeli przerwa w zasilaniu nie trwa dłużej niż 10 minut, urządzenie automatycznie kontynuuje pracę z ostatnio wykonanym programem.
Urządzenie rozdrabnia dodane składniki, takie jak owoce lub orzechy.	Aby zapobiec rozdrobnieniu dodatków, jakimi są owoce i orzechy należy dodać je do ciasta dopiero po usłyszeniu kilku sygnałów dźwiękowych oraz wyświetleniu „ADD” ⑦ na wyświetlaczu A .

Jeżeli za pomocą powyższych wskazówek nie można usunąć usterki lub gdy występują inne rodzaje usterek, proszę zwrócić się do naszego serwisu.

Gwarancja Kompernaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

To urządzenie objęte jest 3-letnią gwarancją, licząc od daty zakupu. W przypadku wad tego produktu, masz gwarantowane ustawowo prawa w stosunku sprzedawcy. Te ustawowe prawa nie są ograniczone przez nasze opisane poniżej warunki gwarancji.

Warunki gwarancji

Okres gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Należy zachować paragon. Jest on wymagany jako dowód zakupu.

Jeżeli w ciągu trzech lat od daty zakupu produktu ujawni się w nim wada materiałowa lub produkcyjna, produkt zostanie wedle naszego uznania nieodpłatnie naprawiony, wymieniony na nowy lub zostanie zwrócona jego cena. Warunkiem spełnienia tego świadczenia gwarancyjnego jest dostarczenie w trakcie tego trzyletniego okresu uszkodzonego urządzenia wraz z dowodem zakupu (paragonem) oraz krótkim opisem wady i daty jej wystąpienia.

Jeżeli wada jest objęta naszą gwarancją, otrzymasz z powrotem naprawiony lub nowy produkt.

Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne

Wykonanie usługi gwarancyjnej nie przedłuża okresu gwarancji. Dotyczy to również wymienionych i naprawionych części. Wszelkie szkody i wady wykryte w chwili zakupu należy zgłosić bezpośrednio po rozpakowaniu urządzenia. Po upływie okresu gwarancji wszelkie naprawy są wykonywane odpłatnie.

Zakres gwarancji

Urządzenie zostało starannie wyprodukowane i poddane przed wysyłką skrupulatnej kontroli jakości.

Gwarancja obejmuje wady materiałowe lub produkcyjne. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktu, podlegających normalnemu zużyciu, ani uszkodzeń części łatwo łamiwych, np. przełączników, akumulatorów, lub części wykonanych ze szkła.

Niniejsza gwarancja traci swoją ważność, jeśli produkt został uszkodzony, nie używano go prawidłowo lub nie serwisowano należycie. W celu zapewnienia prawidłowego stosowania produktu należy ściśle przestrzegać wszystkich instrukcji wymienionych w instrukcjach obsługi. Należy bezwzględnie unikać zastosowania oraz postępowania, których odradza się w instrukcji obsługi lub przed którymi się w niej ostrzega.

Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego, a nie do zastosowań komercyjnych. Niewłaściwe użytkowanie urządzenia, używanie go w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem, użycie siły lub ingerencja w urządzenie, dokonywana poza naszymi autoryzowanymi punktami serwisowymi, powodują utratę gwarancji.

Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

W celu zapewnienia szybkiego załatwienia sprawy, postępuj zgodnie z poniższymi wskazówkami:

- W przypadku wszelkich pytań przygotuj paragon fiskalny oraz numer artykułu (np. IAN 123456_7890) jako dowód zakupu.
- Numer artykułu można znaleźć na tabliczce znamionowej na produkcie, wygrawerowany na urządzeniu, zapisany na stronie tytułowej instrukcji obsługi (w dolnym lewym rogu) lub na naklejce z tyłu bądź na spodzie urządzenia.
- W przypadku wystąpienia błędów działania lub innych wad, prosimy o kontakt z odpowiednim działem serwisu **telefonicznie** lub **przez e-mail**.
- Zarejestrowany jako wadliwy produkt możesz wtedy wraz z dołączonym dowodem zakupu (paragonem) oraz opisem i datą wystąpienia usterki wysłać nieodpłatnie na przekazany wcześniej adres serwisu.



Na stronie www.lidl-service.com możesz pobrać te i wiele innych instrukcji, filmów o produktach oraz oprogramowanie instalacyjne.

Za pomocą tego kodu QR możesz przejść bezpośrednio na stronę serwisu Lidl (www.lidl-service.com), gdzie możesz otworzyć instrukcję obsługi, wpisując numer artykułu (IAN) 360597_2010.

Serwis

PL Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 360597_2010

Importer

Pamiętaj, że poniższy adres nie jest adresem serwisu. Skontaktuj się najpierw z odpowiednim punktem serwisowym.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NIEMCY

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:

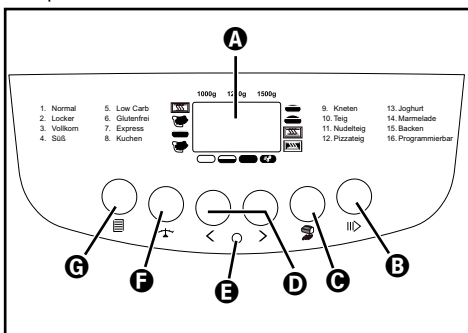
- ⑦ 2 Knethaken
- ⑧ Backform
- ⑨ Messbecher
- ⑩ Messlöffel
- ⑪ Knethakenentferner

Abbildung C:

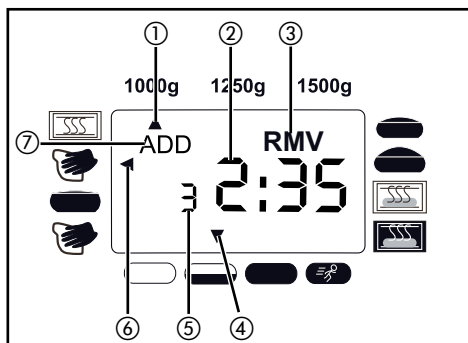
Bedienfeld / Display

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 Ⓐ erscheinen Programmnummer ⑤ und -zeit ②.

Vor dem ersten Gebrauch

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

HINWEIS

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

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

- 3) Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
- 4) Stellen Sie den Ein-/Ausschalter (0/I) **5** auf die Position „I“. Es ertönt ein Signalton und im Display **A** erscheinen Programmnummer **5** und -zeit **2** für das Programm 1.
- 5) Wählen Sie mit der Taste Programmwahl **G** das Programm 15 und drücken Sie die Start-/Stopp-Taste **B**, um das Gerät aufzuheizen.
- 6) Drücken Sie nach **5 Minuten** erneut die Start-/Stopp-Taste **B**, bis ein langer Signalton ertönt, um das Programm zu beenden.
- 7) Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen und wischen Sie noch einmal Backform **8**, 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!

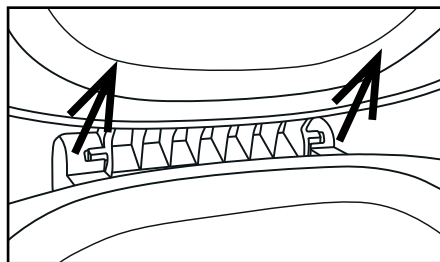
- Benutzen Sie zum Reinigen des Gerätes keine chemischen Reinigungs- oder Lösungsmittel.

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.

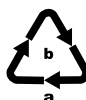
Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



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 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 Knehtaken ❷ 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 Kneithaken 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 Kneithaken 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

Stan informacj · Stand der Informationen:

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

IAN 360597_2010