



## BREAD MAKER SBB 850 F2

(DK)

### BAGEMASKINE

Kvikvejledning

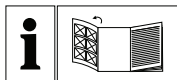
(DE) (AT) (CH)

### BROTBACKAUTOMAT

Kurzanleitung

IAN 498961\_2204

(DK)



DK

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

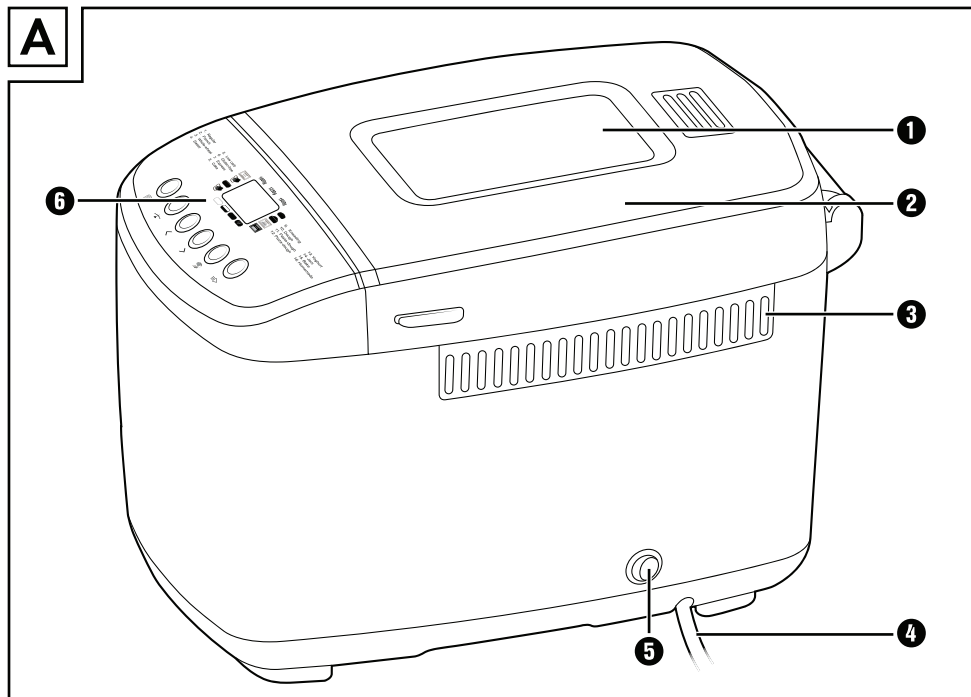
---

DE AT CH

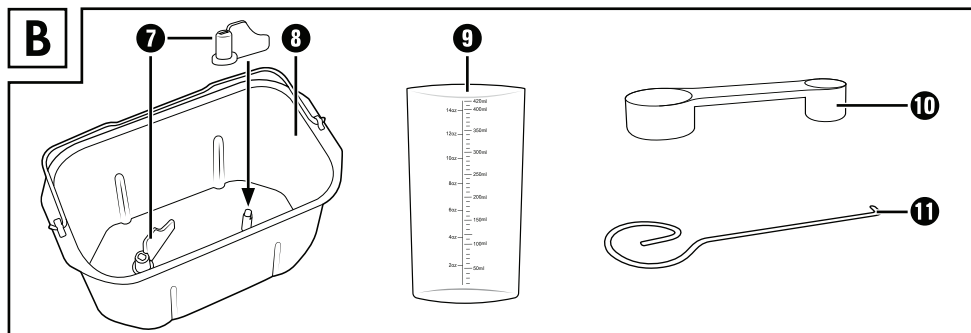
Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

|          |                |       |    |
|----------|----------------|-------|----|
| DK       | Kvikvejledning | Side  | 1  |
| DE/AT/CH | Kurzanleitung  | Seite | 15 |

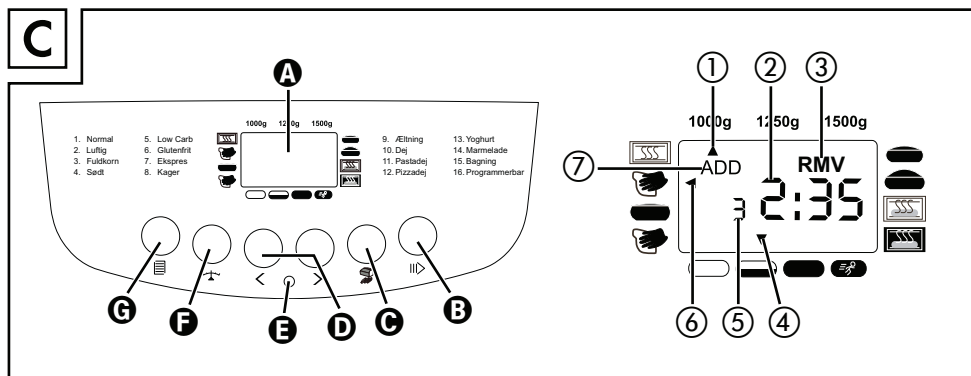
**A**



**B**



**C**



# Indholdsfortegnelse

|                                               |           |
|-----------------------------------------------|-----------|
| <b>Informationer til denne kvikvejledning</b> | <b>2</b>  |
| <b>Anvendelsesområde</b>                      | <b>2</b>  |
| <b>Pakkens indhold</b>                        | <b>2</b>  |
| <b>Udpakning</b>                              | <b>2</b>  |
| <b>Tekniske data</b>                          | <b>2</b>  |
| <b>Sikkerhedsanvisninger</b>                  | <b>3</b>  |
| <b>Betjeningselementer</b>                    | <b>6</b>  |
| <b>Betjeningspanel</b>                        | <b>6</b>  |
| <b>Før produktet bruges første gang</b>       | <b>7</b>  |
| <b>Bagning af brød</b>                        | <b>8</b>  |
| Ingredienser                                  | 8         |
| Ibrugtagning af produktet                     | 8         |
| Indstilling og start af et program            | 8         |
| Programmer                                    | 9         |
| Afbrydelse/afslutning af et program           | 10        |
| Udtagning af brød                             | 10        |
| Sådan slukkes produktet                       | 11        |
| <b>Rengøring</b>                              | <b>11</b> |
| <b>Bestilling af reservedele</b>              | <b>12</b> |
| Bortskaffelse af produktet                    | 12        |
| Bortskaffelse af emballage                    | 12        |
| <b>Service</b>                                | <b>13</b> |
| <b>Importør</b>                               | <b>13</b> |

## Informationer til denne kvikvejledning

Dette dokument er en forkortet, trykt udgave af den komplette betjeningsvejledning.



Ved at scanne denne QR-kode kommer du direkte til Lidl-service-siden ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) og kan åbne og downloade den komplette betjeningsvejledning ved at indtaste varenummeret (IAN) 498961\_2204.

### ⚠ ADVARSEL!

Læs og overhold den komplette betjeningsvejledning og sikkerhedsanvisningerne, så farer og materielle skader undgås.

Kvikvejledningen er en del af dette produkt. Du bør sætte dig ind i alle produktets betjenings- og sikkerhedsanvisninger før brug. Opbevar kvikvejledningen omhyggeligt og lad den følge med, hvis produktet gives videre til andre.

## Anvendelsesområde

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

Brug ikke produktet til tørring af levnedsmidler eller genstande.

Brug ikke produktet i industrielle eller erhvervs-mæssige sammenhænge.

Al anden anvendelse betragtes som liggende uden for anvendelsesområdet.

## Pakkens indhold

Produktet leveres som standard med følgende dele:

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

## Udpakning

### ⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSON-SKADER!

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

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

## Tekniske data

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

## Sikkerhedsanvisninger

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

### **FARE – ELEKTRISK STØD!**

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

### **ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!**

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

## **ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!**

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



**OBS! Varm overflade! Fare for forbrændinger!**

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

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

## **ADVARSEL! BRANDFARE!**

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

**⚠ ADVARSEL! BRANDFARE!**

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

**OBS – MATERIELLE SKADER!**

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

## Betjeningsselementer

(Se billederne på fold-ud-siden)

Figur A:

- ❶ Vindue
- ❷ Låg
- ❸ Ventilationsåbninger
- ❹ Ledning
- ❺ Tænd/sluk-knap (0/I)
- ❻ Betjeningspanel

Figur B:

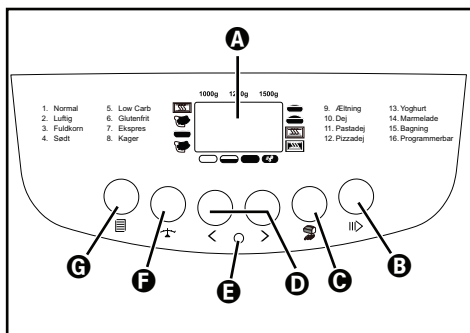
- ❷ 2 æltekroge
- ❸ Bageform
- ❹ Målebæger
- ❺ Måleske
- ❻ Æltekrogsudtager

Figur C:

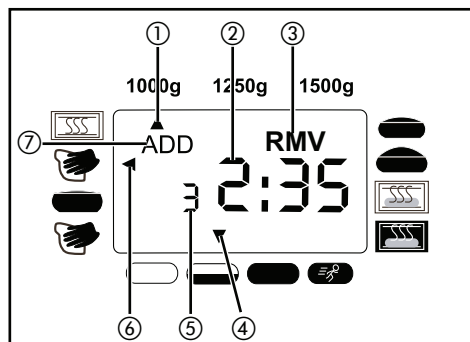
Betjeningspanel / Display

## Betjeningspanel

Betjeningspanelet ❻ består af følgende komponenter:



### A Display



- ❶ Valg af vægt (1000 g / 1250 g / 1500 g)
- ❷ resterende programtid i timer / programmeret timer / programmeret fasetid (program 16)
- ❸ Remove-funktion – mens "RMV" (= "Remove") vises, kan æltekroge ❷ fjernes.
- ❹ valgt bruningsgrad/hurtigtstilstand (lys , middel , mørk , hurtig )
- ❺ aktivt programnummer
- ❻ aktivt programfase
- ❼ Add-funktion – mens "ADD" vises, kan der tilsættes yderligere ingredienser til dejen.

## Ⓑ Start-/Stopknap

Knap til at starte, afbryde eller stoppe et program.

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

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

### BEMÆRK

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

## Ⓒ Vælg bruningsgrad/ hurtigtilstand

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

Tryk på knappen, indtil pilen ④ vises over den ønskede bruningsgrad.

Eller aktivér hurtigtilstanden for at afkorte bageprocessen.

### BEMÆRK

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

## Ⓓ Indstilling af timeren <>

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

### BEMÆRK

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

## Ⓔ Driftslampe

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

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

## Ⓕ Indstilling af brødvægten

Knap til valg af brødvægten (1000 g / 1250 g / 1500 g). Tryk på knappen, indtil pilen ① vises under den ønskede vægt. Vægtangivelserne henviser til den omtrentlige mængde ingredienser, som er kommet i bageformen ⑧.

### BEMÆRK

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

## Ⓖ Valg af program

Knap til valg af det ønskede program (1 – 16). På displayet ④ vises programnummer ⑤ og -tid ②.

## Før produktet bruges første gang

### ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- ▶ Lad ikke produktet varme op i mere end 5 minutter med tom bageform ⑧. Der er risiko for brand!

### BEMÆRK

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

- 1) Aftør bageformen ⑧, æltekroge ⑦ og produktets yvendige overflader med en fugtig klud før ibrugtagningen. Brug ikke slibende skuresvampe eller skurepulver.
- 2) Ved den første opvarmning skal du kun sætte dem tomme bageform ⑧ samt æltekroge ⑦ i produktet og lukke låget ②.
- 3) Sæt strømstikket i stikkontakten.

- 4) Sæt tænd/sluk-knappen (0/I) ⑤ i positionen "I". Der høres et bip, og i displayet A vises programnummeret ⑤ og -tiden ② for program 1.
- 5) Brug knappen Programvalg G til at vælge program 1.5, og tryk på Start-/stopknappen B for at opvarme produktet.
- 6) Tryk efter 5 minutter igen på start-/stopknappen B, indtil der høres et langt bip, for at afslutte programmet.
- 7) Lad produktet køle helt af, og aftør endnu en gang bageformen ⑧, æltekrogene ⑦ og produktets yvendige overflader med en fugtig klud.

## Bagning af brød

### Ingredienser

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

#### ADVARSEL! FARE FOR PERSON-SKADER!

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

## Ibrugtagning af produktet

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

## Indstilling og start af et program

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

### BEMÆRK

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

## Programmer

Med knappen programvalg **G** kan du vælge det ønskede program. Det tilsvarende programnummer **⑤** vises i displayet **A**. Programtiderne **②** afhænger af de valgte programkombinationer.

### Program 1: Normal

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

### Program 2: Luftig

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

### Program 3: Fuldkorn

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

### Program 4: Sødt

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

### Program 5: Low Carb

Til bagning af brød med lavt kulhydratindhold.

### Program 6: Glutenfrit

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

### Program 7: Ekspres

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

### Program 8: Kager

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

### Program 9: Æltning

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

### Program 10: Dej

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

### Program 11: Pastadej

Til fremstilling af pastadej.

### Program 12: Pizzadej

Til fremstilling af pizzadej.

### Program 13: Yoghurt

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

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

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

### Program 14: Marmelade

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

### Program 15: Bagning

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

### Program 16: Programmerbart

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

Fremgangsmåden er følgende:

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

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

## BEMÆRK

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

## Afbrydelse/afslutning af et program

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

## BEMÆRK

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

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

## Udtagning af brød

### ⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

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

## OBS – MATERIELLE SKADER!

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

## BEMÆRK

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

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

## BEMÆRK

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

## Sådan slukkes produktet

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

## Rengøring

### ⚠ FARE! ELEKTRISK STØD!

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

### ⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSON-SKADER!

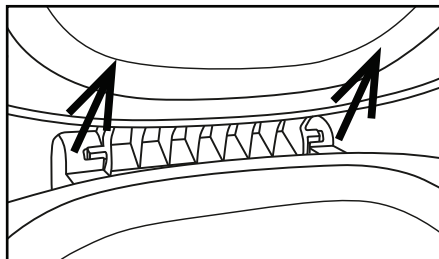
- ▶ Lad produktet køle helt af før rengøring. Der er fare for forbrænding!

### OBS! MATERIELLE SKADER!

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

## Produktets kabinet, låg, bagerum

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



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

4) Tør det hele grundigt af.

## Bageform, æltekroge og tilbehør

### OBS! MATERIELLE SKADER!

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

### BEMÆRK

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

- 1) Tag eventuelt æltekroge ⑦ og bageformen ⑧ ud af produktet.
- 2) Tag eventuelt æltekroge ⑦ ud af bageformen ⑧. Hvis æltekroge ⑦ ikke kan løsnes fra bageformen ⑧, skal du fylde varmt vand i bageformen ⑧ og lade den stå i blød. Æltekroge ⑦ bør snart kunne tages ud.
- 3) Rengør æltekroge ⑦ i varmt vand med et mildt opvaskemiddel. Ved hårdnakkede skorpedannelser udblødes æltekroge ⑦ i opvaskendet, indtil skorperne kan løsnes med en opvaskebørste. Hvis montagehullerne på æltekroge ⑦ er tilstoppede, kan disse rengøres forsigtigt med en træpind.
- 4) Aftør ydersiden af bageformen ⑧ med en fugtig klud.
- 5) Rengør indersiden af bageformen ⑧ med varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel. Ved skorpedannelser i bageformen ⑧ skal du fylde den med vand og tilsætte et mildt opvaskemiddel. Lad den stå i blød, indtil skorperne kan løsnes med en opvaskebørste. Skyl derefter bageformen ⑧ med rent vand for at fjerne opvaskemiddelrester.

- 6) Rengør målebægeret **9**, måleskeen **10** og æltekrogsudtageren **11** med varmt vand og et mildt opvaskemiddel. Skyl derefter delene med rent vand for at fjerne rester af opvaskemiddel.
- 7) Tør alle dele grundigt af efter rengøringen.

## Bestilling af reservedele

Følgende reservedele kan bestilles til dette produkt:

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

Reservedelene kan bestilles via vores service-hotline (se kapitlet "Service") eller via vores hjemmeside på [www.kompennass.com](http://www.kompennass.com).



### BEMÆRK

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

## Bortskaffelse

### Bortskaffelse af produktet



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

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

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



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

### Bortskaffelse af emballage



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



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

## Service

**DK Service Danmark**  
Tel.: 32 710005  
E-Mail: [kompernass@lidl.dk](mailto:kompernass@lidl.dk)

IAN 498961\_2204

## Importør

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM  
TYSKLAND  
[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)



# Inhaltsverzeichnis

|                                              |           |
|----------------------------------------------|-----------|
| <b>Informationen zu dieser Kurzanleitung</b> | <b>16</b> |
| <b>Bestimmungsgemäßer Gebrauch</b>           | <b>16</b> |
| <b>Lieferumfang</b>                          | <b>16</b> |
| <b>Auspacken</b>                             | <b>16</b> |
| <b>Technische Daten</b>                      | <b>16</b> |
| <b>Sicherheitshinweise</b>                   | <b>17</b> |
| <b>Bedienelemente</b>                        | <b>20</b> |
| <b>Bedienfeld</b>                            | <b>20</b> |
| <b>Vor dem ersten Gebrauch</b>               | <b>21</b> |
| <b>Brot backen</b>                           | <b>22</b> |
| Zutaten                                      | 22        |
| Gerät in Betrieb nehmen                      | 22        |
| Programm einstellen und starten              | 22        |
| Programme                                    | 22        |
| Programm unterbrechen / beenden              | 24        |
| Brot entnehmen                               | 24        |
| Gerät ausschalten                            | 24        |
| <b>Reinigen</b>                              | <b>25</b> |
| <b>Ersatzteile bestellen</b>                 | <b>26</b> |
| <b>Entsorgung</b>                            | <b>26</b> |
| Gerät entsorgen                              | 26        |
| Verpackung entsorgen                         | 27        |
| <b>Service</b>                               | <b>27</b> |
| <b>Importeur</b>                             | <b>27</b> |

## Informationen zu dieser Kurzanleitung

Bei diesem Dokument handelt es sich um eine verkürzte Druckausgabe der vollständigen Bedienungsanleitung.



Durch das Scannen des QR-Codes gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 498961\_2204 die vollständige Bedienungsanleitung einsehen und herunterladen.

### ⚠ WARNUNG!

Beachten Sie die vollständige Bedienungsanleitung und die Sicherheitshinweise, um Personen- und Sachschäden zu vermeiden.

Die Kurzanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Bewahren Sie die Kurzanleitung gut auf und 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 Knethaken
- Messbecher
- Messlöffel
- Knethakenentferner
- Kurzanleitung
- 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.

## Bedienelemente

(Abbildungen siehe Ausklappseite)

Abbildung A:

- ➊ Sichtfenster
- ➋ Deckel
- ➌ Belüftungsschlitze
- ➍ Netzkabel
- ➎ Ein-/Ausschalter (0/I)
- ➏ Bedienfeld

Abbildung B:

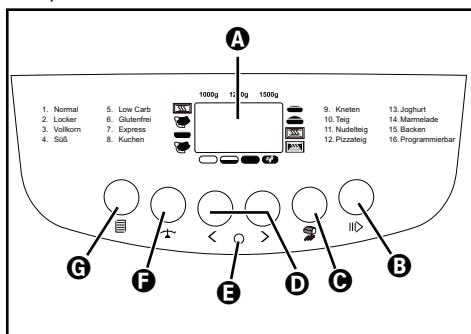
- ➐ 2 Knethaken
- ➑ Backform
- ➒ Messbecher
- ➓ Messlöffel
- ➔ Knethakenentferner

Abbildung C:

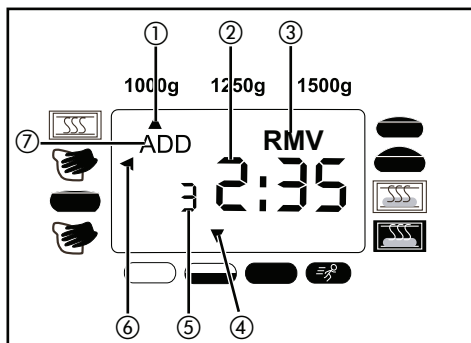
Bedienfeld / Display

## Bedienfeld

Das Bedienfeld ➏ besteht aus den folgenden Komponenten:



## A Display



- ➊ Gewichtsauswahl (1000 g / 1250 g / 1500 g)
- ➋ verbleibende Programmzeit in Stunden / programmierter Timer / programmierte Phasenzeit (Programm 16)
- ➌ Remove-Funktion – während „RMV“ (= „Remove“) angezeigt wird, können die Knethaken ➐ entfernt werden.
- ➍ gewählter Bräunungsgrad/Schnellmodus (hell , mittel , dunkel , schnell )
- ➎ aktive Programmnummer
- ➏ aktive Programmphase
- ➐ Add-Funktion – während „ADD“ angezeigt wird, können weitere Zutaten zum Teig gegeben werden.

## B Start-/Stopp-Taste |||➤

Taste zum Starten, Unterbrechen oder Stoppen eines Programms.

Um ein Programm zu unterbrechen, drücken Sie kurz die Start-/Stopp-Taste **B**, die Zeitanzeige ➋ blinkt. Durch erneutes Drücken der Start-/Stopp-Taste **B** 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 **B** gedrückt, bis ein langer Signalton ertönt.

## HINWEIS

- Drücken Sie die Start-/Stopp-Taste **B** 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 **B** zeigt an, ob gerade ein Programm aktiv ist.

Wenn Sie die Timer-Funktion aktiviert haben, blinkt die Betriebsleuchte **B** während der Verzögerungszeit. Sobald das Programm startet, leuchtet die Betriebsleuchte **B** 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 **8** 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 **A** erscheinen Programmnummer **5** und -zeit **2**.

## Vor dem ersten Gebrauch

### ⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Lassen Sie das Gerät nicht länger als 5 Minuten mit leerer Backform **8** 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 **8**, Knethaken **7** und die Außenfläche des Gerätes vor der ersten Inbetriebnahme mit einem angefeuchteten Tuch ab. Verwenden Sie keine kratzenden Putzschwämme oder Scheuermittel.
- 2) Setzen Sie **ausschließlich beim erstmaligen Aufheizen** die leere Backform **8** sowie die Knethaken **7** in das Gerät ein und schließen Sie den Deckel **2**.
- 3) Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
- 4) Stellen Sie den Ein-/Ausschalter (0/I) **5** auf die Position „I“. Es ertönt ein Signalton und im Display **A** erscheinen Programmnummer **5** und -zeit **2** für das Programm 1.
- 5) Wählen Sie mit der Taste Programmwahl **6** 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 (0/1) **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, 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.

#### **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 gemahle-  
nem 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, Schokola-  
de 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 Marmela-  
den, Konfitüren oder Gelees.

## Programm 15: Backen

Zum Backen von Fertigteigen sowie zum Nachba-  
cken 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.
- 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.

## Reinigen

### ⚠ GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

### ⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

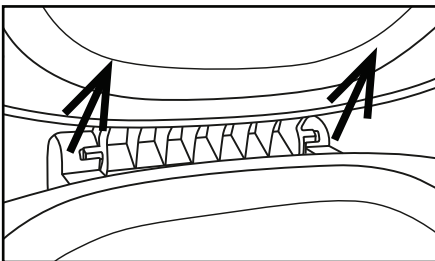
- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung ausreichend abkühlen. Es besteht Verbrennungsgefahr!

### ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

### Gerätegehäuse, Deckel, Backraum

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



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

### 4) Trocknen Sie alles gründlich ab.

### Backform, Knethaken und Zubehör

#### ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

#### HINWEIS

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

- 1) Entnehmen Sie ggf. Knethaken **7** und Backform **8** aus dem Gerät.
- 2) Entnehmen Sie ggf. die Knethaken **7** aus der Backform **8**. Sollten sich die Knethaken **7** nicht aus der Backform **8** lösen, füllen Sie heißes Wasser in die Backform **8** und lassen Sie dieses einweichen. Die Knethaken **7** sollten sich bald entnehmen lassen.
- 3) Reinigen Sie die Knethaken **7** in warmem Wasser und geben Sie ein mildes Spülmittel hinzu. Bei hartnäckigen Verkrustungen lassen Sie die Knethaken **7** so lange in dem Spülwasser einweichen, bis sich die Verkrustungen mit Hilfe einer Spülbürste lösen lassen.  
Ist die Einsatzhalterung im Knethaken **7** verstopft, können Sie diese vorsichtig mit einem Holzstäbchen reinigen.
- 4) Wischen Sie die Außenseite der Backform **8** mit einem feuchten Tuch ab.

- 5) Reinigen Sie den Innenraum der Backform **8** mit warmem Wasser und etwas Spülmittel. Bei Verkrustungen in der Backform **8** befüllen Sie diese mit Wasser und geben Sie ein mildes Spülmittel hinzu. Lassen Sie es so lange einweichen, bis sich die Verkrustungen mit einer Spülbürste lösen lassen. Spülen Sie die Backform **8** danach mit klarem Wasser aus, um Spülmittelreste zu entfernen.
- 6) Reinigen Sie den Messbecher **9**, den Messlöffel **10** und den Knethakenentferner **11** mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel. Spülen Sie die Teile danach mit klarem Wasser ab, um Spülmittelreste zu entfernen.
- 7) Trocknen Sie alle Teile nach der Reinigung gründlich ab.

## Ersatzteile bestellen

Folgende Ersatzteile können Sie zu diesem Produkt bestellen:

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

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



## HINWEIS

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

## Entsorgung

### Gerät entsorgen



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

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

### Für den deutschen Markt gilt:

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, das entsprechende Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 qm sowie Lebensmittelhändler mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800 qm, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind außerdem verpflichtet, bis zu drei Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer sind als 25 cm.

LIDL bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Informieren Sie sich auch bei Ihrem Händler über die Rücknahmemöglichkeiten vor Ort.

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

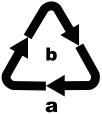


Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

## Verpackung entsorgen



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



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

## Service

### DE Service Deutschland

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

### AT Service Österreich

Tel.: 0800 447 744  
E-Mail: [kompernass@lidl.at](mailto:kompernass@lidl.at)

### CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33  
E-Mail: [kompernass@lidl.ch](mailto:kompernass@lidl.ch)

IAN 498961\_2204

## Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

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



**KOMPERNASS HANDELS GMBH**

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

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

Tilstand af information · Stand der Informationen:

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

---

IAN 498961\_2204