



BREAD MAKER SBB 850 F2

(NL) (BE)

BROODBAKAUTOMAAT

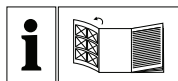
Beknopte gebruiksaanwijzing

(DE) (AT) (CH)

BROTBACKAUTOMAT

Kurzanleitung

IAN 498961_2204



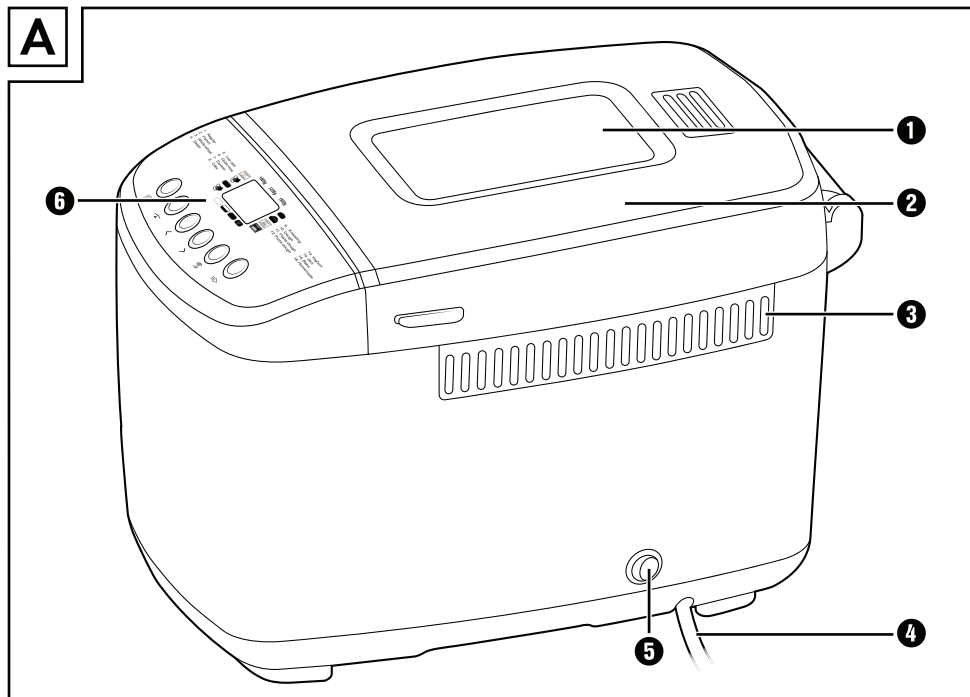
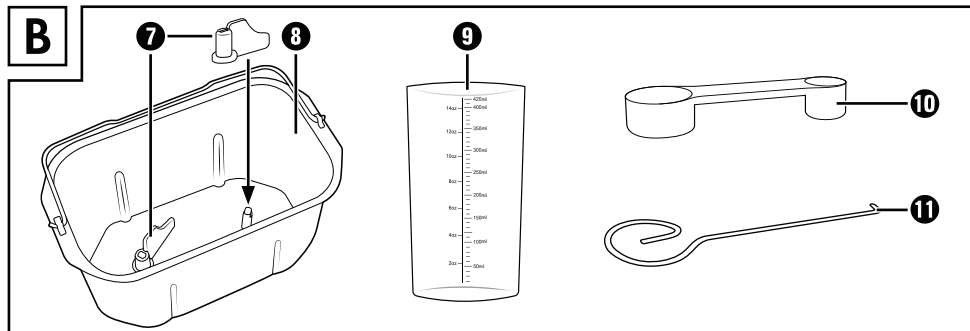
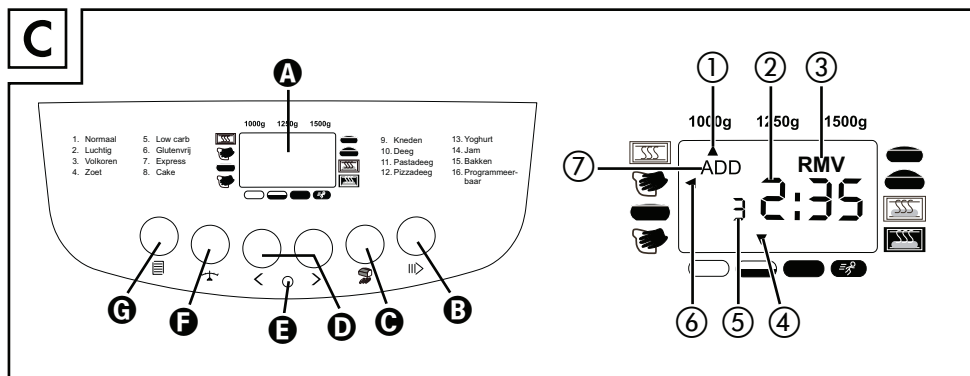
NL **BE**

Vouw vóór het lezen de pagina met de afbeeldingen open en maak u vertrouwd met alle functies van het apparaat.

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.

NL/BE	Beknopte gebruiksaanwijzing	Pagina	1
DE/AT/CH	Kurzanleitung	Seite	15

A**B****C**

Inhoud

Informatie bij deze beknopte gebruiksaanwijzing	2
Gebruik in overeenstemming met bestemming	2
Inhoud van het pakket	2
Uitpakken	2
Technische gegevens	2
Veiligheidsvoorschriften	3
Bedieningselementen	6
Bedieningspaneel	6
Vóór de ingebruikname	7
Brood bakken	8
Ingrediënten	8
Apparaat in gebruik nemen	8
Programma instellen en starten	8
Programma's	8
Programma onderbreken / stopzetten	10
Brood uitnemen	10
Apparaat uitschakelen	11
Reinigen	11
Vervangingsonderdelen bestellen	12
Afvoeren	12
Apparaat afvoeren	12
Verpakking afvoeren	13
Service	13
Importeur	13

Informatie bij deze beknopte gebruiksaanwijzing

Bij dit document gaat het om een verkorte gedrukte versie van de volledige gebruiksaanwijzing.



Door de QR-code te scannen gaat u rechtstreeks naar de website van Lidl Service (www.lidl-service.com). Daar kunt u het artikelnummer (IAN) 498961_2204 invoeren om de volledige gebruiksaanwijzing te openen en te downloaden.

⚠ WAARSCHUWING!

Neem de volledige gebruiksaanwijzing en de veiligheidsvoorschriften in acht om persoonlijke en materiële schade te voorkomen.

De beknopte gebruiksaanwijzing maakt deel uit van dit product. Lees alle bedienings- en veiligheidsvoorschriften voordat u het product in gebruik neemt. Bewaar de beknopte gebruiksaanwijzing zorgvuldig en geef alle documenten mee als u het product overdraagt aan een derde.

Gebruik in overeenstemming met bestemming

Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor het bereiden van brood, deeg, yoghurt of jam in droge binnenruimtes van privéhuishoudens.

Gebruik het apparaat niet voor het drogen van levensmiddelen of voorwerpen.

Gebruik het apparaat niet in commerciële of industriële omgevingen.

Een ander of verdergaand gebruik geldt als niet in overeenstemming met de bestemming.

Inhoud van het pakket

Het apparaat wordt standaard met de volgende onderdelen geleverd:

- Broodbakautomaat
- Bakvorm
- 2 kneedhaken

- Maatbeker
- Maatlepel
- Kneedhaakverwijderaar
- Beknopte gebruiksaanwijzing
- Beknopte informatie
- Receptenboekje

Uitpakken

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- Verpakkingsmateriaal mag niet als speelgoed worden gebruikt. Er bestaat verstikkingsgevaar!

- 1) Pak het apparaat uit en verwijder alle verpakkingsmateriaal, eventuele stickers en beschermfolie van het apparaat.
- 2) Controleer of het pakket compleet is en of er geen sprake is van zichtbare schade. Neem contact op met de service-hotline (zie het hoofdstuk **Service**) als het pakket niet compleet is, of indien er sprake is van schade door gebrekkige verpakking of transport.

Technische gegevens

Nominale spanning	220 - 240 V ~ (wisselstroom) , 50 Hz
Nominaal vermogen verwarmingselement	850 W
Nominaal vermogen motor	100 W
	Alle delen van dit apparaat die in aanraking komen met levensmiddelen, zijn levensmiddelveilig.

Veiligheidsvoorschriften

Neem de volgende veiligheidsvoorschriften in acht voor een veilige omgang met het apparaat:

⚠ GEVAAR - ELEKTRISCHE SCHOK!

- ▶ Controleer vóór ieder gebruik snoer en stekker. Wanneer het netsnoer beschadigd is, moet het door de fabrikant, diens klantenservice of een vergelijkbaar gekwalificeerd persoon worden vervangen, om gevaar te voorkomen.
- ▶ Knik of plet het snoer niet en leg het snoer niet over scherpe randen en in de buurt van hete oppervlakken of voorwerpen. De isolatie van het snoer kan beschadigd raken.
- ▶ Haal de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet meer gebruikt en als u het gaat schoonmaken.
- ▶ Dompel het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen. Er bestaat gevaar voor een elektrische schok!
- ▶ Stel het apparaat niet bloot aan vocht en gebruik het niet in de openlucht. Als er toch vloeistof in de behuizing van het apparaat komt, haal dan direct de stekker van het apparaat uit het stopcontact en laat het apparaat door een erkend vakbedrijf repareren.
- ▶ Pak het apparaat, het netsnoer en de stekker nooit met natte handen vast.
- ▶ Reinig het apparaat niet met krassende schuursponzen. Als deeltjes van de spons losraken en met elektrische delen in aanraking komen, bestaat er gevaar voor een elektrische schok.

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Verpakkingsmateriaal mag niet door kinderen als speelgoed worden gebruikt. Verstikkingsgevaar!
- ▶ Laat het apparaat afkoelen en trek de stekker uit het stopcontact alvorens onderdelen te verwijderen of te plaatsen.
- ▶ Haal de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet meer gebruikt en als u het gaat schoonmaken. Trek het snoer altijd aan de stekker uit het stopcontact, trek niet aan het snoer zelf.

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis, mits ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.
- ▶ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ▶ Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ouder dan 8 jaar zijn en onder toezicht staan.
- ▶ Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- ▶ Dit apparaat voldoet aan de gestelde veiligheidsvoorschriften. Controle, reparaties en technisch onderhoud mogen alleen door een gekwalificeerde vakhandelaar of door onze klantenservice worden uitgevoerd.
- ▶ Vermijd tijdens het gebruik contact met de roterende kneedhaken in beweging.
- ▶ Verplaats het apparaat niet terwijl zich hete of vloeibare inhoud, bijvoorbeeld jam, in de bakvorm bevindt. Er bestaat verbrandingsgevaar!



Let op! Heet oppervlak! Verbrandingsgevaar!

Delen van het apparaat worden erg heet als het apparaat in werking is! Laat het apparaat en de accessoires voldoende afkoelen of gebruik pannenlappen of ovenhandschoenen.

- ▶ Gebruik het apparaat nooit voor andere doeleinden dan in deze gebruiksaanwijzing zijn beschreven. Bij verkeerd gebruik van het apparaat bestaat er kans op letsel!

WAARSCHUWING! BRANDGEVAAR!

- ▶ Zet het apparaat nooit op of naast een gasfornuis of elektrisch fornuis, een hete oven of andere warmtebronnen. Zet het apparaat niet in de buurt van brandbare materialen, explosieven en/of brandbare gassen. Er bestaat gevaar voor oververhitting en brand.

⚠ WAARSCHUWING! BRANDGEVAAR!

- ▶ Let op dat de ventilatiesleuven van het apparaat niet worden afgedekt. Dek het apparaat nooit af met een handdoek of andere materialen. Hitte en stoom moeten kunnen ontsnappen. Houd aan alle kanten een minimale afstand van 10 cm tot andere voorwerpen aan om voldoende hitteafvoer te garanderen. Er bestaat gevaar voor oververhitting en brand.
- ▶ Zet geen voorwerpen op het apparaat.
- ▶ Leg nooit aluminiumfolie of andere voorwerpen van metaal in het apparaat. Dit kan kortsluiting veroorzaken.
- ▶ Gebruik bij het bakken nooit meer dan 900 g meel of nooit meer dan 900 g bakmix. Voeg maximaal 20 g verse of 10 g gedroogde gist toe. Het deeg kan overlopen en brand veroorzaken! Dit geldt niet voor glutenvrij brood. Voor glutenvrij brood mag u maximaal 20 g verse of 15 g gedroogde gist toevoegen.
- ▶ Laat het apparaat niet langer dan 5 minuten met een lege bakvorm opwarmen.
- ▶ Gebruik geen externe timer of een aparte afstandsbediening om het apparaat te bedienen.

LET OP – MATERIËLE SCHADE!

- ▶ Gebruik uitsluitend door de fabrikant aanbevolen toebehoren.
- ▶ Gebruik het apparaat niet om er etenswaren of keukengerei in te bewaren.
- ▶ Laat het apparaat niet langer dan 5 minuten met een lege bakvorm opwarmen. Dat leidt tot onherstelbare schade aan het apparaat.
- ▶ Verwijder tijdens gebruik van het apparaat nooit de bakvorm.
- ▶ Zet het apparaat uitsluitend op een oppervlak dat droog, waterpas en hittebestendig is.
- ▶ Laat het apparaat nooit zonder toezicht achter terwijl het in werking is.

Bedieningselementen

(afbeeldingen: zie uitvouwpagina)

Afbeelding A:

- ➊ Kijkvenster
- ➋ Deksel
- ➌ Ventilatiesleuven
- ➍ Snoer
- ➎ Aan-/uitschakelaar (0/I)
- ➏ Bedieningspaneel

Afbeelding B:

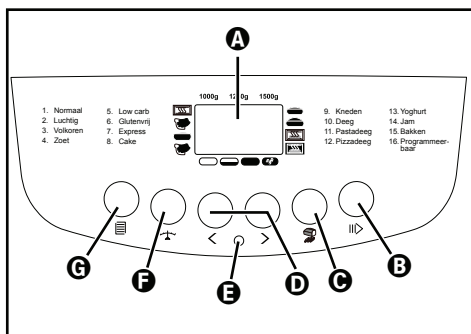
- ➐ 2 kneedhaken
- ➑ Bakvorm
- ➒ Maatbeker
- ➓ Maatlepel
- ➔ Kneedhaakverwijderaar

Afbeelding C:

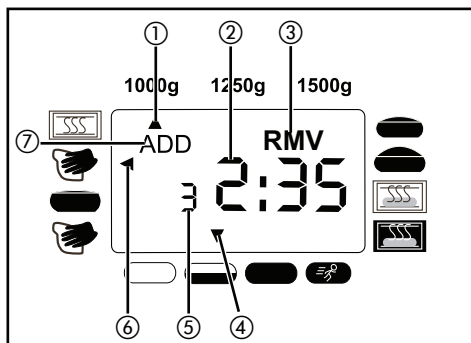
Bedieningspaneel/Display

Bedieningspaneel

Het bedieningspaneel ➏ bestaat uit de volgende onderdelen:



A Display



- ➊ Gewichtselectie (1000 g / 1250 g / 1500 g)
- ➋ Resterende programmatijd in uren / geprogrammeerde timer / geprogrammeerde fase-tijd (programma 16)
- ➌ Remove-functie – als "RMV" (= „Remove“) wordt aangegeven, kunt u de kneedhaken ➐ verwijderen.
- ➍ De gekozen bruiningsgraad/snelmodus (licht , standaard , donker , snel )
- ➎ Actief programmanummer
- ➏ Actieve programmafase
- ➐ Add-functie – als "ADD" wordt weergegeven, kunt u extra ingrediënten aan het deeg toevoegen.

B Starten/stoppen

Knop voor het starten, onderbreken of stopzetten van een programma.

Om een programma te onderbreken drukt u kort op de knop Starten/stoppen B, waarna de tijds-indicatie ➋ begint te knipperen. Drukt u opnieuw op de knop Starten/stoppen B, dan wordt het programma voortgezet. Zo niet, dan gebeurt dat na 10 minuten automatisch.

Om een programma voortijdig stop te zetten en alle instellingen te wissen houdt u de knop Starten/stoppen B ingedrukt totdat u een langer geluids-sig-naal hoort.

OPMERKING

- Druk niet op de knop Starten/stoppen **B** wanneer u slechts de toestand van het brood wilt controleren. Door het kijkvenster **1** kunt u de voortgang van het bakproces volgen.

Ⓒ Bruiningsgraad/snelmodus kiezen

Knop voor het kiezen van de bruiningsgraad of snelmodus (licht/standaard/donker/snel).

Druk net zo vaak op deze knop totdat de pijl **4** boven de gewenste bruiningsgraad verschijnt. Of activeer de snelmodus om het bakproces in te korten.

OPMERKING

- Voor de programma's 9 - 14 kan geen bruiningsgraad worden ingesteld.
- De functie "Snel" is alleen beschikbaar voor de programma's 1 - 4.

Ⓓ Timer instellen <>

Knoppen voor het instellen van de timer, om het bakproces uit te stellen (zie hoofdstuk "Timer-functie").

OPMERKING

- Voor de programma's 9, 11 en 13 - 15 is de timer-functie niet beschikbaar.

Ⓔ Indicatielampje

Het indicatielampje **B** geeft aan of een programma actief is.

Wanneer u de timer-functie hebt ingeschakeld, knippert het indicatielampje **B** tijdens de wachttijd. Zodra het programma start, begint het indicatielampje **B** continu te branden.

Ⓕ Broodgewicht instellen

Knop voor het kiezen van het broodgewicht (1000 g / 1250 g / 1500 g). Druk net zo vaak op de knop tot de pijl **1** onder het gewenste gewicht verschijnt. De gewichtsaanduidingen hebben betrekking op de hoeveelheid ingrediënten die zich in de bakvorm **8** bevindt.

OPMERKING

- Voor de programma's 9 - 15 kan geen gewicht worden ingesteld.

Ⓖ Programma kiezen

Knop voor het kiezen van het gewenste programma (1 - 16). Op het display **A** verschijnen het programmanummer **5** en de programmatijd **2**.

Vóór de ingebruikname

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- Laat het apparaat niet langer dan 5 minuten met een lege bakvorm **8** opwarmen. Er bestaat brandgevaar!

OPMERKING

- Door resten van het fabricageproces kan er bij ingebruikname een lichte geur- en rookontwikkeling optreden. Dit is onschadelijk en gaat na korte tijd over. Zorg voor voldoende ventilatie, open bijvoorbeeld een raam.

- 1) Veeg, voor de ingebruikname, de bakvorm **8**, de kneedhaken **7** en de buitenkant van het apparaat met een schone, vochtige doek af. Gebruik geen krassende schuurspons of schuurmiddelen.
- 2) Plaats uitsluitend als u het apparaat voor de eerste keer verwarmt, de lege bakvorm **8** en de kneedhaken **7** in het apparaat en sluit het deksel **2**.
- 3) Steek de stekker in het stopcontact.
- 4) Zet de aan-/uitschakelaar (0/I) **5** in de stand "I". Er klinkt een geluidssignaal en op het display **A** verschijnen het programmanummer **5** en de programmatijd **2** voor programma 1.
- 5) Selecteer met de knop Programma **6** het programma 15 en druk op de knop Starten/stoppen **B** om het apparaat op te warmen.
- 6) Om het programma stop te zetten drukt u na 5 minuten opnieuw op de knop Starten/stoppen **B** tot een lang geluidssignaal klinkt.
- 7) Laat het apparaat volledig afkoelen en veeg de bakvorm **8**, de kneedhaken **7** en de buitenkant van het apparaat opnieuw af met een schone, vochtige doek.

Brood bakken

Ingrediënten

Houd voor een optimaal bakresultaat rekening met de volgende tips:

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Haal de bakvorm **8** uit het apparaat voordat u de ingrediënten toevoegt. Wanneer ingrediënten op de verwarmingselementen raken, dan ontstaat er brandgevaar!
 - ▶ Gebruik in geen geval grotere hoeveelheden dan aangegeven. Gebruik bij het bakken nooit meer dan 900 g meel of nooit meer dan 900 g bakmix. Als overlopend deeg op de verwarmingselementen raakt, ontstaat er brandgevaar!
- Voor een optimaal gistingsproces dienen alle ingrediënten op kamertemperatuur te zijn.
 - Houd u zo goed mogelijk aan de voorgeschreven hoeveelheden. Reeds een geringe afwijking van de in het recept aangegeven hoeveelheden kan het bakresultaat beïnvloeden.
 - Doe de ingrediënten altijd in de aangegeven volgorde in de bakvorm **8**. Meestal worden eerst de vloeistoffen, daarna de suiker, het zout en het meel, en als laatste de gist toegevoegd. Het gist mag niet in contact komen met vloeistoffen of zout.

Apparaat in gebruik nemen

- 1) Til de bakvorm **8** omhoog uit het apparaat.
- 2) Steek de kneedhaken **7** op de aandrijffassen in de bakvorm **8**. Zorg ervoor dat ze goed op de aandrijffassen zitten.
- 3) Doe de in het recept aangegeven ingrediënten in de juiste volgorde in de bakvorm **8**.
- 4) Plaats de bakvorm **8** weer in de broodbakmachine. Let erop dat de bakvorm goed vastklikt.
- 5) Sluit het deksel **2**.
- 6) Steek de stekker in het stopcontact.

- 7) Schakel het apparaat in met de aan-/uitschakelaar (0/1) **5**. Er klinkt een geluidssignaal en op het display **A** verschijnen het programmanummer **5** en de programmatijd **2** voor programma 1.

Programma instellen en starten

- 1) Selecteer het gewenste programma met de knop Programma **G**. Het desbetreffende programmanummer **5** en de programmatijd **2** verschijnen op het display **A**.
- 2) Selecteer indien nodig het broodgewicht **1** met de knop **F**.
- 3) Selecteer indien nodig de gewenste bruiningsgraad **4** met de knop **C** of selecteer de instelling "Snel" om de bereidingstijd te verkorten.
- 4) Stel met de pijltoetsen **D** de timer in of start het programma onmiddellijk met de knop Starten/stoppen **B**.
Het programma voert automatisch de verschillende programmafases **6** uit.

OPMERKING

- ▶ Veel programma's beginnen met een voorverwarmingsfase waarbij de kneedhaken **7** niet draaien. Dit is zo bedoeld en is geen storing van het apparaat.
- ▶ Het deksel **2** kan tijdens de kneedfase geopend worden. Open het deksel **2** echter niet tijdens de rijfs- of bakfase. Het brood kan dan inzakken.
- ▶ U kunt het programmaverloop door het kijkvenster **1** in het oog houden.

Programma's

Met de knop Programma **G** kunt u het gewenste programma selecteren. Het desbetreffende programmanummer **5** wordt op het display **A** weergegeven. De programmatijden **2** hangen af van de geselecteerde programmacombinaties.

Programma 1: Normaal

Voor het bakken van meergranen- en witbrood dat voornamelijk uit tarwe- of roggemeel bestaat. Het brood heeft een compacte consistentie.

Programma 2: Luchtig

Voor het bakken van licht brood van fijne bloem. Dit brood is over het algemeen luchtig en heeft een knapperige korst.

Programma 3: Volkoren

Voor het bakken van brood met een zwaardere meelsoort, bijv. tarwevolkorenmeel en roggemeel. Het brood wordt compacter en zwaarder.

Programma 4: Zoet

Voor het bakken van zoet brood met ingrediënten als vruchtensappen, kokosvlokken, rozijnen, chocolade of extra suiker. Door een langere rijstijd wordt het brood lichter en luchtiger.

Programma 5: Low Carb

Voor het bakken van koolhydraatarm brood.

Programma 6: Glutenvrij

Voor het bakken van brood van glutenvrije meelsoorten en bakmixen. Glutenvrije meelsoorten doen langer over de opname van vloeistoffen en hebben andere rijseigenschappen.

Programma 7: Express

De tijden voor het kneden, rijzen en bakken worden sterk gereduceerd. Voor dit programma zijn echter alleen recepten geschikt die geen krachtige meelsoorten of andere zware ingrediënten bevatten. Het brood wordt met dit programma mogelijk minder luchtig en smakelijk.

Programma 8: Cake

Voor het bakken van cake met bakmixen of volgens eigen recepten.

Programma 9: Kneden

Met dit programma wordt het deeg alleen gekneed. U kunt een kneedtijd tussen 10 en 45 minuten instellen.

Programma 10: Deeg

Voor het bereiden van gistdeeg voor broodjes, pizza's of vergelijkbaar gebak.

Programma 11: Pastadeeg

Voor het bereiden van pastadeeg.

Programma 12: Pizzadeeg

Voor het bereiden van pizzadeeg.

Programma 13: Yoghurt

Voor het bereiden van yoghurt op basis van koeienmelk of sojamelk. Raadpleeg het bijgevoegde receptenboekje voor gedetailleerde instructies. De vooraf ingestelde programmatijd van 8 uur moet, afhankelijk van de gebruikte hoeveelheden, als volgt worden aangepast:

Tot 1000 ml	8 – 10 uur
1000 – 1500 ml	9 – 11 uur
Meer dan 1500 ml	10 – 12 uur

Programma 14: Jam

Voor het bereiden van vruchtenbereidingen zoals jam, marmelade of gelei.

Programma 15: Bakken

Voor het bakken van kant-en-klaar deeg en voor het afbakken van brood dat te licht of niet volledig doorbakken is. Het programma omvat geen kneed- of roerproces. U kunt in stappen van 5 minuten een baktijd van 5 tot 60 minuten instellen.

Programma 16: Programmeerbaar

Met dit programma kunt u voor elke fase van maximaal 8 individuele programma's uw eigen tijden instellen.

Ga daarvoor als volgt te werk:

- 1) Selecteer met de knop Programma **G** het programma 16.
- 2) Selecteer met de knop Bruiningsgraad **C** een programmeerheugenplaats (1–8).
- 3) Selecteer met de knop Broodgewicht **F** de programmafase die u wilt instellen.

- 4) Pas met de pijltoetsen **D** de tijd van de geselecteerde programmafase naar wens aan.
- 5) Druk opnieuw op de knop Broodgewicht **F** om naar de volgende programmafase te gaan.
- 6) Wanneer u alle gewenste programmafases hebt ingesteld, drukt u op de knop Starten/stoppen **B** om de instellingen op te slaan en het instellingsmenu van deze programmeergeheugenplaats te verlaten.
- 7) Wilt u een ander individueel programma instellen, selecteer dan met de knop Bruiningsgraad **C** een andere geheugenplaats en ga te werk zoals hierboven beschreven.
- 8) Selecteer indien nodig met de knop Bruiningsgraad **C** het programma en druk op de knop Starten/stoppen **B** om het individuele programma te starten.

OPMERKING

- De instellingen blijven opgeslagen totdat u met de Reset-functie opnieuw de fabrieksinstellingen instelt.
- Om de tijden weer op de fabrieksinstellingen in te stellen selecteert u met de knop Bruiningsgraad **C** het desbetreffende individuele programma en drukt u tegelijkertijd op de knop Programma **G** en de knop Broodgewicht **F**.

Programma onderbreken / stopzetten

- Om het programma te onderbreken drukt u kort op de knop Starten/stoppen **B**, waarna de tijdsindicatie **②** op het display **A** begint te knipperen. Om het programma voort te zetten drukt u opnieuw op de knop Starten/stoppen **B**. Zo niet, dan gebeurt dat na 10 minuten automatisch.
- Bij het automatisch aflopen van het programma klinken meerdere geluidssignalen en verschijnt 0:00 bij detijdsindicatie **②**. Het apparaat schakelt gedurende 60 minuten in een warmhoudfase.

OPMERKING

- Aan het einde van programma's 9-14 volgt geen warmhoudfase.
- Neem het brood uiterlijk aan het einde van de warmhoudfase uit de broodbakmachine, anders wordt het vochtig.

- Om het programma of de warmhoudfase voortijdig stop te zetten houdt u de knop Starten/stoppen **B** ingedrukt totdat u een langer geluidssignaal hoort.

Brood uitnemen

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- De bakvorm **⑧** kan tijdens bedrijf erg warm worden. Gebruik altijd pannenlappen of ovenhandschoenen. Er bestaat verbrandingsgevaar!

LET OP – MATERIËLE SCHADE!

- Gebruik geen metalen voorwerpen om het brood uit de bakvorm **⑧** te halen. Deze kunnen namelijk krassen op de antiaanbaklaag veroorzaken.

OPMERKING

- Het brood kan meestal vlotter worden verwijderd wanneer u het na het bakken nog minstens 30 minuten in de bakvorm **⑧** laat. Daartoe kunt u de warmhoudmodus gebruiken.

- 1) Laat de bakvorm **⑧** en het brood voldoende afkoelen of gebruik pannenlappen of ovenhandschoenen.
- 2) Houd de bakvorm **⑧** schuin ondersteboven boven een rooster en schud licht tot het brood eruit schuift.

OPMERKING

- Als u de kneedhaken **⑦** niet voor de bakfase hebt verwijderd, blijven ze na het bakken mogelijk in het brood steken; verwijder de kneedhaken dan voorzichtig met de meegeleverde kneedhaakverwijderaar **⑪**.

Apparaat uitschakelen

Wanneer u het apparaat niet meer gaat gebruiken, schakel het dan uit met de aan-/uitschakelaar (0/I) **5** en haal de stekker uit het stopcontact.

Reinigen

⚠ GEVAAR! ELEKTRISCHE SCHOK!

- ▶ Haal voor het reinigen altijd eerst de stekker uit het stopcontact.
- ▶ Dompel het apparaat nooit onder in water of in andere vloeistoffen.

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Laat het apparaat voldoende afkoelen voordat u het schoonmaakt. Er bestaat verbrandingsgevaar!

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

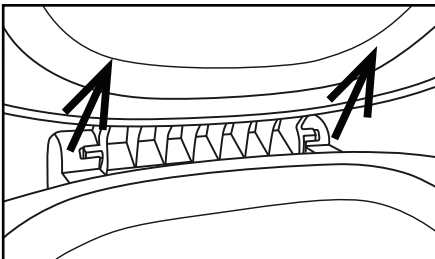
- ▶ Gebruik voor het reinigen van het apparaat geen chemische reinigings- of oplosmiddelen.

Behuizing, deksel, ovenruimte

- 1) Til de bakvorm **8** indien nodig uit het apparaat.
- 2) Verwijder alle restjes uit de ovenruimte met een licht bevochtigd doek of met een zachte spons.
- 3) Veeg ook de behuizing van het apparaat en het deksel **2** alleen schoon met een licht bevochtigde doek of een spons.

Voor een vlotte reiniging kan het deksel **2** van de behuizing verwijderd worden:

- Open het deksel **2** zo ver dat de kunststofnokken door de openingen van de scharnieren passen.
- Trek het deksel **2** uit de scharnieren:



- Om het deksel **2** na de reiniging weer te monteren steekt u de kunststofnokken weer door de openingen van de scharnieren.

- 4) Droog alles grondig af.

Bakvorm, kneedhaken en toebehoren

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- ▶ De bakvorm **8** en de kneedhaken **7** zijn voorzien van een antiaanbaklaag. Gebruik voor het reinigen ervan geen agressieve schoonmaakmiddelen, schuurmiddelen of voorwerpen die krassen op het oppervlak kunnen achterlaten.

OPMERKING

- ▶ Ten gevolge van vocht en waterdamp kunnen de oppervlakken er na verloop van tijd anders uit gaan zien. Dit houdt geen vermindering van de werking of van de kwaliteit in.
- ▶  De kneedhaken **7** en de kneedhaak-verwijderaar **11** zijn geschikt voor reiniging in de vaatwasser.

- 1) Haal indien nodig de kneedhaken **7** en de bakvorm **8** uit het apparaat.
- 2) Haal indien nodig de kneedhaken **7** uit de bakvorm **8**. Als de kneedhaken **7** vastzitten in de bakvorm **8**, vult u de bakvorm **8** met heet water om de kneedhaken los te weken. Normaal gezien kunt u daarna de kneedhaken **7** vlot verwijderen.
- 3) Reinig de kneedhaken **7** in warm water waaraan een mild afwasmiddel is toegevoegd. Laat bij hardnekkig aangekoekt vuil de kneedhaken **7** zo lang in een sopje weken tot u het aangekoekte vuil met een afwasborstel kunt verwijderen.
Als het asgat van de kneedhaken **7** verstopt is, kunt u het voorzichtig reinigen met een houten staafje.
- 4) Veeg de buitenkant van de bakvorm **8** af met een vochtige doek.

- 5) Reinig de binnenkant van de bakvorm **8** met warm water en een beetje afwasmiddel. Bij aangekoekt vuil in de bakvorm **8** vult u de bakvorm met water en een beetje mild afwasmiddel. Laat het zo lang weken tot u het aangekoekte vuil met een afwasborstel kunt verwijderen. Spoel daarna de bakvorm **8** af met schoon water om eventuele afwasmiddelresten te verwijderen.
- 6) Reinig de maatbeker **9**, de maatlepel **10** en de kneedhaakverwijderaar **11** in warm water met een mild afwasmiddel. Spoel daarna de onderdelen af met schoon water om eventuele afwasmiddelresten te verwijderen.
- 7) Droog alle onderdelen na reiniging grondig af.

Vervangingsonderdelen bestellen

Voor dit product kunt u de volgende vervangingsonderdelen bestellen:

- Kneedhaken **7**
- Bakvorm **8**
- Maatbeker **9**
- Maatlepel **10**
- Kneedhaakverwijderaar **11**

Bestel de vervangingsonderdelen via onze service-hotline (zie het hoofdstuk "Service") of op onze website: www.kompernass.com.



OPMERKING

- In sommige landen is online bestellen van vervangingsonderdelen niet mogelijk. Neem in dat geval contact op met de servicehelpdesk (zie het hoofdstuk "Service").
- Houd het IAN-nummer dat op het omslag van deze gebruiksaanwijzing staat, bij de hand tijdens het bestellen.

Afvoeren

Apparaat afvoeren



Het pictogram hiernaast met een doorgekruiste vuilnisbak geeft aan dat dit apparaat is onderworpen aan de Richtlijn 2012/19/EU. Deze richtlijn stelt dat u dit apparaat aan het einde van zijn levensduur niet met het normale huisvuil mag afvoeren, maar moet inleveren bij speciaal daartoe bestemde inzamelpunten, milieuparken of afvalverwerkingsbedrijven.

Afvoeren is voor u kosteloos. Spaar het milieu en voer producten op een voor het milieu verantwoorde manier af.

Als uw oude apparaat persoonlijke gegevens bevat, bent u er zelf verantwoordelijk voor deze te wissen voordat u het apparaat inlevert.

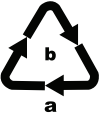


Informatie over mogelijkheden voor het afvoeren van het afgedankte product krijgt u bij uw gemeentereiniging.

Verpakking afvoeren



De verpakkingsmaterialen zijn niet schadelijk voor het milieu. Ze zijn gekozen op grond van hun milieuvriendelijkheid en zijn recyclebaar. Voer niet meer benodigde verpakkingsmaterialen af conform de plaatselijk geldende voorschriften.



Voer de verpakking af conform de milieuvoorschriften. Let op de aanduiding op de verschillende verpakkingsmaterialen en voer ze zo nodig gescheiden af. De verpakkingsmaterialen zijn voorzien van afkortingen (a) en cijfers (b) met de volgende betekenis: 1–7: kunststoffen, 20–22: papier en karton, 80–98: composietmaterialen.

Service



Service Nederland

Tel.: 0800 0249630

E-Mail: kompernass@lidl.nl



Service België

Tel.: 0800 12089

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 498961_2204

Importeur

Let op: het volgende adres is geen serviceadres. Neem eerst contact op met het opgegeven serviceadres.

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
DUITSLAND
www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

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

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) 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:

⚠ GEFÄHR - 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:

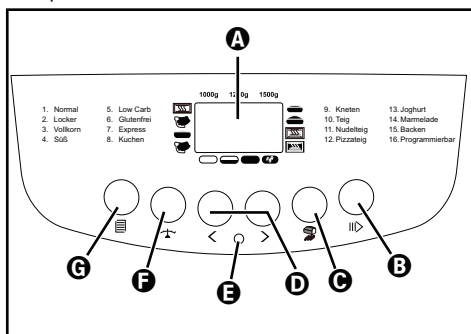
- ➐ 2 Knethaken
- ➑ Backform
- ➒ Messbecher
- ➓ Messlöffel
- ➔ Knethakenentferner

Abbildung C:

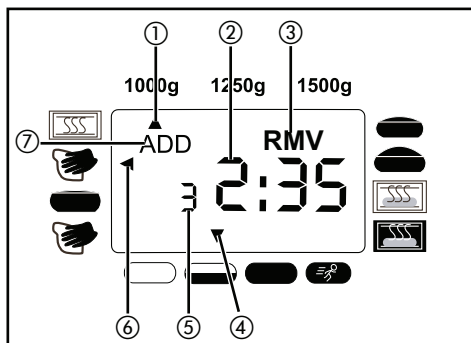
Bedienfeld / Display

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 Programmpase
- ➐ Add-Funktion - während „ADD“ angezeigt wird, können weitere Zutaten zum Teig gegeben werden.

B Start-/Stopp-Taste II>

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 Mischbrotten, 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!

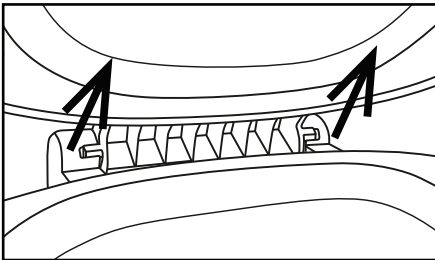
- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung ausreichend abkühlen. Es besteht Verbrennungsgefahr!

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.



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.

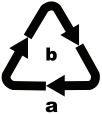


Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

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

AT Service Österreich

Tel.: 0800 447 744
E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 498961_2204

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Stand van de informatie · Stand der Informationen:

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

IAN 498961_2204