

SILVERCREST®



BREAD MAKER SBB 850 F2

BG

ДОМАШНА ХЛЕБОПЕКАРНА

Ръководство за експлоатация

DE AT CH

BROTBACKAUTOMAT

Bedienungsanleitung

IAN 360597_2010

BG



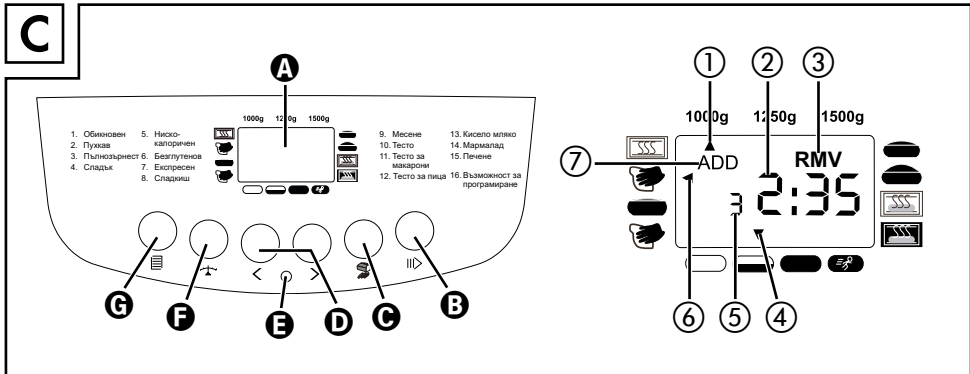
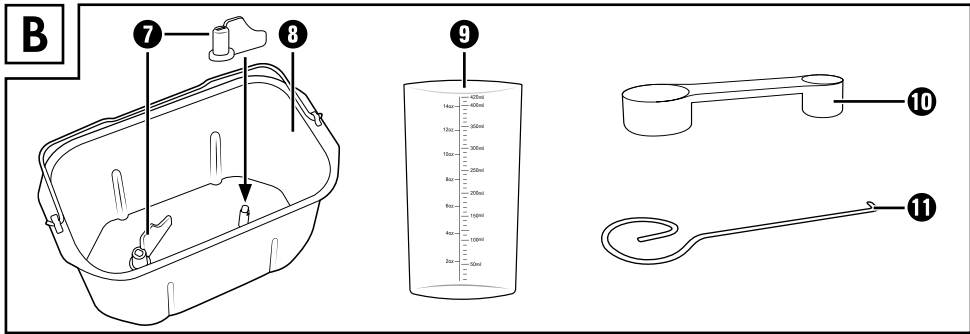
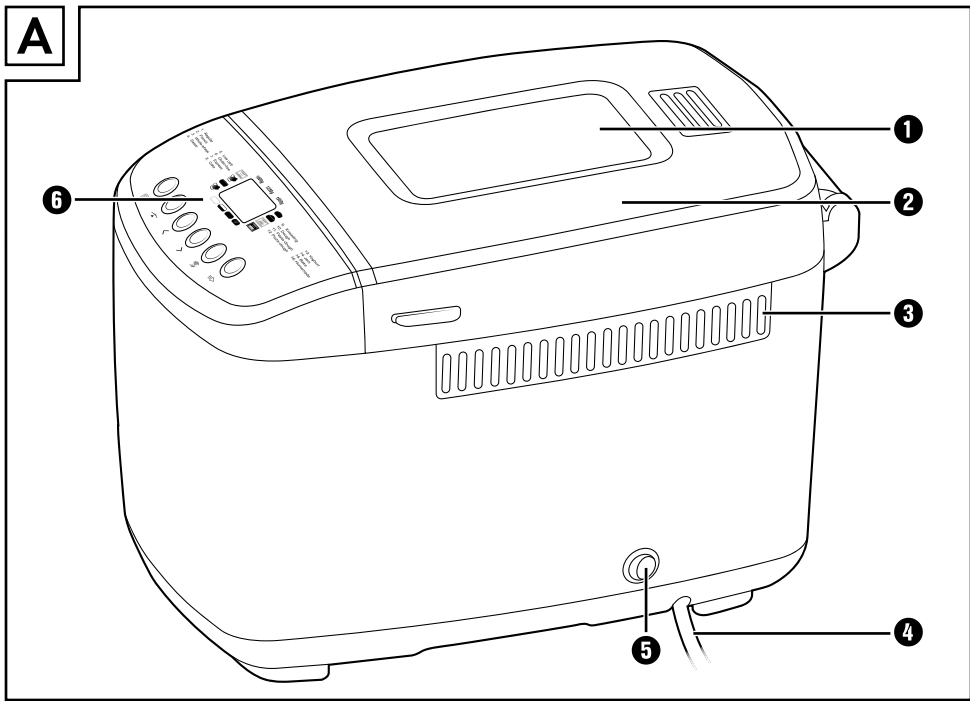
BG

Преди да прочетете отворете страницата с фигурите и след това се запознайте с всички функции на уреда.

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.

BG	Ръководство за експлоатация	Страница	1
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	25



Съдържание

Въведение	2
Употреба по предназначение	2
Окомплектовка на доставката	2
Разопаковане	2
Технически характеристики	2
Указания за безопасност	3
Преглед на възможностите	6
Елементи за обслужване	6
Панел за управление	6
Преди първата употреба	7
Печене на хляб	8
Продукти	8
Пускане на уреда в експлоатация	8
Настройка и стартиране на програма	8
Програми	9
Прекъсване/Прекратяване на програма	10
Изваждане на хляба	11
Изключване на уреда	11
Функция таймер	11
Функция Add/Прибавяне на продукти	12
Функция Remove/Отстраняване на куките за месене	12
Функция Memory	12
Почистване	12
Поръчка на резервни части	14
Предаване за отпадъци	14
Изпълнение на програмите	15
Отстраняване на неизправности	21
Гаранция	22
Сервизно обслужване	23
Вносител	23

Въведение

Поздравяваме ви за закупуването на вашия нов уред.

Избрали сте висококачествен продукт. Ръководството за потребителя е неразделна част от този продукт. То съдържа важни указания относно безопасността, употребата и предаването за отпадъци. Преди да използвате продукта, се запознайте с всички указания за обслужване и безопасност. Използвайте продукта единствено според описанието и за указаните области на приложение. Предавайте продукта на трети лица заедно с цялата документация.

Употреба по предназначение

Този уред е предназначен единствено за приготвяне на хляб, тесто, кисело мляко или мармалад в сухи затворени помещения в частни домакинства.

Не използвайте уреда за сушене на хранителни продукти или предмети.

Не използвайте уреда за търговски или промишлени цели.

Друга или излизаща извън тези рамки употреба се счита за нецелесъобразна.

Окомплектовка на доставката

Стандартната окомплектовка на доставката включва следните компоненти:

- домашна хлебопекарна
- форма за печене
- 2 куки за месене
- мерителна чаша
- мерителна лъжица
- приспособление за отстраняване на куките за месене
- ръководство за потребителя
- кратка информация
- книжка с рецепти

Разопаковане

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- ▶ Опаковъчните материали не трябва да се използват за игра. Съществува опасност от задушаване!

- 1) Разопакувайте уреда и отстранете от него всички опаковъчни материали, както и евентуални стикери и защитни фолиа.
- 2) Проверете доставката за комплектност и видими повреди. При непълна доставка или повреди поради лоша опаковка или щети, получени при транспорта, се обърнете към горещата линия на сервиза (вж. глава „Сервиз“).

Технически характеристики

Номинално напрежение	220 – 240 V ~ (променлив ток), 50 Hz
Номинална мощност на нагревателния елемент	850 W
Номинална мощност на двигателя	100 W
	Всички влизащи в контакт с хранителни продукти части на този уред са от материал, разрешен за контакт с хранителни продукти.

Указания за безопасност

За безопасна работа с уреда спазвайте следните указания за безопасност:

⚠ ОПАСНОСТ – ТОКОВ УДАР!

- ▶ Преди всяка употреба проверявайте мрежовия кабел и щепсела. Ако мрежовият кабел е повреден, той трябва да се смени от производителя, неговия сервиз или лице с подходяща квалификация, за да се предотвратят опасности.
- ▶ Не пречупвайте и не притискайте мрежовия кабел, и не го прокарвайте през остри ръбове или в близост до горещи повърхности или предмети. Възможно е да се повреди изолацията на кабела.
- ▶ При неизползване и преди всяко почистване на уреда издърпайте щепсела от контакта.
- ▶ Не потапяйте уреда във вода или други течности. Съществува опасност от токов удар!
- ▶ Не излагайте уреда на влага и не го използвайте на открито. В случай че в корпуса на уреда попадне течност, незабавно издърпайте щепсела от контакта и дайте уреда за ремонт от квалифицирани специалисти.
- ▶ Никога не докосвайте с мокри ръце уреда, мрежовия кабел и щепсела.
- ▶ Не почиствайте уреда с драскащи гъби за миене. При влизане на откъснати от гъбата частици в контакт с електрически части съществува опасност от токов удар.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- ▶ Не допускате деца да играят с опаковъчните материали. Опасност от задушаване!
- ▶ Оставете уреда да се охлади и издърпайте щепсела от контакта, преди да извадите или поставите части на принадлежностите.
- ▶ При неизползване и преди почистване на уреда винаги издърпайте щепсела от контакта. За изключване на мрежовия кабел от контакта дърпайте винаги щепсела, а не самия кабел.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- ▶ Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години, както и от лица с намалени физически, сетивни или умствени възможности или без опит и/или знания, ако са под наблюдение или са инструктирани по отношение на безопасната употреба на уреда и са разбрали опасностите, произтичащи от работата с него.
- ▶ Не допускайте деца да играят с уреда.
- ▶ Почистването и поддръжката от потребителя не трябва да се извършват от деца, освен ако не са на възраст над 8 години и под наблюдение.
- ▶ Дръжте уреда и свързващия кабел далеч от деца на възраст под 8 години.
- ▶ Този уред отговаря на основните правила за техническа безопасност. Проверката, ремонтът и техническата поддръжка трябва да се извършват само от квалифициран търговец или нашия сервиз.
- ▶ По време на употреба никога не докосвайте въртящите се куки за месене.
- ▶ Не премествайте уреда, когато във формата за печене се намира горещо или течно съдържание, напр. конфитюр. Съществува опасност от изгаряне!



Внимание! Гореща повърхност! Опасност от изгаряне!
Части на уреда се нагряват много силно по време на работа! Оставете уреда и неговите принадлежности да се охладят достатъчно или използвайте кърпи за хващане на горещи съдове или защитни ръкавици.

- ▶ Не използвайте уреда за цели, различни от описаните в настоящото ръководство. При неправилна употреба на уреда съществува опасност от нараняване!

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ ПОЖАР!

- ▶ Никога не поставяйте уреда върху или до газов или електрически котлон, гореща фурна или други източници на топлина. Не инсталирайте уреда под или в близост до горими материали, експлозивни и/или горими газове. Съществува опасност от прегряване и пожар.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ ПОЖАР!

- ▶ Внимавайте да не се покриват вентилационните прорези на уреда. Никога не покривайте уреда с кърпа за ръце или други материи. Топлината и парата трябва да могат да се отделят. От всички страни спазвайте минимално разстояние от 10 cm до други предмети, за да осигурите достатъчно отвеждане на топлина. Съществува опасност от прегряване и пожар.
- ▶ Не поставяйте предмети върху уреда.
- ▶ Никога не поставяйте алуминиево фолио или други метални предмети в уреда. Това може да доведе до късо съединение.
- ▶ При печенето никога не превишавайте количество от 900 g брашно респ. 900 g смес за печене. Прибавяйте максимум 20 g прясна респ. 10 g суха мая. Тестото може да прелее и да причини пожар! Изключение правят безглутеновите хлябове. При тях трябва да се прибавят до максимум 20 g прясна респ. 15 g суха мая.
- ▶ Не оставяйте уреда да загрява по-дълго от 5 минути с празна форма за печене.
- ▶ За работа с уреда не използвайте външен таймер или отделна система за дистанционно управление.

ВНИМАНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- ▶ Използвайте единствено препоръчаните от производителя принадлежности.
- ▶ Не използвайте уреда за съхранение на ястия или принадлежности.
- ▶ Никога не използвайте уреда без форма за печене или по-дълго от 5 минути с празна форма за печене. Това води до непоправими повреди на уреда.
- ▶ Никога не изваждайте формата за печене по време на работа.
- ▶ Поставяйте уреда само върху суха, равна и нечувствителна към топлина повърхност.
- ▶ По време на работа никога не оставяйте уреда без наблюдение.

Преглед на възможностите

- Можете да избирате между 16 различни програми.
- Можете да прилагате собствени рецепти или да използвате готови смеси за печене.*
- С програмата „Безглутенов“ можете да печете безглутенови смеси за печене и рецепти с безглутенови брашна, като напр. царевично брашно, елдово брашно и картофено брашно.
- Можете да месите различни теста, като напр. тесто за хлебчета или пица.
- Можете да пригответе мармалад или кисело мляко.
- Можете да програмирате до 8 индивидуални програми според собствените си потребности (програма 16).

*Асортимент от вкусни смеси за печене, както и продукти за собствени рецепти ще намерите в местния магазин Lidl.

Елементи за обслужване

(Вж. фигурите на разгъващата се страница)

Фигура А:

- 1 Контролно прозорче
- 2 Капак
- 3 Вентилационни прорези
- 4 Мрежов кабел
- 5 Превключвател за включване/изключване (0/I)
- 6 Панел за управление

Фигура Б:

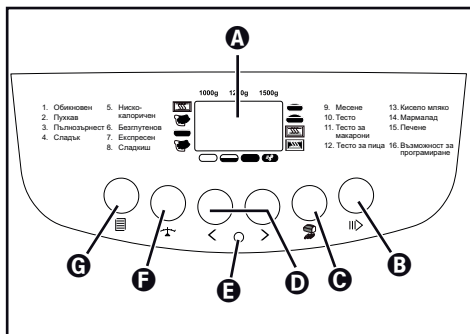
- 7 2 куки за месене
- 8 Форма за печене
- 9 Мерителна чаша
- 10 Мерителна лъжица
- 11 Приспособление за отстраняване на куките за месене

Фигура В:

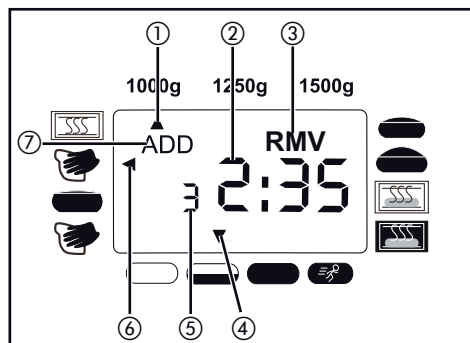
Панел за управление/Дисплей





Панел за управление

Панелът за управление **6** се състои от следните компоненти:



А Дисплей



- 1 избор на тегло (1000 g/1250 g/1500 g)
- 2 оставащо време на програмата в часове/ програмиран таймер/програмирано време на фазата (програма 16)
- 3 функция Remove – докато се показва „RMV“ (= „Remove“), е възможно отстраняване на куките за месене **7**.
- 4 избрана степен на изпичане/бърз режим (слабо , средно , силно , бързо )
- 5 номер на активната програма
- 6 активна фаза на програмата
- 7 функция Add – докато се показва „ADD“, е възможно добавяне на продукти към тестото.

Ⓑ Бутон Старт/Стоп |||>

Бутон за стартиране, прекъсване или спиране на програмата.

За прекъсване на програма натиснете за кратко бутона Старт/Стоп Ⓑ, показанието за времето ② мига. Чрез повторно натискане на бутона Старт/Стоп Ⓑ работата може да се продължи. В противен случай програмата продължава автоматично след 10 минути.

За преждевременно прекратяване на програмата и изтриване на настройките задържете бутона Старт/Стоп Ⓑ натиснат, докато прозвучи дълъг звук сигнал.

УКАЗАНИЕ

- ▶ Не натискайте бутона Старт/Стоп Ⓑ, ако желаете само да проверите състоянието на хляба. Наблюдавайте процеса на печене през контролното прозорче ①.

Ⓒ Избор на степен на изпичане/бърз режим

Бутон за избор на степен на изпичане респ. бърз режим (слабо/средно/силно/бързо). Натискайте бутоната, докато стрелката ④ се появи над желаната степен на изпичане. Или активирайте бърз режим, за да съкратите процеса на печене.

УКАЗАНИЕ

- ▶ За програмите 9 - 14 не може да се настрои степен на изпичане.
- ▶ Функцията „бързо“ е на разположение само за програмите 1 - 4.

Ⓓ Настройка на таймера <>

Бутони за настройка на таймера за отложен старт на печенето (вж. глава „Функция таймер“).

УКАЗАНИЕ

- ▶ Функцията таймер не е на разположение за програмите 9, 11 и 13 - 15.

Ⓔ Индикатор за работа

Индикаторът за работа Ⓔ показва дали в момента е активна програмата. Когато сте активирали функцията таймер, индикаторът за работа Ⓔ мига през времето на забавяне. След стартиране на програмата индикаторът за работа Ⓔ свети постоянно.

Ⓕ Настройка на тегло на хляба

Бутон за избор на тегло на хляба (1000 g/1250 g/1500 g). Натискайте бутоната, докато стрелката ① се появи под желаното тегло. Данните за теглото се отнасят за количеството на продуктите, поставени във формата за печене Ⓒ.

УКАЗАНИЕ

- ▶ За програмите 9 - 15 не може да се настрои тегло.

Ⓖ Избор на програма

Бутон за избор на желаната програма (1 - 16). На дисплея Ⓐ се появяват номерът ⑤ и времето ② на програмата.

Преди първата употреба

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- ▶ Не оставяйте уреда да загрява по-дълго от 5 минути с празна форма за печене Ⓒ. Съществува опасност от пожар!

УКАЗАНИЕ

- ▶ При първото пускане в експлоатация е възможно обусловено от производствени остатъци образуване на лек дим и миризма. Това е безопасно и изчезва след кратко време. Осигурете достатъчно проветряване на помещението, напр. отворете прозорец.

- 1) Преди първото пускане в експлоатация избършете формата за печене Ⓒ, куките за месене ⑦ и външната повърхност на уреда с навлажнена кърпа. Не използвайте драскащи гъби за миене или абразивни препарати.

- 2) При първото загряване по изключение поставете празната форма за печене **8** и куките за месене **7** в уреда и затворете капака **2**.
- 3) Включете щепсела в контакта.
- 4) Поставете превключвателя за включване/изключване (0/1) **5** на позиция „1“. Прозвучава звуков сигнал и на дисплея **A** се появяват номерът **5** и времето **2** за програмата 1.
- 5) С бутона Избор на програмата **6** изберете програмата 15 и натиснете бутона Старт/Стоп **B**, за да загреете уреда.
- 6) След 5 минути натиснете бутона Старт/Стоп **B**, докато прозвучи дълъг звуков сигнал, за да прекратите програмата.
- 7) Оставете уреда да се охлади напълно и избършете още веднъж формата за печене **8**, куките за месене **7** и външната повърхност на уреда с навлажнена кърпа.

Печене на хляб

Продукти

За оптимален резултат от печенето вземете под внимание следните указания:

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- ▶ Извадете формата за печене **8** от корпуса, преди да сипете продуктите. Ако продуктите попаднат върху нагревателните спирали, съществува опасност от пожар!
- ▶ В никакъв случай не използвайте количества, по-големи от посочените. При печене никога не превишавайте количество от 900 g брашно респ. 900 g смес за печене. Ако преливащо тегло попадне върху нагревателните спирали, съществува опасност от пожар!

- Всички продукти трябва да са затоплени до стайна температура, за да се осигури оптимално шупване на маята.
- Спазвайте възможно най-точно посочените количества продукти. Дори незначителни отклонения могат да повлияят резултата от печенето.

- Винаги сипвайте продуктите във формата за печене **8** в посочената в рецептата последователност. По правило първо се сипват течностите, след това захарта, солта и брашното и накрая маята. Маята не трябва да влиза в контакт с течности или сол.

Пускане на уреда в експлоатация

- 1) Извадете формата за печене **8** нагоре от уреда.
- 2) Поставете куките за месене **7** на задвижващите валове във формата за печене **8**. Внимавайте да заемат стабилно положение.
- 3) Сипете продуктите на вашата рецепта във формата за печене **8** в посочената последователност.
- 4) Поставете формата за печене **8** отново в уреда. Внимавайте тя да се фиксира правилно.
- 5) Затворете капака **2**.
- 6) Включете щепсела в контакта.
- 7) Включете уреда с превключвателя за включване/изключване (0/1) **5**. Прозвучава звуков сигнал и на дисплея **A** се появяват номерът **5** и времето **2** за програмата 1.

Настройка и стартиране на програма

- 1) Изберете желаната програма с бутона Избор на програмата **6**. Съответният номер **5** и съответното време **2** на програмата се показват на дисплея **A**.
- 2) При необходимост изберете теглото на хляба **1** с бутона **F**.
- 3) При необходимост изберете желаната степен на изпичане **4** с бутона **C** или изберете настройката „бързо“, за да съкратите времето на втасване.
- 4) С бутоните със стрелки **D** настройте таймера или стартирайте веднага програмата с бутона Старт/Стоп **B**. Сега програмата изпълнява автоматично различните фази на програмата **6**.

УКАЗАНИЕ

- ▶ Някои програми стартират с фаза на предварително загряване (вж. глава „Изпълнение на програмите“). При нея куките за месене ⑦ не се движат. Това е умишлено и не е повреда на уреда.
- ▶ Капакът ② може да се отваря по време на фазата на месене. Но не отваряйте капака ② по време на фазата на втасване или печене. Тогава хлябът може да спадне.
- ▶ Можете да наблюдавате изпълнението на програмата през контролното прозорче ①.

Програми

С бутона Избор на програмата ⑥ изберете желаната програма. Съответният номер на програмата ⑤ се показва на дисплея ④. Времената на програмите ② зависят от избраните комбинации от програми (вж. глава „Изпълнение на програмите“).

Програма 1: Обикновен

За печене на бели и смесени хлябове, състоящи се предимно от пшенично или ръжено брашно. Хлябът има компактна консистенция.

Програма 2: Пухкав

За печене на леки хлябове от добре сляна брашно. Обикновено хлябът става пухкав и има хрупкава коричка.

Програма 3: Пълнозърнест

За печене на хлябове от по-хранителни сортове брашно, напр. пшенично пълнозърнесто брашно и ръжено брашно. Хлябът става по-компактен и по-тежък.

Програма 4: Сладък

За печене на сладки хлябове със съставки, като напр. плодови сокове, кокосови стърготини, стафида, шоколад или допълнителна захар. Благодарение на по-дългата фаза на втасване хлябът става по-лек и по-въздушен.

Програма 5: Нискокалоричен

За печене на нискоуглеводородни хлябове.

Програма 6: Безглутенов

За печене на хлябове от безглутенови брашна и смеси за печене. За тях е необходимо по-дълго време за поемане на течности и набухващите им свойства са други.

Програма 7: Експресен

Времената за месене, втасване на тестото и печене са съкратени значително. Тази програма е подходяща само за рецепти, които не съдържат силно хранителни сортове брашно или други тежки съставки. Обърнете внимание, че при тази програма е възможно хлябът да стане по-малко въздушен и да не е много вкусен.

Програма 8: Сладкиш

За печене на сладкиши със смеси за печене или по собствени рецепти.

Програма 9: Месене

Тази програма е само за месене на тесто. Можете да настроите време на месене между 10 и 45 минути.

Програма 10: Тесто

За приготвяне на тесто с мая за хлебчета, пица или подобни печива.

Програма 11: Тесто за макарони

За приготвяне на тесто за макарони.

Програма 12: Тесто за пица

За приготвяне на тесто за пица.

Програма 13: Кисело мляко

За приготвяне на кисело мляко от краве мляко или соева напитка. За точната процедура вж. приложената книжка с рецепти. Предварително настроеното време на програмата от 8 часа трябва да се адаптира – в зависимост от използваното количество – както следва:

До 1000 ml	8 – 10 часа
1000 – 1500 ml	9 – 11 часа
над 1500 ml	10 – 12 часа

Програма 14: Мармалад

За приготвяне на плодови намазки, като напр. мармалади, конфитюри или желета.

Програма 15: Печене

За печене на готови теста, както и за доизпичане на хлябове, които са се изпекли твърде слабо или не са се изпекли напълно. Програмата не включва процеси на месене и почиване. Можете да настроите време на печене от 5 до 60 минути на стъпки от 5 минути.

Програма 16: Възможност за програмиране

С тази програма можете да настроите специални времена за всяка фаза на до 8 индивидуални програми.

За целта постъпете както следва:

- 1) С бутона Избор на програма **G** изберете програмата 16.
- 2) С бутона Степен на изпичане **C** изберете място за запаметяване на програмата (1 – 8).
- 3) С бутона Тегло на хляба **F** изберете фазата на програмата, която желаете да настроите.
- 4) С бутоните със стрелки **D** настройте времето на избраната фаза на програмата според вашите потребности (за възможния диапазон на настройка вж. глава „Изпълнение на програмите“).
- 5) Натиснете отново бутона Тегло на хляба **F**, за да преминете към следващата фаза на програмата.
- 6) След като настроите всички желани фази на програмата, натиснете бутона Старт/Стоп **B**, за да запаметите настройките и да излезете от менюто за настройка на това място за запаметяване на програмата.
- 7) Ако желаете да настроите допълнителна индивидуална програма, с бутона Степен на изпичане **C** изберете друго място за запаметяване на програмата и продължете както е описано по-горе.
- 8) За да стартирате индивидуална програма, я изберете с бутона Степен на изпичане **C** и натиснете бутона Старт/Стоп **B**.

УКАЗАНИЕ

- ▶ Настройките остават запаметени, докато бъдат нулирани с функцията Reset.
- ▶ За да върнете времената към стандартните настройки, с бутона Степен на изпичане **C** изберете съответната индивидуална програма и натиснете едновременно бутоните Избор на програма **G** и Тегло на хляба **F**.

Прекъсване/Прекратяване на програма

- За прекъсване на програмата натиснете за кратко бутона Старт/Стоп **B**, показанието за времето **2** мига на дисплея **A**. Натиснете отново бутона Старт/Стоп **B**, за да продължите програмата. В противен случай програмата продължава автоматично след 10 минути.
- При автоматичен край на програмата прозвучават няколко звукови сигнала и показанието за времето **2** показва 0:00. Уредът превключва към 60-минутен режим на поддържане в топло състояние.

УКАЗАНИЕ

- ▶ В края на програмите 9 – 14 не се преминава към режим на поддържане в топло състояние.
- ▶ За да не се овлажни, извадете хляба от уреда най-късно след края на режима на поддържане в топло състояние.
- За преждевременно прекратяване на програмата респ. режима на поддържане в топло състояние задръжте бутона Старт/Стоп **B** натиснат, докато прозвучи дълъг звуков сигнал.

Изваждане на хляба

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- ▶ По време на работа формата за печене **8** може да се загрее силно. Използвайте кърпи за хващане на горещи съдове или защитни ръкавици. Съществува опасност от изгаряне!

ВНИМАНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- ▶ Не използвайте метални предмети, за да отделите хляба от формата за печене **8**. Те могат да причинят драскотини по незащипаната повърхност.

УКАЗАНИЕ

- ▶ Обикновено хлябът може да се извади по-лесно, ако след печенето го оставите още минимум 30 минути във формата за печене **8**. За целта можете да използвате режима на поддържане в топло състояние.

- 1) Оставете формата за печене **8** и хляба да се охладят достатъчно или използвайте кърпи за хващане на горещи съдове или защитни ръкавици.
- 2) Дръжте формата за печене **8** с дъното нагоре под наклон над скара и тръскайте леко, докато хлябът се изплъзне.

УКАЗАНИЕ

- ▶ Ако не сте извадили предварително куките за месене **7** и сега хлябът не може да се отдели от тях, ги отстранете внимателно с приложеното приспособление за отстраняване на куките за месене **11**.

Изключване на уреда

Ако не желаете да използвате повече уреда, го изключете с превключвателя за включване/изключване (0/1) **5** и издърпайте щепсела от контакта.

Функция таймер

Функцията таймер ви дава възможност за използване на програма с отложен старт. Можете да определите момент, в който уредът трябва да завърши желаната програма. Максималното време за отложен старт е 15 часа.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- ▶ Използвайте функцията таймер само за рецепти, които вече сте изпробвали. Тогава е гарантирано, че ще бъде постигнат желаният резултат от печенето и преди всичко, че количеството тесто не е твърде голямо и евентуално няма да прелее. При преливащо тесто съществува опасност от пожар!

УКАЗАНИЕ

- ▶ Функцията таймер не е на разположение за програмите 9, 11 и 13 – 15.
- ▶ Не използвайте функцията таймер, когато използвате бързоразвалящи се хранителни продукти, като яйца, мляко, сметана или сирене.

- 1) Първо изберете желаната програма.
- 2) След това с бутоните със стрелки **D** изберете желаната обща продължителност на времето на програмата и забавянето. С всяко натискане на бутона край на програмата се измества с 10 минути. Задръжте бутоните със стрелки **D** натиснати, за да ускорите превъртането на цифрите.
- 3) Потвърдете настройката на таймера с бутона Старт/Стоп **B**. Индикаторът за работа **E** мига и програмираното време **2** започва да тече, програмата стартира автоматично в подходящото време.
След стартиране на програмата индикаторът за работа **E** свети постоянно.

Пример:

Часът е 12 и вие желаете да разполагате с пресен хляб след 6 часа, т.е. в 18 часа. Първо приемете желаните настройки на програмата. След това натискайте бутоните със стрелки **D**, докато на дисплея **A** се появи показанието за времето **②** 6:00, тъй като времето до пълното приготвяне е общо 6 часа. Имайте предвид, че хлябът трябва леко да се охлади, преди да можете да го консумирате.

Функция Add/Прибавяне на продукти

При програмите 1 – 6, 10 и 16 по време на 2-рата фаза на месене прозвучават няколко звукови сигнала и на дисплея **A** се появява „ADD“ **⑦**. Сега по време на работа можете да прибавите допълнителни продукти, напр. плодове или ядки. По този начин тези продукти не се раздробяват от куките за месене **⑦**. Следва допълнителна кратка фаза на месене, при която прибавените продукти се смесват с тестото.

УКАЗАНИЕ

- ▶ Ако не желаете да прибавяте продукти, не трябва да предприемате нищо. Програмата продължава автоматично.
- ▶ Функцията Add не е на разположение за програмите 7 – 9 и 11 – 15.

Функция Remove/Отстраняване на куките за месене

При програмите 1 – 6, 10 и 16 сред 2-рата фаза на втасване прозвучават 10 звукови сигнала и на дисплея **A** мига „RMV“ **③**. Сега имате възможност да извадите куките за месене **⑦** преди започване на фазата на печене, за да избегнете големи дупки в готовия хляб.

За целта постъпете както следва:

- 1) Когато „RMV“ мига на дисплея **A**, натиснете бутона Старт/Стоп **B**. Сега изпълняващата се програма се прекъсва за 10 минути, оставащото време на програмата **②** мига на дисплея **A**.
- 2) Отворете капака **②** и извадете формата за печене **⑧**.
- 3) С набрашнени ръце избутайте леко тестото настрани и издърпайте куките за месене **⑦** от двата задвижващи вала.
- 4) След това разстелете равномерно тестото във формата за печене **⑧**.
- 5) Поставете отново формата за печене **⑧** в уреда и затворете капака **②**.
- 6) Натиснете бутона Старт/Стоп **B**, за да продължите програмата. Ако не натиснете бутона, програмата продължава автоматично след 10 минути.

УКАЗАНИЕ

- ▶ Ако не желаете да извадите куките за месене **⑦**, не трябва да предприемате нищо. Програмата продължава автоматично.
- ▶ Функцията Remove не е на разположение за програмите 7 – 9 и 11 – 15.

Функция Memory

В случай че по време на работа уредът е бил изключен от електрическата мрежа (напр. поради спиране на електричеството), той продължава с последно активната програма от същото място, ако се захрани отново с ток в рамките на 10 минути.

Това не важи при прекратяване на програмата чрез натискане на бутона Старт/Стоп **B**, докато прозвучи дълъг звуков сигнал.

Почистване

⚠ ОПАСНОСТ! ТОКОВ УДАР!

- ▶ Преди всяко почистване изключвайте щепсела от контакта.
- ▶ Никога не потапяйте уреда във вода или други течности.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

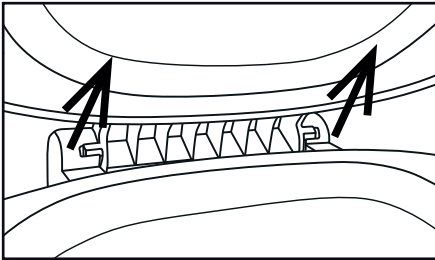
- ▶ Преди почистване оставете уреда да се охлади достатъчно. Съществува опасност от изгаряне!

ВНИМАНИЕ! МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- ▶ За почистване на уреда не използвайте химически почистващи препарати или разтворители.

Корпус на уреда, капак, камера за печене

- 1) При необходимост извадете формата за печене **8** от уреда.
- 2) С навлажнена кърпа или мека гъба отстранете всички остатъци в камерата за печене.
- 3) Избършете корпуса на уреда и капака **2** също само с навлажнена кърпа или гъба. За по-лесно почистване капакът **2** може да се отстрани от корпуса:
 - Отворете капака **2** така, че пластмасовите зъби да влязат в отворите на шарнирите.
 - Издърпайте капака **2** от шарнирите:



- За да монтирате отново капака **2** след почистването, вкарайте пластмасовите зъби в отворите на шарнирите.
- 4) Подсушете всичко старателно.

Форма за печене, куки за месене и принадлежности

ВНИМАНИЕ! МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- ▶ Повърхностите на формата за печене **8** и куките за месене **7** имат незалепващо покритие. При почистването не използвайте агресивни почистващи или абразивни препарати или предмети, които могат да причинят драскотини по повърхностите.

УКАЗАНИЕ

- ▶ Вследствие на топлина и влага външният вид на повърхностите може да се промени с течение на времето. Това не влошава качеството или функционирането.



- ▶ Куките за месене **7** и приспособлението за отстраняване на куките за месене **11** са годни за миене в съдомийлна машина.
- 1) При необходимост извадете куките за месене **7** и формата за печене **8** от уреда.
 - 2) При необходимост извадете куките за месене **7** от формата за печене **8**. В случай че куките за месене **7** не се отделят от формата за печене **8**, напълнете формата за печене **8** с гореща вода и я оставете да се накисне. Скоро след това трябва да е възможно изваждане на куките за месене **7**.
 - 3) Измийте куките за месене **7** в топла вода, в която е прибавен мек миеш препарат. При упорити загаряния куките за месене **7** трябва да киснат в разтвор за миене, докато загарянията могат да се отделят с помощта на четка за миене. В случай че държат в куката за месене **7** е запушен, можете да го почистите внимателно с дървена пръчица.
 - 4) Избършете външната страна на формата за печене **8** с влажна кърпа.
 - 5) Почистете вътрешността на формата за печене **8** с топла вода и малко миеш препарат. При загаряния напълнете формата за печене **8** с вода и прибавете мек миеш препарат. Кисненето трябва да продължи, докато загарянията могат да се отделят с четка за миене. След това изплакнете формата за печене **8** с чиста вода, за да отстраните остатъци от миешия препарат.
 - 6) Измийте мерителната чаша **9**, мерителната лъжица **10** и приспособлението за отстраняване на куките за месене **11** с топла вода и мек миеш препарат. След това изплакнете частите с чиста вода, за да отстраните остатъци от миешия препарат.
 - 7) След почистването подсушете старателно всички части.

Поръчка на резервни части

Към този продукт можете да поръчате следните резервни части:

- куки за месене 7
- форма за печене 8
- мерителна чаша 9
- мерителна лъжица 10
- приспособление за отстраняване на куките за месене 11

Поръчайте резервните части чрез горещата линия на нашия сервиз (вж. глава „Сервиз“) или удобно на нашия уебсайт www.kompernass.com.



УКАЗАНИЕ

- ▶ В някои страни поръчката на резервни части не може да се извърши онлайн. В такъв случай използвайте горещата линия на нашия сервиз (вж. глава „Сервиз“).
- ▶ За поръчката имайте готовност да съобщите IAN номера, който е посочен на обложката на това ръководство за потребителя.

Предаване за отпадъци



В никакъв случай не изхвърляйте уреда с обикновените битови отпадъци. Този продукт подлежи на европейската директива 2012/19/EU.

Предайте уреда за отпадъци чрез лицензирана фирма за управление на отпадъци или общинската служба за управление на отпадъци. Спазвайте действащите в момента разпоредби. В случай на съмнение се обърнете към местния пункт за събиране на отпадъци.



Информация относно възможностите за предаване за отпадъци на излезлия от употреба продукт можете да получите от вашата общинска или градска управа.











Връщането на опаковката в системата за циркулация на материалите спестява суровини и намалява количеството отпадъци. Предайте ненужните ви вече опаковъчни материали за отпадъци съгласно действащите местни разпоредби.



Предайте опаковката за отпадъци в съответствие с екологичните изисквания. Вземете под внимание обозначението върху различните опаковъчни материали и при необходимост ги събирайте отделно. Опаковъчните материали са обозначени със съкращения (a) и цифри (b) със следното значение:









- 1 – 7: пластмаси,
- 20 – 22: хартия и картон,
- 80 – 98: композитни материали.

Изпълнение на програмите

Програма	1. Обикновен						2. Пухкав					
	слабо средно силно			бързо			слабо средно силно			бързо		
Тегло (грамове)	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500
Време (часове)	3:00	3:05	3:15	2:15	2:20	2:25	3:10	3:15	3:25	2:20	2:25	2:30
Предварително загряване (минути) 	15	15	20	–	–	–	10	10	15	–	–	–
Месене 1 (минути) 	13	13	13	13	13	13	12	12	12	13	13	13
Втасване 1 (минути) 	25	25	25	10	10	10	20	20	20	10	10	10
Месене 2 (минути) 	2 5A*	2 5A*	2 5A*	2 2A*	2 2A*	2 2A*	2 5A*	2 5A*	2 5A*	2 2A*	2 2A*	2 2A*
Втасване 2 (минути) 	30	30	30	18	18	18	38	38	38	18	18	18
Втасване 3 (минути) 	30	30	30	30	30	30	35	35	35	30	30	30
Печене (минути) 	55	60	65	55	60	65	60	65	70	60	65	70
Поддържане в топло състояние (минути) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Макс. предвари- телна настройка на времето (часове)	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15









* По време на тази фаза на програмата могат да се добавят допълнителни продукти към тестото. Пример: 7/ADD/5 означава, че след 7-минутна фаза на месене прозвучават няколко звукови сигнала и на дисплея **A** се появява „ADD“ **7**. Сега можете да добавите допълнителни продукти. След това следва още една 5-минутна фаза на месене, преди да започне следващата фаза на програмата.

** По време на тази фаза на програмата е възможно отстраняване на куките за месене **7**. Пример: 27,5/RMV/2,5 означава, че след 27,5-минутна фаза на втасване прозвучават няколко звукови сигнала и на дисплея **A** се появява „RMV“ **3**. Сега можете да отстраните куките за месене **7**. След това следва още една 2,5-минутна фаза на втасване, преди да започне следващата фаза на програмата.

Програма	3. Пълнозърнест						4. Сладък					
	слабо средно силно			бързо			слабо средно силно			бързо		
Тегло (грамове)	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500
Време (часове)	3:20	3:25	3:35	2:25	2:30	2:35	2:55	3:00	3:10	2:10	2:15	2:20
Предварително загряване (минути) 	15	15	20	–	–	–	10	10	15	–	–	–
Месене 1 (минути) 	12	12	12	13	13	13	12	12	12	12	12	12
Втасване 1 (минути) 	30	30	30	10	10	10	25	25	25	10	10	10
Месене 2 (минути) 	7 ADD 8*	7 ADD 8*	7 ADD 8*	4 ADD 5*	4 ADD 5*	4 ADD 5*	7 ADD 6*	7 ADD 6*	7 ADD 6*	4 ADD 6*	4 ADD 6*	4 ADD 6*
Втасване 2 (минути) 	35,5 RMV 2,5**	35,5 RMV 2,5**	35,5 RMV 2,5**	20,5 RMV 2,5**	20,5 RMV 2,5**	20,5 RMV 2,5**	32,5 RMV 2,5**	32,5 RMV 2,5**	32,5 RMV 2,5**	15,5 RMV 2,5**	15,5 RMV 2,5**	15,5 RMV 2,5**
Втасване 3 (минути) 	35	35	35	35	35	35	30	30	30	30	30	30
Печене (минути) 	55	60	65	55	60	65	50	55	60	50	55	60
Поддържане в топло състояние (минути) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Макс. предвари- телна настройка на времето (часове)	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15









* По време на тази фаза на програмата могат да се добавят допълнителни продукти към тестото. Пример: 7/ADD/5 означава, че след 7-минутна фаза на месене прозвучават няколко звукови сигнала и на дисплея **A** се появява „ADD“ **7**. Сега можете да добавите допълнителни продукти. След това следва още една 5-минутна фаза на месене, преди да започне следващата фаза на програмата.


** По време на тази фаза на програмата е възможно отстраняване на куките за месене **7**. Пример: 27,5/RMV/2,5 означава, че след 27,5-минутна фаза на втасване прозвучават няколко звукови сигнала и на дисплея **A** се появява „RMV“ **3**. Сега можете да отстраните куките за месене **7**. След това следва още една 2,5-минутна фаза на втасване, преди да започне следващата фаза на програмата.









Програма	5. Нискокало-ричен			6. Безглуте-нов			7. Експресен			8. Сладкиш		
Степен на изпичане/Бърз режим	слабо средно силно			слабо средно силно			слабо средно силно			слабо средно силно		
Тегло (грамове)	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500
Време (часове)	3:09	3:21	3:33	3:40	3:45	3:55	1:15	1:18	1:20	1:30	1:35	1:40
Предварително загряване (минути) 	15	15	15	15	15	20	-	-	-	-	-	-
Месене 1 (минути) 	20	21	22	12	12	12	8	8	8	25 RMV**	25 RMV**	25 RMV**
Втасване 1 (минути) 	15	15	15	20	20	20	-	-	-	-	-	-
Месене 2 (минути) 	15 ADD 7*	15 ADD 9*	15 ADD 11*	5 ADD 8*	5 ADD 8*	5 ADD 8*	7	7	7	-	-	-
Втасване 2 (минути) 	12,5 RMV 2,5**	14,5 RMV 2,5**	16,5 RMV 2,5**	47,5 RMV 2,5**	47,5 RMV 2,5**	47,5 RMV 2,5**	-	-	-	-	-	-
Втасване 3 (минути) 	22	24	26	50	50	50	20	20	20	-	-	-
Печене (минути) 	80	85	90	60	65	70	40	43	45	65	70	75
Поддържане в топло състояние (минути) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Макс. предварителна настройка на времето (часове)	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15









* По време на тази фаза на програмата могат да се добавят допълнителни продукти към тестото. Пример: 7/ADD/5 означава, че след 7-минутна фаза на месене прозвучават няколко звукови сигнала и на дисплея **A** се появява „ADD“ **7**. Сега можете да добавите допълнителни продукти. След това следва още една 5-минутна фаза на месене, преди да започне следващата фаза на програмата.

** По време на тази фаза на програмата е възможно отстраняване на куките за месене **7**. Пример: 27,5/RMV/2,5 означава, че след 27,5-минутна фаза на втасване прозвучават няколко звукови сигнала и на дисплея **A** се появява „RMV“ **3**. Сега можете да отстраните куките за месене **7**. След това следва още една 2,5-минутна фаза на втасване, преди да започне следващата фаза на програмата.

Програма	9. Месене	10. Тесто	11. Тесто за макарони	12. Тесто за пица
Степен на изпичане/Бърз режим	–	–	–	–
Тегло (грамове)	–	–	–	–
Време (часове)	0:10-0:45	1:40	0:15	0:45
Предварително загряване (минути) 	–	–	–	–
Месене 1 (минути) 	10-45	12	15	15
Втасване 1 (минути) 	–	10	–	10
Месене 2 (минути) 	–	3 ADD 5*	–	10
Втасване 2 (минути) 	–	25	–	10
Втасване 3 (минути) 	–	45	–	–
Печене (минути) 	–	–	–	–
Поддържане в топло състояние (минути) 	–	–	–	–
Макс. предварителна настройка на времето (часове)	–	15	–	15

* По време на тази фаза на програмата могат да се добавят допълнителни продукти към тестото. Пример: 7/ADD/5 означава, че след 7-минутна фаза на месене прозвучават няколко звукови сигнала и на дисплея **A** се появява „ADD“ . Сега можете да добавите допълнителни продукти. След това следва още една 5-минутна фаза на месене, преди да започне следващата фаза на програмата.

Програма	13. Кисело мляко	14. Мармалад	15. Печене
Степен на изпичане/ Бърз режим	–	–	слабо средно силно
Тегло (грамове)	–	–	–
Време (часове)	8:00-12:00	1:20	0:05-1:00
Предварително загряване (минути) 	–	–	–
Месене 1 (минути) 	–	–	–
Втасване 1 (минути) 	–	15	–
Месене 2 (минути) 	–	–	–
Втасване 2 (минути) 	–	–	–
Втасване 3 (минути) 	–	20	–
Печене (минути) 	–	60	5–60
Поддържане в топло състояние (минути) 	–	–	60
Макс. предварителна настройка на времето (часове)	–	–	–

Програма	16. Възможност за програмиране	
Степен на изпичане/Бърз режим	Предварителна настройка	Индивидуален диапазон за настройка
Тегло (грамове)	–	–
Време (часове)	3:05	–
Предварително загаряване (минути) 	15	0-20
Месене 1 (минути) 	13	0-30
Втасване 1 (минути) 	25	0-30
Месене 2 (минути) 	7 ADD 5*	0-30
Втасване 2 (минути) 	30 RMV **	0-60 RMV **
Втасване 3 (минути) 	30	0-60
Печене (минути) 	60	0-80
Поддържане в топло състояние (минути) 	60	0-60
Макс. предварителна настройка на времето (часове)	15	15

* По време на тази фаза на програмата могат да се добавят допълнителни продукти към тестото. Пример: 7/ADD/5 означава, че след 7-минутна фаза на месене прозвучават няколко звукови сигнала и на дисплея **A** се появява „ADD“ **7**. Сега можете да добавите допълнителни продукти. След това следва още една 5-минутна фаза на месене, преди да започне следващата фаза на програмата.

** По време на тази фаза на програмата е възможно отстраняване на куките за месене **7**. Пример: 27,5/RMV/2,5 означава, че след 27,5-минутна фаза на втасване прозвучават няколко звукови сигнала и на дисплея **A** се появява „RMV“ **3**. Сега можете да отстраните куките за месене **7**. След това следва още една 2,5-минутна фаза на втасване, преди да започне следващата фаза на програмата.

Отстраняване на неизправности

Неизправност	Възможни решения
<p>Уредът не работи след натискане на бутона Старт/Стоп B.</p>	<p>Някои фази на програмата 6, като напр. „Предварително загряване“ или „Втасване“, се разпознават трудно, тъй като куките за месене 7 не се въртят. С помощта на таблицата „Изпълнение на програмите“ проверете коя част от програмата се изпълнява в момента.</p> <p>Проверете дали уредът работи, като установите дали свети индикаторът за работа B.</p> <p>Проверете дали щепселът е включен към електрическата мрежа.</p>
<p>След стартиране на програма дисплейт A показва „H:HH“.</p>	<p>След последното печене уредът все още не се е охладил достатъчно. Спрете текущата програма и изключете уреда. Отворете капака на уреда 2 и оставете уреда да се охлади за около 20 минути, преди да го използвате отново.</p>
<p>Не може да се стартира нова програма. Показанието на дисплея преминава към основното положение (програма 1).</p>	<p>След последното печене уредът все още не се е охладил достатъчно. Изключете уреда, отворете капака 2 и оставете уреда да се охлади за около 20 минути, преди да го използвате отново.</p>
<p>След стартиране на програма дисплейт A показва „E:EO“.</p>	<p>Изключете уреда и издърпайте щепсела от контакта. Поставете отново щепсела в контакта и включете уреда. В случай че съобщението за неизправност все още е налице, се обърнете към нашия сервиз.</p>
<p>Двигателят работи, но куките за месене 7 не се въртят.</p>	<p>Проверете дали куките за месене 7 и формата за печене 8 са фиксирани правилно.</p>
<p>По време на работа уредът е бил изключен от електрическата мрежа или е имало спиране на електричеството.</p>	<p>Ако прекъсването на електрозахранването продължи по-малко от 10 минути, уредът продължава автоматично с последно изпълняваната програма.</p>
<p>Уредът раздробява прибавени продукти, като плодове или ядки.</p>	<p>За да избегнете раздробяване, прибавете продукти като плодове или ядки към тестото едва след като прозвучат няколко звукови сигнала и на дисплея A се появи „ADD“ 7.</p>

Ако неизправностите не могат да се отстранят с посочените по-горе решения или ако установите други видове неизправности, се обърнете към нашия сервиз.

Гаранция

Уважаеми клиенти,

за този уред получавате 3 години гаранция от датата на покупката. В случай на несъответствие на продукта с договора за продажба Вие имате законно право да предявите рекламация пред продавача на продукта при условията и в сроковете, определени в чл.112-115* от Закона за защита на потребителите. Вашите права, произтичащи от посочените разпоредби, не се ограничават от нашата по-долу представена търговска гаранция и независимо от нея продавачът на продукта отговаря за липсата на съответствие на потребителската стока с договора за продажба съгласно Закона за защита на потребителите.

Гаранционни условия

Гаранционният срок започва да тече от датата на покупката. Пазете добре оригиналната касова бележка. Този документ е необходим като доказателство за покупката. Ако в рамките на три години от датата на закупуване на този продукт се появи дефект на материала или производствен дефект, продуктът ще бъде безплатно ремонтиран или заменен – по наш избор. Гаранцията предполага в рамките на тригодишния гаранционен срок да се представят дефектният уред и касовата бележка (касовият бон) и писмено да се обясни в какво се състои дефектът и кога е възникнал. Ако дефектът е покрит от нашата гаранция, Вие ще получите обратно ремонтирания или нов продукт. С ремонта или смяната на продукта не започва да тече нов гаранционен срок.

Гаранционен срок и законови претенции при дефекти

Гаранционната услуга не удължава гаранционния срок. Това важи също и за сменените и ремонтирани части. За евентуално наличните повреди и дефекти още при покупката трябва да се съобщи веднага след разопаковането. Евентуалните ремонти след изтичане на гаранционния срок са срещу заплащане.

Обхват на гаранцията

Уредът е произведен грижливо според строгите изисквания за качество и добросъвестно изпитан преди доставка. Гаранцията важи за дефекти на материала или производствени дефекти. Гаранцията не обхваща частите на продукта, които подлежат на нормално износване, поради което могат да бъдат разглеждани като бързо износващи се части (например филтри или приставки) или повредите на чупливи части (например прекъсвачи, батерии или такива произведени от стъкло). Гаранцията отпада, ако уредът е повреден поради неправилно използване или в резултат на неосъществяване на техническа поддръжка. За правилната употреба на продукта трябва точно да се спазват всички указания в упътването за обслужване.

Предназначение и действия, които не се препоръчват от упътването за експлоатация или за които то предупреждава, трябва задължително да се избягват. Продуктът е предназначен само за частна, а не за стопанска употреба. При злоупотреба и неправилно третиране, употреба на сила и при интервенции, които не са извършени от клона на нашия оторизиран сервиз, гаранцията отпада.

Процедура при гаранционен случай

За да се гарантира бърза обработка на Вашия случай, следвайте следните указания:

- За всички запитвания подгответе касовата бележка и идентификационния номер (IAN 360597_2010) като доказателство за покупката.
- Вземете артикулния номер от фабричната табелка.
- При възникване на функционални или други дефекти първо се свържете по телефона или чрез имейл с долупосочения сервизен отдел. След това ще получите допълнителна информация за уреждането на Вашата рекламация.

- След съгласуване с нашия сервиз можете да изпратите дефектния продукт на посочения Ви адрес на сервиза безплатно за Вас, като приложите касовата бележка (касовия бон) и посочите в какво се състои дефектът и кога е възникнал. За да се избегнат проблеми с приемането и допълнителни разходи, задължително използвайте само адреса, който Ви е посочен. Осигурете изпращането да не е като експресен товар или като друг специален товар. Изпратете уреда заедно с всички принадлежности, доставени при покупката, и осигурете достатъчно сигурна транспортна опаковка.

Ремонтен сервиз / извънгаранционно обслужване

Ремонти извън гаранцията можете да възложите на клона на нашия сервиз срещу заплащане. Той с удоволствие ще Ви направи предварителна калкулация. Можем да обработваме само уреди, които са достатъчно опаковани и изпратени с платени транспортни разходи.

Внимание: Изпратете Вашия уред на клон на нашия сервиз почистен и с указание за дефекта. Уредите, изпратени с неплатени транспортни разходи – с наложен платеж, като експресен или друг специален товар – не се приемат.

Ние ще извършим безплатно изхвърлянето на изпратените от Вас дефектни уреди.

Сервизно обслужване

BG България
Тел.: 00800 111 4920
Е-мейл: kompernass@idl.bg

IAN 360597_2010

Вносител

Моля, обърнете внимание, че следващият адрес не е адрес на сервиза. Първо се свържете с горепосочения сервизен център.

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

* Чл. 112.

- (1) При несъответствие на потребителската стока с договора за продажба потребителите имат право да предяви рекламация, като поиска от продавача да приведе стоката в съответствие с договора за продажба. В този случай потребителят може да избира между извършване на ремонт на стоката или замяната ѝ с нова, освен ако това е невъзможно или избраният от него начин за обезщетение е непропорционален в сравнение с другия.
- (2) Смята се, че даден начин за обезщетяване на потребителя е непропорционален, ако неговото използване налага разходи на продавача, които в сравнение с другия начин на обезщетяване са неразумни, като се вземат предвид:
 1. стойността на потребителската стока, ако нямаше липса на несъответствие;
 2. значимостта на несъответствието;
 3. възможността да се предложи на потребителя друг начин на обезщетяване, който не е свързан със значителни неудобства за него.

Чл. 113.

- (1) Когато потребителската стока не съответства на договора за продажба, продавачът е длъжен да я приведе в съответствие с договора за продажба.
- (2) Привеждането на потребителската стока в съответствие с договора за продажба трябва да се извърши в рамките на един месец, считано от предявяването на рекламацията от потребителя.
- (3) След изтичането на срока по ал. 2 потребителят има право да развали договора и да му бъде възстановена заплатената сума или да иска намаляване на цената на потребителската стока съгласно чл. 114.
- (4) Привеждането на потребителската стока в съответствие с договора за продажба е безплатно за потребителя. Той не дължи разходи за експедиране на потребителската стока или за материали и труд, свързани с ремонта ѝ, и не трябва да понася значителни неудобства.
- (5) Потребителят може да иска и обезщетение за претърпените вследствие на несъответствието вреди.

Чл. 114.

- (1) При несъответствие на потребителската стока с договора за продажба и когато потребителят не е удовлетворен от решаването на рекламацията по чл. 113, той има право на избор между една от следните възможности: 1. разваляне на договора и възстановяване на заплатената от него сума; 2. намаляване на цената.
- (2) Потребителят не може да претендира за възстановяване на заплатената сума или за намаляване цената на стоката, когато търговецът се съгласи да бъде извършена замяна на потребителската стока с нова или да се поправи стоката в рамките на един месец от предявяване на рекламацията от потребителя.

- (3) Търговецът е длъжен да удовлетвори искане за разваляне на договора и да възстанови заплатената от потребителя сума, когато след като е удовлетворил три рекламации на потребителя чрез извършване на ремонт на една и съща стока, в рамките на срока на гаранцията по чл. 115, е налице следваща поява на несъответствие на стоката с договора за продажба.
- (4) (Предишна ал. 3 - ДВ, бр. 61 от 2014 г., в сила от 25.07.2014 г.) Потребителят не може да претендира за разваляне на договора, ако несъответствието на потребителската стока с договора е незначително.

Чл. 115.

- (1) Потребителят може да упражни правото си по този раздел в срок до две години, считано от доставянето на потребителската стока.
- (2) Срокът по ал. 1 спира да тече през времето, необходимо за поправка или замяната на потребителската стока или за постигане на споразумение между продавача и потребителя за решаване на спора.
- (3) Упражняването на правото на потребителя по ал. 1 не е обвързано с никакъв друг срок за предявяване на иск, различен от срока по ал. 1.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung26
Bestimmungsgemäßer Gebrauch26
Lieferumfang26
Auspacken26
Technische Daten26
Sicherheitshinweise27
Leistungsübersicht30
Bedienelemente30
Bedienfeld30
Vor dem ersten Gebrauch31
Brot backen32
Zutaten	32
Gerät in Betrieb nehmen	32
Programm einstellen und starten	32
Programme	33
Programm unterbrechen / beenden	34
Brot entnehmen	34
Gerät ausschalten	35
Timer-Funktion	35
Add-Funktion / Zutaten zugeben	35
Remove-Funktion / Knethaken entfernen	35
Memory-Funktion	36
Reinigen36
Ersatzteile bestellen37
Entsorgen38
Programmablauf39
Fehlerbehebung45
Garantie der Kompernaß Handels GmbH46
Service	47
Importeur	47

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

Benutzen Sie das Gerät nicht in gewerblichen oder industriellen Bereichen.

Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

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


Auspacken

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

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

Technische Daten

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

Sicherheitshinweise

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

⚠ GEFAHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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



Achtung! Heiße Oberfläche! Verbrennungsgefahr!

Teile des Gerätes werden während des Betriebs sehr heiß!

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

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

⚠️ WARNUNG! BRANDGEFAHR!

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

⚠️ WARNUNG! BRANDGEFAHR!

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

ACHTUNG – SACHSCHADEN!

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

Leistungsübersicht

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

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

Bedienelemente

(Abbildungen siehe Ausklappseite)

Abbildung A:

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

Abbildung B:

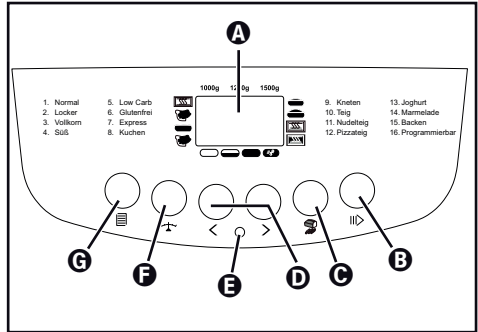
- ⑦ 2 Kneithaken
- ⑧ Backform
- ⑨ Messbecher
- ⑩ Messlöffel
- ⑪ Kneithakenentferner

Abbildung C:

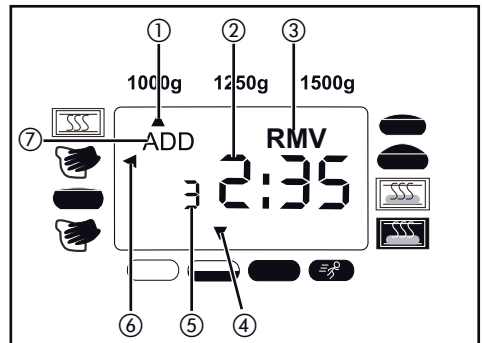
Bedienfeld / Display

Bedienfeld

Das Bedienfeld **6** besteht aus den folgenden Komponenten:



A Display



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

Ⓑ Start-/Stopp-Taste

Taste zum Starten, Unterbrechen oder Stoppen eines Programms.

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

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

HINWEIS

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

Ⓒ Bräunungsgrad/Schnellmodus wählen

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

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

HINWEIS

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

Ⓓ Timer einstellen

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

HINWEIS

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

Ⓔ Betriebsleuchte

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

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

Ⓕ Brotgewicht einstellen

Taste zur Wahl des Brotgewichtes (1000 g/1250g/1500 g). Drücken Sie die Taste so oft, bis der Pfeil **①** unter dem gewünschten Gewicht erscheint. Die Gewichtsangaben beziehen sich auf die ungefähre Menge der in die Backform **Ⓒ** eingefüllten Zutaten.

HINWEIS

- ▶ Für die Programme 9 – 15 kann kein Gewicht eingestellt werden.

Ⓖ Programm wählen

Taste zur Wahl des gewünschten Programms (1 – 16). Im Display **Ⓐ** erscheinen Programmnummer **⑤** und -zeit **②**.

Vor dem ersten Gebrauch

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

HINWEIS

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

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

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

Brot backen

Zutaten

Für ein optimales Backergebnis berücksichtigen Sie bitte folgende Hinweise:

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Nehmen Sie die Backform **8** aus dem Gehäuse, bevor Sie die Zutaten einfüllen. Wenn Zutaten auf die Heizschlangen gelangen, besteht Brandgefahr!
- ▶ Verwenden Sie auf keinen Fall größere Mengen als angegeben. Überschreiten Sie beim Backen niemals eine Menge von 900 g Mehl bzw. 900 g Backmischung. Gelangt überlaufender Teig an die Heizschlangen, besteht Brandgefahr!

- Alle Zutaten sollten auf Zimmertemperatur erwärmt sein, um einen optimalen Gärvorgang der Hefe sicherzustellen.
- Halten Sie sich möglichst genau an die vorgegebenen Zutatenmengen. Bereits geringe Abweichungen können das Backergebnis beeinflussen.
- Geben Sie die Zutaten immer in der im Rezept angegebenen Reihenfolge in die Backform **8**. In der Regel werden zuerst die Flüssigkeiten, danach Zucker, Salz und Mehl und zuletzt die Hefe eingefüllt. Die Hefe sollte nicht mit Flüssigkeiten oder Salz in Berührung kommen.

Gerät in Betrieb nehmen

- 1) Ziehen Sie die Backform **8** nach oben aus dem Gerät heraus.
- 2) Stecken Sie die Knethaken **7** auf die Antriebswellen in der Backform **8**. Achten Sie darauf, dass sie fest sitzen.
- 3) Geben Sie die Zutaten Ihres Rezeptes in der angegebenen Reihenfolge in die Backform **8**.
- 4) Setzen Sie die Backform **8** wieder ein. Achten Sie darauf, dass sie richtig einrastet.
- 5) Schließen Sie den Deckel **2**.
- 6) Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
- 7) Schalten Sie das Gerät am Ein-/Ausschalter (0/I) **5** ein. Es ertönt ein Signalton und im Display **A** erscheinen Programmnummer **5** und -zeit **2** für das Programm 1.

Programm einstellen und starten

- 1) Wählen Sie das gewünschte Programm mit der Taste Programmwahl **G**. Die entsprechende Programmnummer **5** und -zeit **2** wird im Display **A** angezeigt.
- 2) Wählen Sie ggf. das Brotgewicht **1** mit der Taste **F**.
- 3) Wählen Sie ggf. den gewünschten Bräunungsgrad **4** mit der Taste **C** oder wählen Sie die Einstellung „schnell“, um die Gehzeiten zu verkürzen.
- 4) Stellen Sie mit den Pfeiltasten **D** den Timer ein oder starten Sie das Programm mit der Start-/Stopp-Taste **B** sofort.
Das Programm führt nun automatisch die verschiedenen Programmphasen **6** durch.

HINWEIS

- ▶ Manche Programme starten mit einer Vorheizphase (siehe Kapitel „**Programmablauf**“), bei der sich die Knethaken **7** nicht bewegen. Dies ist gewollt und kein Fehler des Gerätes.
- ▶ Der Deckel **2** kann während der Knetphase geöffnet werden. Öffnen Sie den Deckel **2** jedoch nicht während der Geh- oder Backphase. Das Brot könnte dann in sich zusammenfallen.
- ▶ Sie können den Programmablauf über das Sichtfenster **1** beobachten.

Programme

Mit der Taste Programmwahl **G** wählen Sie das gewünschte Programm aus. Die entsprechende Programmnummer **5** wird im Display **A** angezeigt. Die Programmzeiten **2** sind abhängig von den gewählten Programmkombinationen (siehe Kapitel „**Programmablauf**“).

Programm 1: Normal

Zum Backen von Weiß- und Mischbroten, die hauptsächlich aus Weizen- oder Roggenmehl bestehen. Das Brot hat eine kompakte Konsistenz.

Programm 2: Locker

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

Programm 3: Vollkorn

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

Programm 4: Süß

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

Programm 5: Low Carb

Zum Backen von kohlenhydratreduzierten Broten.

Programm 6: Glutenfrei

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

Programm 7: Express

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

Programm 8: Kuchen

Zum Backen von Kuchen mit Backmischungen oder nach eigenen Rezepten.

Programm 9: Kneten

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

Programm 10: Teig

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

Programm 11: Nudelteig

Zur Herstellung von Nudelteig.

Programm 12: Pizzateig

Zur Herstellung von Pizzateig.

Programm 13: Joghurt

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

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

Programm 14: Marmelade

Zur Herstellung von Fruchtaufstrichen wie Marmeladen, Konfitüren oder Gelees.

Programm 15: Backen

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

Programm 16: Programmierbar

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

Gehen Sie dazu wie folgt vor:

- 1) Wählen Sie mit der Taste Programmwahl **G** Programm 16.
- 2) Wählen Sie mit der Taste Bräunungsgrad **C** einen Programmspeicherplatz (1 – 8).

- 3) Wählen Sie mit der Taste Brotgewicht **F** die Programmphase aus, die Sie einstellen wollen.
- 4) Passen Sie mit den Pfeiltasten **D** die Zeit der gewählten Programmphase an Ihre Bedürfnisse an (zum möglichen Einstellbereich siehe Kapitel „**Programmablauf**“).
- 5) Drücken Sie erneut die Taste Brotgewicht **F**, um zur nächsten Programmphase zu wechseln.
- 6) Wenn Sie alle gewünschten Programmphasen eingestellt haben, drücken Sie die Start-/Stopp-Taste **B**, um die Einstellungen zu speichern und das Einstellmenü dieses Programmspeicherplatzes zu verlassen.
- 7) Wenn Sie ein weiteres individuelles Programm einstellen wollen, wählen Sie mit der Taste Bräunungsgrad **C** einen anderen Programmspeicherplatz aus und fahren Sie fort, wie oben beschrieben.
- 8) Um ein individuelles Programm zu starten, wählen Sie dieses ggf. mit der Taste Bräunungsgrad **C** aus und drücken Sie die Start-/Stopp-Taste **B**.

HINWEIS

- ▶ Die Einstellungen bleiben so lange gespeichert, bis Sie durch die Reset-Funktion zurückgesetzt werden.
- ▶ Um die Zeiten auf die Standardeinstellungen zurückzusetzen, wählen Sie mit der Taste Bräunungsgrad **C** das entsprechende individuelle Programm aus und drücken Sie die Tasten Programmwahl **G** und Brotgewicht **F** gleichzeitig.

Programm unterbrechen / beenden

- Um das Programm zu unterbrechen, drücken Sie kurz die Start-/Stopp-Taste **B**, die Zeitanzeige **②** im Display **A** blinkt. Drücken Sie erneut die Start-/Stopp-Taste **B**, um das Programm fortzusetzen. Ansonsten wird das Programm nach 10 Minuten automatisch fortgesetzt.
- Bei automatischem Programmende ertönen mehrere Signaltöne und die Zeitanzeige **②** zeigt 0:00 an. Das Gerät schaltet in einen 60-minütigen Warmhaltebetrieb.

HINWEIS

- ▶ Am Ende der Programme 9-14 erfolgt kein Warmhaltebetrieb.
- ▶ Nehmen Sie das Brot spätestens zum Ende des Warmhaltebetriebs aus dem Gerät, es könnte sonst feucht werden.

- Um das Programm bzw. den Warmhaltebetrieb vorzeitig zu beenden, halten Sie die Start-/Stopp-Taste **B** gedrückt, bis ein langer Signalton ertönt.

Brot entnehmen

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Die Backform **8** kann sich während des Betriebs stark erhitzen. Verwenden Sie Topflappen oder Schutzhandschuhe. Es besteht Verbrennungsgefahr!

ACHTUNG – SACHSCHADEN!

- ▶ Benutzen Sie keine Metallgegenstände, um das Brot aus der Backform **8** zu lösen. Diese können zu Kratzern auf der Antihafbeschichtung führen.

HINWEIS

- ▶ Brot lässt sich in der Regel leichter entnehmen, wenn Sie es nach dem Backen noch mindestens 30 Minuten in der Backform **8** belassen. Sie können hierfür den Warmhaltebetrieb nutzen.

- 1) Lassen Sie die Backform **8** und das Brot ausreichend abkühlen oder verwenden Sie Topflappen bzw. Schutzhandschuhe.
- 2) Halten Sie die Backform **8** schräg kopfüber über einen Rost und schütteln Sie leicht, bis das Brot herausrutscht.

HINWEIS

- ▶ Falls Sie die Knethaken **7** nicht schon vorher entnommen haben und sich das Brot nun nicht von diesen lösen lässt, entfernen Sie sie vorsichtig mit dem beiliegenden Knethakenentferner **11**.

Gerät ausschalten

Wenn Sie das Gerät nicht mehr verwenden möchten, schalten Sie es am Ein-/Ausschalter (0/I) **5** aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

Timer-Funktion

Die Timer-Funktion ermöglicht Ihnen, ein Programm zeitverzögert zu starten. Sie können einen Zeitpunkt bestimmen, zu dem das Gerät das gewünschte Programm beendet haben soll. Die maximale Zeitverzögerung beträgt 15 Stunden.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Nutzen Sie die Timer-Funktion nur für Rezepte, die Sie bereits ausprobiert haben. So ist sichergestellt, dass das gewünschte Backresultat erreicht wird und vor allem, dass die Teigmenge nicht zu groß ist und dann evtl. überläuft. Bei überlaufendem Teig besteht Brandgefahr!

HINWEIS

- ▶ Die Timer-Funktion steht für die Programme 9, 11 und 13 – 15 nicht zur Verfügung.
- ▶ Verwenden Sie die Timer-Funktion nicht, wenn Sie schnell verderbliche Lebensmittel wie Eier, Milch, Sahne oder Käse verarbeiten.

- 1) Wählen Sie zunächst das gewünschte Programm.
- 2) Wählen Sie nun mit den Pfeiltasten **D** die gewünschte Gesamtdauer von Programm- und Verzögerungszeit. Die Programmendzeit verschiebt sich pro Tastendruck um 10 Minuten. Halten Sie die Pfeiltasten **D** gedrückt, um das Durchlaufen der Ziffern zu beschleunigen.
- 3) Bestätigen Sie die Einstellung des Timers mit der Start-/Stopp-Taste **B**. Die Betriebsleuchte **E** blinkt und die programmierte Zeit **2** beginnt abzulaufen, das Programm startet zur passenden Zeit automatisch. Sobald das Programm startet, leuchtet die Betriebsleuchte **E** dauerhaft.

Beispiel:

Es ist 12 Uhr und Sie möchten in 6 Stunden, also um 18 Uhr, frisches Brot haben. Nehmen Sie zunächst die gewünschten Programmeinstellungen vor. Drücken Sie dann die Pfeiltasten **D** so lange, bis die Zeitanzeige **2** im Display **A** 6:00 anzeigt, da die Zeit bis zur Fertigstellung insgesamt 6 Stunden beträgt. Bedenken Sie, dass das Brot noch etwas abkühlen muss, bevor Sie es verzehren können.

Add-Funktion / Zutaten zugeben

Bei den Programmen 1 – 6, 10 und 16 ertönen während der 2. Knetphase mehrere Signaltöne und „ADD“ **7** erscheint im Display **A**. Sie können nun während des Betriebs weitere Zutaten wie Früchte oder Nüsse hinzufügen. Auf diese Weise werden diese Zutaten nicht von den Knethaken **7** zerkleinert.

Es erfolgt noch eine weitere, kurze Knetphase, bei der die hinzugegebenen Zutaten unter den Teig gemischt werden.

HINWEIS

- ▶ Wenn Sie keine Zutaten hinzufügen wollen, müssen Sie nichts unternehmen. Das Programm läuft automatisch weiter.
- ▶ Die Add-Funktion steht für die Programme 7 – 9 und 11 – 15 nicht zur Verfügung.

Remove-Funktion / Knethaken entfernen

Bei den Programmen 1 – 6, 10 und 16 ertönen nach der 2. Gephase 10 Signaltöne und „RMV“ **3** blinkt im Display **A**.

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

Gehen Sie dazu wie folgt vor:

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

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

HINWEIS

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

Memory-Funktion

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

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

Reinigen

⚠ GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

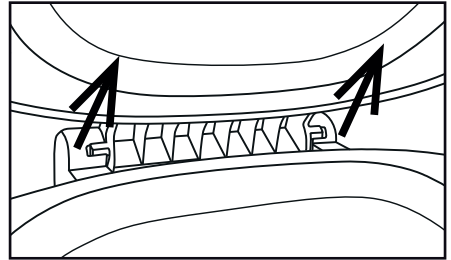
- ▶ Benutzen Sie zum Reinigen des Gerätes keine chemischen Reinigungs- oder Lösungsmittel.

Gerätegehäuse, Deckel, Backraum

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

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

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



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


- 4) Trocknen Sie alles gründlich ab.

Backform, Knethaken und Zubehör

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

HINWEIS

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

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

Ersatzteile bestellen

Folgende Ersatzteile können Sie zu diesem Produkt bestellen:

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

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



HINWEIS

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

Entsorgen



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

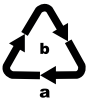
Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



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











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



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



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

Programmablauf

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









* Während dieser Programmphase können weitere Zutaten zum Teig hinzugegeben werden. Beispiel: 7/ADD/5 bedeutet, dass nach 7-minütiger Knetphase mehrere Signaltöne erklingen und „ADD“ (7) im Display (A) erscheint. Sie können nun weitere Zutaten hinzugeben. Im Anschluss folgt noch eine 5-minütige Knetphase, bevor die nächste Programmphase beginnt.



** Während dieser Programmphase können die Knethaken (7) entfernt werden. Beispiel: 27,5/RMV/2,5 bedeutet, dass nach 27,5-minütiger Gehphase mehrere Signaltöne erklingen und „RMV“ (3) im Display (A) erscheint. Sie können nun die Knethaken (7) entfernen. Im Anschluss folgt noch eine 2,5-minütige Gehphase, bevor die nächste Programmphase beginnt.





Programm	3. Vollkorn						4. Süß					
	hell mittel dunkel			schnell			hell mittel dunkel			schnell		
Bräunungsgrad/ Schnellmodus												
Gewicht (Gramm)	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500
Zeit (Stunden)	3:20	3:25	3:35	2:25	2:30	2:35	2:55	3:00	3:10	2:10	2:15	2:20
Vorheizen (Min.) 	15	15	20	–	–	–	10	10	15	–	–	–
Kneten 1 (Min.) 	12	12	12	13	13	13	12	12	12	12	12	12
Gehen 1 (Min.) 	30	30	30	10	10	10	25	25	25	10	10	10
Kneten 2 (Min.) 	7 ADD 8*	7 ADD 8*	7 ADD 8*	4 ADD 5*	4 ADD 5*	4 ADD 5*	7 ADD 6*	7 ADD 6*	7 ADD 6*	4 ADD 6*	4 ADD 6*	4 ADD 6*
Gehen 2 (Min.) 	35,5 RMV 2,5**	35,5 RMV 2,5**	35,5 RMV 2,5**	20,5 RMV 2,5**	20,5 RMV 2,5**	20,5 RMV 2,5**	32,5 RMV 2,5**	32,5 RMV 2,5**	32,5 RMV 2,5**	15,5 RMV 2,5**	15,5 RMV 2,5**	15,5 RMV 2,5**
Gehen 3 (Min.) 	35	35	35	35	35	35	30	30	30	30	30	30
Backen (Min.) 	55	60	65	55	60	65	50	55	60	50	55	60
Warmhalten (Min.) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Max. Vorein- stellung der Zeit (Stunden)	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15









* Während dieser Programmphase können weitere Zutaten zum Teig hinzugegeben werden. Beispiel: 7/ADD/5 bedeutet, dass nach 7-minütiger Knetphase mehrere Signaltöne erklingen und „ADD“ ⑦ im Display ① erscheint. Sie können nun weitere Zutaten hinzugeben. Im Anschluss folgt noch eine 5-minütige Knetphase, bevor die nächste Programmphase beginnt.



** Während dieser Programmphase können die Knehtaken ⑦ entfernt werden. Beispiel: 27,5/RMV/2,5 bedeutet, dass nach 27,5-minütiger Gehphase mehrere Signaltöne erklingen und „RMV“ ③ im Display ① erscheint. Sie können nun die Knehtaken ⑦ entfernen. Im Anschluss folgt noch eine 2,5-minütige Gehphase, bevor die nächste Programmphase beginnt.









Programm	5. Low Carb			6. Glutenfrei			7. Express			8. Kuchen		
	hell mittel dunkel			hell mittel dunkel			hell mittel dunkel			hell mittel dunkel		
Gewicht (Gramm)	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500
Zeit (Stunden)	3:09	3:21	3:33	3:40	3:45	3:55	1:15	1:18	1:20	1:30	1:35	1:40
Vorheizen (Min.) 	15	15	15	15	15	20	–	–	–	–	–	–
Kneten 1 (Min.) 	20	21	22	12	12	12	8	8	8	25 RMV **	25 RMV **	25 RMV **
Gehen 1 (Min.) 	15	15	15	20	20	20	–	–	–	–	–	–
Kneten 2 (Min.) 	15 ADD 7*	15 ADD 9*	15 ADD 11*	5 ADD 8*	5 ADD 8*	5 ADD 8*	7	7	7	–	–	–
Gehen 2 (Min.) 	12,5 RMV 2,5**	14,5 RMV 2,5**	16,5 RMV 2,5**	47,5 RMV 2,5**	47,5 RMV 2,5**	47,5 RMV 2,5**	–	–	–	–	–	–
Gehen 3 (Min.) 	22	24	26	50	50	50	20	20	20	–	–	–
Backen (Min.) 	80	85	90	60	65	70	40	43	45	65	70	75
Warmhalten (Min.) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Max. Voreinstellung der Zeit (Stunden)	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15









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

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

Programm	9. Kneten	10. Teig	11. Nudelteig	12. Pizzateig
Bräunungsgrad/ Schnellmodus	–	–	–	–
Gewicht (Gramm)	–	–	–	–
Zeit (Stunden)	0:10-0:45	1:40	0:15	0:45
Vorheizen (Min.) 	–	–	–	–
Kneten 1 (Min.) 	10-45	12	15	15
Gehen 1 (Min.) 	–	10	–	10
Kneten 2 (Min.) 	–	3 ADD 5*	–	10
Gehen 2 (Min.) 	–	25	–	10
Gehen 3 (Min.) 	–	45	–	–
Backen (Min.) 	–	–	–	–
Warmhalten (Min.) 	–	–	–	–
Max. Vorein- stellung der Zeit (Stunden)	–	15	–	15

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

Programm	13. Joghurt	14. Marmelade	15. Backen
Bräunungsgrad/ Schnellmodus	–	–	hell mittel dunkel
Gewicht (Gramm)	–	–	–
Zeit (Stunden)	8:00-12:00	1:20	0:05-1:00
Vorheizen (Min.) 	–	–	–
Kneten 1 (Min.) 	–	–	–
Gehen 1 (Min.) 	–	15	–
Kneten 2 (Min.) 	–	–	–
Gehen 2 (Min.) 	–	–	–
Gehen 3 (Min.) 	–	20	–
Backen (Min.) 	–	60	5–60
Warmhalten (Min.) 	–	–	60
Max. Vorein- stellung der Zeit (Stunden)	–	–	–

Programm	16. Programmierbar	
Bräunungsgrad/ Schnellmodus	Voreinstellung	individueller Einstellbereich
Gewicht (Gramm)	–	–
Zeit (Stunden)	3:05	–
Vorheizen (Min.) 	15	0-20
Kneten 1 (Min.) 	13	0-30
Gehen 1 (Min.) 	25	0-30
Kneten 2 (Min.) 	7 ADD 5*	0-30
Gehen 2 (Min.) 	30 RMV **	0-60 RMV **
Gehen 3 (Min.) 	30	0-60
Backen (Min.) 	60	0-80
Warmhalten (Min.) 	60	0-60
Max. Voreinstellung der Zeit (Stunden)	15	15

* Während dieser Programmphase können weitere Zutaten zum Teig hinzugegeben werden. Beispiel: 7/ADD/5 bedeutet, dass nach 7-minütiger Knetphase mehrere Signaltöne erklingen und „ADD“ ⑦ im Display Ⓐ erscheint. Sie können nun weitere Zutaten hinzugeben. Im Anschluss folgt noch eine 5-minütige Knetphase, bevor die nächste Programmphase beginnt.

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

Fehlerbehebung

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

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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

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



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

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

Service

DE Service Deutschland

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

AT Service Österreich

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

CH Service Schweiz

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

IAN 360597_2010

Importeur

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

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Актуалност на информацията · Stand der Informationen:

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

IAN 360597_2010