

SILVERCREST®



BREAD MAKER SBB 850 F2

CZ

DOMÁCÍ PEKÁRNA

Návod k obsluze

DE AT CH

BROTBACKAUTOMAT

Bedienungsanleitung

IAN 360597_2010

CZ



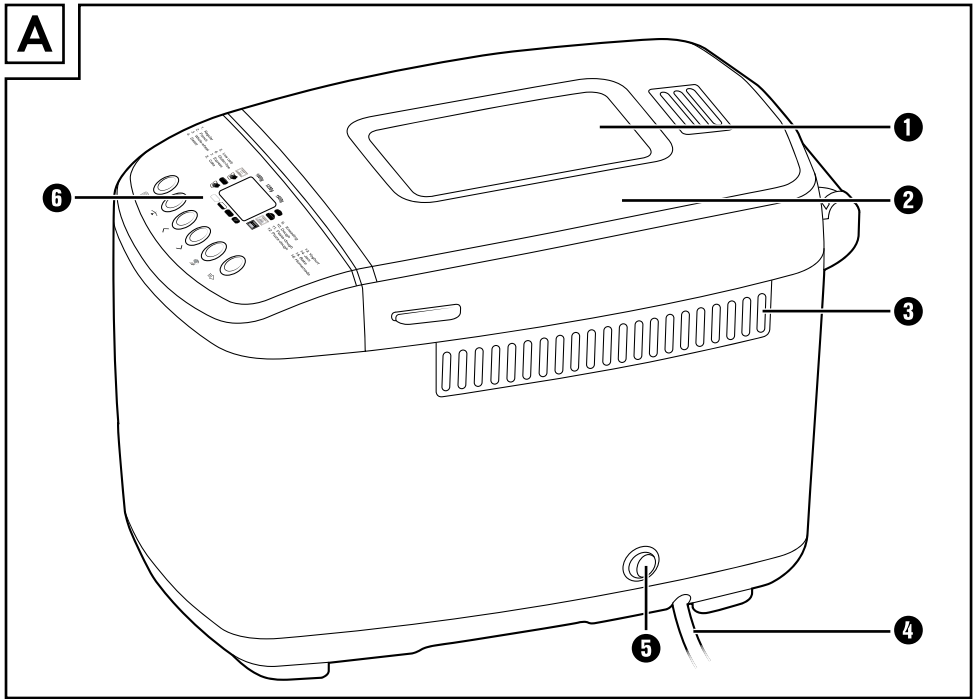
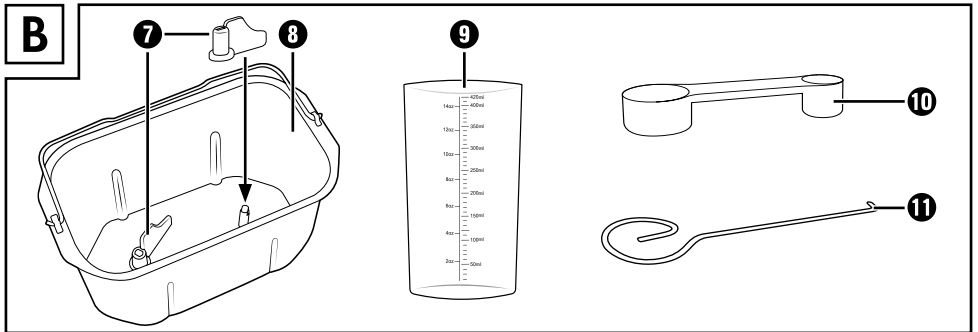
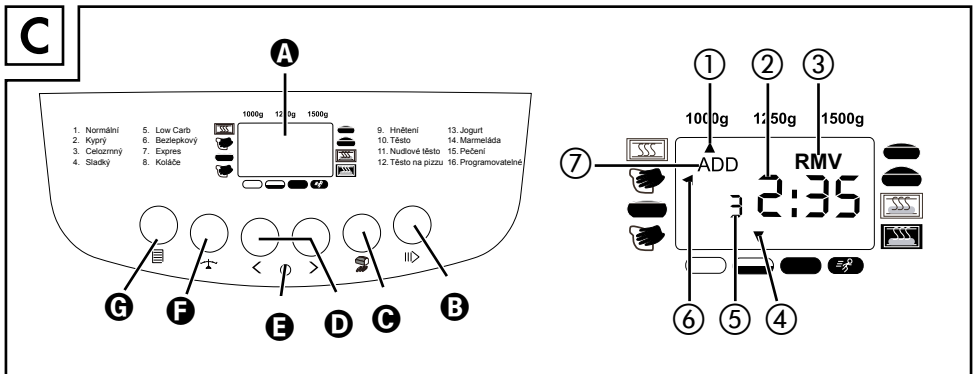
CZ

Před čtením si otevřete stranu s obrázky a potom se seznámte se všemi funkcemi přístroje.

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.

CZ	Návod k obsluze	Strana	1
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	25

A**B****C**

Obsah

Úvod	2
Použití v souladu s určením	2
Rozsah dodávky	2
Vybalení	2
Technické údaje	2
Bezpečnostní pokyny	3
Přehled výkonu	6
Ovládací prvky	6
Ovládací pole	6
Před prvním použitím	7
Pečení chleba	8
Přísady	8
Uvedení přístroje do provozu	8
Nastavení a spuštění programu	8
Programy	8
Přerušení/ukončení programu	10
Vyjmutí chleba	10
Vypnutí přístroje	11
Funkce časovače	11
Funkce Add / přidání přísad	11
Funkce Remove / odstranění hnětacích háků	11
Funkce Memory	12
Čištění	12
Objednávání náhradních dílů	13
Likvidace	14
Chod programu	15
Odstranění závad	21
Záruka společnosti Kompnass Handels GmbH	22
Servis	23
Dovozce	23

Úvod

Blahopřejeme vám k zakoupení vašeho nového přístroje.

Rozhodli jste se tím pro vysoce kvalitní výrobek. Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité informace o bezpečnosti, použití a likvidaci. Před použitím výrobku se seznámte se všemi provozními a bezpečnostními pokyny. Výrobek používejte pouze předepsaným způsobem a pro uvedené oblasti použití. Při předávání výrobku třetím osobám předejte spolu s ním i tyto podklady.

Použití v souladu s určením

Tento přístroj je určen pouze k výrobě chleba, těsta, jogurtu nebo marmelády v suchých vnitřních prostorách soukromých domácností.

Přístroj nepoužívejte k sušení potravin nebo předmětů.

Přístroj nepoužívejte v komerčních nebo průmyslových oblastech.

Jiné použití než k určenému účelu nebo nad jeho rámec je považováno za použití v rozporu s určením.

Rozsah dodávky

Přístroj se standardně dodává s následujícími komponenty:

- domácí pekárna
- pečicí forma
- 2 hnětací háky
- odměrka
- měrná lžička
- odstraňovač hnětacích háků
- návod k obsluze
- stručná informace
- recepty


Vybalení

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Obalový materiál není na hraní. Hrozí nebezpečí udušení!

- 1) Vybalte přístroj a odstraňte veškerý obalový materiál a případné nálepky a ochranné fólie z přístroje.
- 2) Zkontrolujte kompletnost dodávky a zda není viditelně poškozena. V případě neúplné dodávky nebo poškození vzniklého v důsledku vadného obalu nebo během přepravy kontaktujte servisní poradenskou linku (viz kapitola „Servis“).

Technické údaje

Jmenovité napětí	220–240 V ~ (střídavý proud), 50 Hz
Jmenovitý výkon topného článku	850 W
Jmenovitý výkon motoru	100 W
	Všechny části tohoto přístroje přicházející do styku s potravinami jsou bezpečné pro potraviny.

Bezpečnostní pokyny

Pro bezpečnou manipulaci s přístrojem dodržujte následující bezpečnostní pokyny:

⚠ NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- ▶ Před každým použitím zkontrolujte síťový kabel a zástrčku. Pokud se síťový kabel poškodí, musí ho výrobce, jeho zákaznický servis nebo podobně kvalifikovaná osoba vyměnit, aby se zabránilo ohrožení.
- ▶ Nepřehýbejte ani nestlačujte síťový kabel a nepokládejte jej přes ostré hrany nebo v blízkosti horkých povrchů nebo předmětů. Izolace kabelu se může poškodit.
- ▶ V případě nepoužívání a před každým čištěním přístroje vytáhněte síťovou zástrčku ze síťové zásuvky.
- ▶ Přístroj nikdy neponořujte do vody či jiných tekutin. Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
- ▶ Přístroj nevystavujte vlhkosti a nepoužívejte jej ve venkovních prostorech. Pokud přesto do krytu přístroje vnikne kapalina, vytáhněte ihned zástrčku přístroje ze síťové zásuvky a nechte přístroj opravit kvalifikovaným odborným personálem.
- ▶ Přístroje, síťového kabelu ani zástrčky se nikdy nedotýkejte vlhkýma rukama.
- ▶ Nečistěte přístroj abrazivními mycími houbičkami. Když se částice houbičky uvolní a dostanou do kontaktu s elektrickými díly, hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Děti si nesmí hrát s obalovým materiálem. Nebezpečí udušení!
- ▶ Nechte přístroj vychladnout a vytáhněte zástrčku ještě předtím, než vyjmete nebo vložíte části příslušenství.
- ▶ V případě nepoužívání a před každým čištěním vždy vytáhněte síťovou zástrčku ze síťové zásuvky. Síťový kabel vytahujte ze zásuvky vždy za zástrčku, nikdy ne za samotný kabel.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Děti od 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a/nebo znalostí mohou používat tento přístroj pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a porozuměly nebezpečí, které vyplývá z jeho použití.
- ▶ Děti si s přístrojem nesmí hrát.
- ▶ Čištění a údržbu uživatele nesmí provádět děti, ledaže jsou starší 8 let a jsou pod dohledem.
- ▶ Děti mladší 8 let nesmí mít přístup k přístroji a přívodnímu kabelu.
- ▶ Tento přístroj je v souladu s příslušnými bezpečnostními předpisy. Zkoušení, opravy a technickou údržbu smí provádět jen specializované prodejny nebo náš zákaznický servis.
- ▶ Během použití se nedotýkejte rotujících hnětacích háků.
- ▶ Přístroj nepřemísťujte, pokud je v pečicí formě horký nebo tekutý obsah, jako je např. zavařenina. Hrozí nebezpečí popálení!



Pozor! Horký povrch! Nebezpečí popálení!

Části přístroje jsou během provozu velmi horké! Přístroj a jeho příslušenství nechte dostatečně vychladnout nebo použijte chňapky nebo ochranné rukavice.

- ▶ Nepoužívejte přístroj nikdy pro jiné účely, než je popsáno v tomto návodu. Při nesprávném použití přístroje hrozí nebezpečí zranění!

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ POŽÁRU!

- ▶ Přístroj se nesmí stavět na plynový nebo elektrický sporák, horkou pečicí troubu nebo jiné zdroje tepla nebo do jejich blízkosti. Nestavte přístroj pod hořlavé materiály, výbušné a/nebo hořlavé plyny ani do jejich blízkosti. Hrozí nebezpečí přehřátí a požáru.
- ▶ Dbejte na to, aby větrací otvory přístroje nebyly zakryty. Nikdy přístroj nezakrývejte ručníkem nebo jiným materiálem. Musí být zajištěno odvádění horkého vzduchu a páry. Udržujte minimální vzdálenost 10 cm na všech stranách od ostatních předmětů, aby byl zajištěn dostatečný odvod tepla. Hrozí nebezpečí přehřátí a požáru.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ POŽÁRU!

- ▶ Na přístroj nestavte žádné předměty.
- ▶ Nikdy nedávejte do přístroje hliníkové fólie nebo jiné kovové předměty. Mohlo by dojít ke zkratu.
- ▶ Při pečení nikdy nepřekračujte množství 900 g mouky nebo 900 g směsi pro pečení. Přidejte maximálně 20 g čerstvého droždí nebo 10 g sušeného droždí. Těsto může přetéct a způsobit požár! Výjimku tvoří bezlepkový chléb. Může být přidáno maximálně 20 g čerstvého nebo 15 g suchého droždí.
- ▶ Přístroj nenechávejte nahřívat s prázdnou pečicí formou déle než 5 minut.
- ▶ K provozu přístroje nepoužívejte externí spínací hodiny ani samostatné dálkové ovládání.

POZOR – HMOTNÉ ŠKODY!

- ▶ Používejte pouze příslušenství doporučené výrobcem.
- ▶ Přístroj nepoužívejte pro skladování jídel nebo nádobí.
- ▶ Přístroj nikdy nepoužívejte bez pečicí formy nebo déle než 5 minut s prázdnou pečicí formou. Vedlo by to k nevratnému poškození přístroje.
- ▶ Nikdy nevyjímejte pečicí formu během probíhajícího provozu.
- ▶ Postavte přístroj výhradně na suchý, rovný a tepelně odolný povrch.
- ▶ Nenechávejte přístroj během provozu nikdy bez dozoru.

Přehled výkonu

- Můžete volit mezi 16 různými programy.
- Lze používat vlastní recepty nebo zpracovávat hotové směsi na pečení.*
- Pomocí programu „Bezlepkový“ můžete péct bezlepkové směsi na pečení a používat recepty s bezlepkovou moukou, jako je např. kukuřičná mouka, mouka z pohanky a bramborová moučka.
- Můžete hníst různé druhy těsta, například na housky nebo pizzu.
- Můžete vyrobit marmeládu nebo jogurt.
- Můžete naprogramovat až 8 jednotlivých programů podle vlastních potřeb (program 16).

*V místním obchodě Lidl najdete výběr lahodných směsí na pečení a ingrediencí pro vlastní recepty.

Ovládací prvky

(Zobrazení viz výklopná strana)

Obrázek A:

- 1 průzor
- 2 víko
- 3 větrací otvory
- 4 síťový kabel
- 5 vypínač (0/I)
- 6 ovládací panel

Obrázek B:

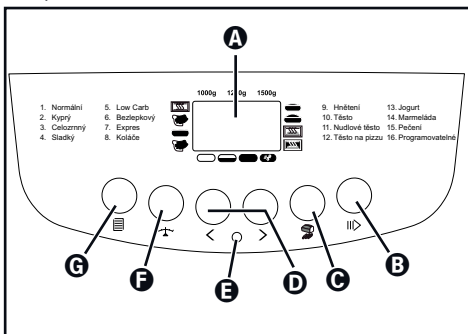
- 7 2 hnětací háky
- 8 pečící forma
- 9 odměrka
- 10 měrná lžička
- 11 odstraňovač hnětacích háků

Obrázek C:

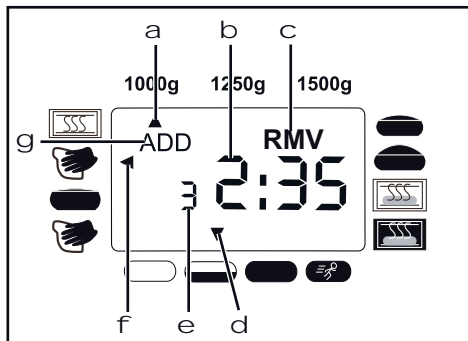
ovládací pole / displej

Ovládací pole

Ovládací pole **B** se skládá z následujících komponent:



A displej



- a výběr hmotnosti (1000 g / 1250 g / 1500 g)
- b zbývající čas programu v hodinách / naprogramovaný časovač / naprogramovaná doba fáze (program 16)
- c funkce Remove - jakmile se zobrazí „RMV“ (= „Remove“), lze vyjmout hnětací háky **7**.
- d zvolený stupeň zhnědnutí/rychlý režim (světlý ☐, středně tmavý ◻, tmavý ◼, rychlý ☐☐)
- e aktivní číslo programu
- f aktivní fáze programu
- g funkce Add - jakmile se zobrazí „ADD“, lze do těsta přidat další ingredience.

B tlačítko Start/Stop

Tlačítko pro spuštění, přerušení nebo zastavení programu.

Pro přerušení programu krátce stiskněte tlačítko Start/Stop **B**, zobrazení času **D** bliká. Provoz lze obnovit opětovným stisknutím tlačítka Start/Stop **B**. Jinak bude program pokračovat automaticky po 10 minutách.

Chcete-li program předčasně ukončit a smazat nastavení, stiskněte a podržte tlačítko Start/Stop **B**, dokud nezazní dlouhý signální tón.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Netiskněte tlačítko Start/Stop **B**, pokud chcete pouze zkontrolovat stav chleba. Sledujte pečení pomocí průzoru **1**.

C Výběr stupně zhnědnutí / rychlého režimu

Tlačítko pro výběr stupně zhnědnutí nebo rychlého režimu (světlý / středně tmavý / tmavý / rychlý).

Stiskněte tlačítko tolikrát, až se zobrazí šipka **C** nad požadovaným stupněm zhnědnutí.

Nebo aktivujte rychlý režim pro zkrácení procesu pečení.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ U programů 9–14 nelze nastavit stupeň zhnědnutí.
- ▶ Funkce „rychlý“ je k dispozici pouze pro programy 1–4.

D Nastavení časovače

Tlačítka pro nastavení časovače pro pečení s časovou prodlevou (viz kapitola „Funkce časovače“).

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Funkce časovače není k dispozici pro programy 9, 11 a 13–15.

E Provozní kontrolka

Provozní kontrolka **E** udává, zda je program aktuálně aktivní.

Pokud jste aktivovali funkci časovače, provozní kontrolka **E** během doby prodlevy bliká. Jakmile se spustí program, svítí provozní kontrolka **E** nepřerušovaným světlem.

F Nastavení hmotnosti chleba

Tlačítko pro výběr hmotnosti chleba (1000 g / 1250 g / 1500 g). Stiskněte tlačítko tolikrát, až se pod požadovanou hmotností zobrazí šipka **F**. Údaje o hmotnosti se vztahují k množství přísad naplněných do pečicí formy **8**.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ U programů 9–15 nelze nastavit žádnou hmotnost.

G Výběr programu

Tlačítko pro výběr požadovaného programu (1–16). Na displeji **A** se zobrazí číslo programu **E** a čas programu **b**.

Před prvním použitím

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Přístroj nenechávejte nahřívát s prázdnou pečicí formou **8** déle než 5 minut. Hrozí nebezpečí požáru!

UPOZORNĚNÍ

- ▶ V důsledku zbytků souvisejících s výrobou může při prvním uvedení do provozu dojít k tvorbě mírného zápachu a kouře. To je neškodný jev a po krátké době vymizí. Zajistěte dostatečné větrání, např. otevřete okno.

- 1) Před prvním uvedením do provozu otřete pečicí formu **8**, hnětací háky **7** a vnější plochu přístroje navlhčeným hadříkem. Nepoužívejte čisticí houbičky zanechávající škrábance ani abrazivní látky.
- 2) Při prvním vyhřátí vložte do přístroje výhradně prázdnou pečicí formu **8** a hnětací háky **7** a zavřete víko přístroje **2**.
- 3) Zastrčte síťovou zástrčku do zásuvky.

- 4) Nastavte vypínač (0/I) **5** do polohy „I“.
Zazní signální tón a na displeji **A** se zobrazí číslo programu **e** a čas programu **b** pro program 1.
- 5) Vyberte pomocí tlačítka výběru programu **G** program 15 a přístroj nahřejte stisknutím tlačítka Start/Stop **B**.
- 6) Po **5 minutách** stiskněte znovu tlačítko Start/Stop **B**, abyste program ukončili. Ozve se dlouhý signální tón.
- 7) Nechte přístroj úplně vychladnout a vytřete ještě jednou pečicí formu **8**, ořete hnětací háky **7** a vnější plochu přístroje vlhkým hadříkem.

Pečení chleba

Přísady

Chcete-li dosáhnout optimálního výsledku pečení, zohledněte prosím následující informace:

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Než do pečicí formy **8** vložíte ingredience, vyjměte ji z tělesa. Pokud se na topné hady dostanou přísady, hrozí nebezpečí požáru!
 - ▶ V žádném případě nepoužívejte větší množství, než je uvedeno. Při pečení nikdy nepřekračujte množství 900 g mouky nebo 900 g směsi pro pečení. Pokud přetékající těsto pronikne na topné hady, hrozí nebezpečí požáru!
- Všechny ingredience by měly být zahřáté na pokojovou teplotu, aby droždí správně vykynulo.
 - Dodržte co nejpřesněji zadaná množství přísad. Výsledek pečení mohou ovlivnit i malé odchylky.
 - Ingredience dávejte do pečicí formy **8** vždy v pořadí uvedeném v receptu. Tekutiny se zpravidla plní jako první, poté cukr, sůl a mouka a nakonec droždí. Droždí by nemělo přijít do styku s tekutinami nebo solí.

Uvedení přístroje do provozu

- 1) Vytáhněte pečicí formu **8** z přístroje směrem nahoru.
- 2) Nasadte hnětací háky **7** na hnací hřídele v pečicí formě **8**. Dbejte na to, aby pevně dosedaly.

- 3) Dejte ingredience dle svého receptu v uvedeném pořadí do pečicí formy **8**.
- 4) Vložte opět pečicí formu **8**. Dbejte na to, aby správně zaklapla.
- 5) Zavřete víko **2**.
- 6) Zastrčte síťovou zástrčku do zásuvky.
- 7) Přístroj zapněte stisknutím vypínače (0/I) **5**. Zazní signální tón a na displeji **A** se zobrazí číslo programu **e** a čas programu **b** pro program 1.

Nastavení a spuštění programu

- 1) Tlačítkem výběru programu **G** zvolíte požadovaný program. Příslušné číslo programu **e** a čas programu **b** se zobrazí na displeji **A**.
- 2) V případě potřeby vyberte hmotnost chleba **a** pomocí tlačítka **F**.
- 3) V případě potřeby vyberte požadovaný stupeň zhnědnutí **cl** pomocí tlačítka **C** nebo zvolte nastavení „rychlý“ pro zkrácení doby kynutí.
- 4) Nastavte časovač pomocí tlačítek se šipkami **D** nebo program okamžitě spusťte pomocí tlačítka Start/Stop **B**.
Program nyní automaticky provede různé fáze programu **f**.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Některé programy se spustí fází přehřevu (viz kapitola „**Chod programu**“), při které se hnětací háky **7** nepohybují. Toto je záměrné a nejedná se o chybu přístroje.
- ▶ Víko **2** lze během fáze hnětení otevřít. Neotevírejte však víko **2** během fáze kynutí nebo pečení. Chléb by se pak mohl zborzit.
- ▶ Chod programu můžete sledovat přes průzor **1**.

Programy

Tlačítkem výběru programu **G** zvolíte požadovaný program. Příslušné číslo programu **e** se zobrazí na displeji **A**. Časy programu **b** závisí na zvolených kombinacích programů (viz kapitola „**Chod programu**“).

Program 1: Normální

K pečení bílých a smíšených chlebů převážně z pšeničné nebo žitné mouky. Chléb má kompaktní konzistenci.

Program 2: Kyprý

Pro pečení lehkého chleba z dobře umleté mouky. Chléb je zpravidla kyprý a má křupavou kůrku.

Program 3: Celozrnný

K pečení chlebů z vydatnějších druhů mouky, např. z celozrnné pšeničné mouky a žitné mouky. Chléb je kompaktnější a těžší.

Program 4: Sladký

K pečení sladkých chlebů s přísadami, jako jsou ovocné šťávy, kokosové vločky, rozinky, čokoláda nebo přídavný cukr. Díky delší fázi kynutí se chléb stává lehčím a nadýchanějším.

Program 5: Low Carb

K pečení chleba s nízkým obsahem sacharidů.

Program 6: Bezlepkový

K pečení chleba z bezlepkové mouky a bezlepkových směsí na pečení. Tyto potřebují delší dobu pro přijetí tekutin a mají jiné vlastnosti při vzcházení těsta.

Program 7: Expres

Doby pro hnětení, kynutí těsta a pečení se výrazně zkrátí. Pro tento program jsou vhodné pouze recepty, které neobsahují vydatné druhy mouky nebo jiné těžké přísady. Vezměte prosím na vědomí, že chléb u tohoto programu může být méně nadýchaný a není tolik chutný.

Program 8: Koláče

K pečení koláčů ze směsi na pečení nebo podle vlastních receptur.

Program 9: Hnětení

U tohoto programu se těsto pouze hněte. Doby hnětení lze nastavit mezi 10 a 45 minutami.

Program 10: Těsto

K výrobě kynutého těsta na housky, pizzu nebo podobné pečivo.

Program 11: Nudlové těsto

K výrobě nudlového těsta.

Program 12: Těsto na pizzu

K výrobě těsta na pizzu.

Program 13: Jogurt

K výrobě jogurtu z kravského mléka nebo sójového nápoje. Přesný postup naleznete v příložené knize receptů.

Přednastavený čas programu 8 hodin by měl být upraven následovně, v závislosti na použitém množství:

Do 1000 ml	8–10 hodin
1000–1500 ml	9–11 hodin
nad 1500 ml	10–12 hodin

Program 14: Marmeláda

K výrobě ovocných pomazánek, jako jsou marmelády, zavařeniny nebo želé.

Program 15: Pečení

K pečení hotových těst i dopečení chlebů, které jsou příliš světlé nebo nejsou zcela propečené. Program neobsahuje žádné postupy hnětení nebo odpočinutí. Doby pečení lze nastavit v délce 5 až 60 minut v krocích po 5 minutách.

Program 16: Programovatelné

Pomocí tohoto programu můžete nastavit vlastní časy pro každou fázi až 8 jednotlivých programů.

K tomu účelu postupujte takto:

- 1) Pomocí tlačítka výběru programu **G** vyberte program 16.
- 2) Pomocí tlačítka stupně zhnědnutí **G** vyberte paměťové místo v programu (1–8).
- 3) Pomocí tlačítka hmotnosti chleba **F** vyberte fázi programu, kterou chcete nastavit.
- 4) Pomocí tlačítek se šipkami **D** přizpůsobte čas zvolené fáze programu svým potřebám (možný rozsah nastavení viz kapitola „**Chod programu**“).
- 5) Opětovným stisknutím tlačítka hmotnosti chleba **F** přejdete na další fázi programu.
- 6) Pokud jste nastavili všechny požadované fáze programu, stisknutím tlačítka Start/Stop **B** uložíte nastavení a opusťte nabídku nastavení pro toto paměťové místo programu.

- 7) Pokud chcete nastavit jiný individuální program, vyberte pomocí tlačítka stupně hnědnutí **C** další paměťové místo programu a pokračujte výše popsaným způsobem.
- 8) Chcete-li spustit individuální program, vyberte jej případně pomocí tlačítka stupně zhnědnutí **C** a stiskněte tlačítko Start/Stop **B**.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Nastavení zůstanou uložena, dokud nebudou resetována funkcí Reset.
- ▶ Chcete-li obnovit časy na standardní nastavení, vyberte pomocí tlačítka stupně zhnědnutí **C** příslušný individuální program a současně stiskněte tlačítka výběru programu **G** a hmotnosti chleba **F**.

Přerušení/ukončení programu

- Pro přerušení programu krátce stiskněte tlačítko Start/Stop **B**, zobrazení času **D** na displeji **A** bliká. Opětovným stisknutím tlačítka Start/Stop **B** bude program pokračovat. Jinak bude program pokračovat automaticky po 10 minutách.
- Když se program ukončí automaticky, zazní několik signálních tónů a zobrazení času **D** ukazuje 0:00. Přístroj se přepne do 60minutového režimu udržování v teple.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Na konci programů 9–14 není žádný režim udržování v teple.
 - ▶ Chléb vyjměte z přístroje nejpozději na konci režimu udržování v teple. Jinak by mohl být vlhký.
- Chcete-li program, resp. režim udržování v teple předčasně ukončit, podržte stisknuté tlačítko Start/Stop **B**, dokud nezazní dlouhý signální tón.

Vyjmutí chleba

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Pečicí forma **B** se může během provozu silně zahřát. Používejte chňapky nebo ochranné rukavice. Hrozí nebezpečí popálení!

POZOR – HMOTNÉ ŠKODY!

- ▶ K oddělení chleba od pečicí formy **B** nepoužívejte kovové předměty. To může vést k poškrábání nepřilnavé vrstvy.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Chléb je obvykle snazší vyjmout, pokud jej po upečení necháte v pečicí formě **B** ještě alespoň 30 minut. K tomu můžete použít režim udržování v teple.

- 1) Nechte pečicí formu **B** a chléb dostatečně vychladnout nebo použijte chňapky nebo ochranné rukavice.
- 2) Držte pečicí formu **B** šikmo nad roštem a lehce s ní potřeste tak, aby chléb sklouzl.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Pokud jste již hnětací háky **F** nevyjmulí a chléb od nich nyní nelze oddělit, odstraňte je opatrně pomocí přiloženého odstraňovače hnětacích háků **H**.

Vypnutí přístroje

Nechcete-li přístroj již používat, vypněte jej pomocí vypínače (0/I) **5** a vytáhněte síťovou zástrčku ze síťové zásuvky.

Funkce časovače

Funkce časovače umožňuje spustit program s časovou prodlevou. Můžete určit okamžik, ve kterém má přístroj ukončit požadovaný program. Maximální časová prodleva může činit 15 hodin.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Funkci časovače používejte pouze pro recepty, které jste již vyzkoušeli. Tím je zajištěno, že je dosaženo požadovaného výsledku pečení a především to, že množství těsta není příliš velké a může pak případně přetéct. Při přetečení těsta hrozí nebezpečí požáru!

UPOZORNĚNÍ

- Funkce časovače není k dispozici pro programy 9, 11 a 13–15.
- Funkci časovače nepoužívejte, zpracováváte-li potraviny s krátkou dobou trvanlivosti, jako jsou vejce, mléko, smetana nebo sýr.

- 1) Nejprve vyberte požadovaný program.
- 2) Nyní pomocí tlačítek se šipkami **D** vyberte požadovanou celkovou dobu programu a dobu prodlevy. Čas ukončení programu se při každém stisknutí tlačítka posune o 10 minut. Pro rychlejší procházení číslic podržte tlačítka se šipkami **D** stisknutá.
- 3) Nastavení časovače potvrďte tlačítkem Start/Stop **B**. Provozní kontrolka **E** bliká a začne běžet naprogramovaný čas **D**, program se spustí automaticky ve vhodnou dobu. Jakmile se spustí program, svítí provozní kontrolka **E** nepřerušovaným světlem.

Příklad:

Je 12:00 a čerstvý chléb chcete mít za 6 hodin, tj. v 18:00. Nejprve proveďte požadovaná nastavení programu. Potom stiskněte tlačítka se šipkami **D**, dokud se nezobrazí časový údaj **D** na displeji **A** 6:00, protože čas do dokončení je celkem 6 hodin. Pamatujte, že chléb musí před možností konzumace ještě trochu vychladnout.

Funkce Add / přidání přísad

U programů 1–6, 10 a 16 zazní v průběhu 2. fáze hnětení několik signálních tónů a zobrazí se „ADD“ **G** na displeji **A**. Nyní můžete během provozu přidávat další přísady, jako je ovoce nebo ořechy. Tímto způsobem nebudou tyto přísady rozmělněny hnětacími háky **F**. Následuje další krátká fáze hnětení, ve které se přidané přísady vmíchají do těsta.

UPOZORNĚNÍ

- Pokud nechcete přidávat žádné přísady, nemusíte nic dělat. Program pokračuje automaticky.
- Funkce Add není k dispozici pro programy 7–9 a 11–15.

Funkce Remove / odstranění hnětacích háků

U programů 1–6, 10 a 16 zazní po 2. fázi kynutí 10 signálních tónů a „RMV“ **C** bliká na displeji **A**. Nyní máte možnost odstranit hnětací háky **F** před začátkem fáze pečení, abyste se vyhnuli velkým otvorům v hotovém chlebu.

K tomu účelu postupujte takto:

- 1) Když „RMV“ bliká na displeji **A**, stiskněte tlačítko Start/Stop **B**. Probíhající program je nyní přerušen na 10 minut, zbývající doba programu **D** bliká na displeji **A**.
- 2) Otevřete víko přístroje **2** a vyjměte pečicí formu **8**.
- 3) Posuňte těsto na stranu pomoučněnými rukama a vytáhněte hnětací háky **F** z obou hnědacích hřídelí.
- 4) Poté těsto rovnoměrně rozložte v pečicí formě **8**.

- 5) Pečicí formu **8** opět vložte do přístroje a zavřete víko **2**.
- 6) Stisknutím tlačítka Start/Stop **3** bude program pokračovat. Pokud tlačítko nestisknete, program bude automaticky pokračovat po 10 minutách.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Pokud nechcete hnětací háky **7** vyjmout, nemusíte nic dělat. Program pokračuje automaticky.
- ▶ Funkce Remove není k dispozici pro programy 7-9 a 11-15.

Funkce Memory

Pokud byl přístroj během provozu odpojen od sítě (např. kvůli výpadku napájení), bude po přivedení napájení do 10 minut pokračovat posledním aktivním programem na stejném místě.

To neplatí, když je program ukončen stisknutím tlačítka Start/Stop **3**, dokud nezazní dlouhý signální tón.

Čištění

⚠ NEBEZPEČÍ! ÚRAZ ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- ▶ Před každým čištěním vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- ▶ Přístroj nikdy neponořujte do vody nebo jiných kapalin.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

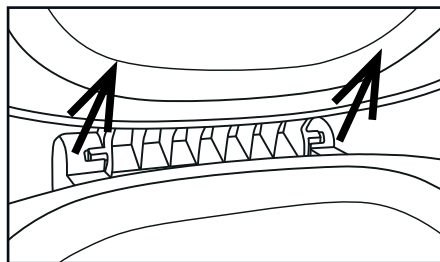
- ▶ Před čištěním nechte přístroj dostatečně zchladit. Hrozí nebezpečí popálení!

POZOR! HMOTNÉ ŠKODY!

- ▶ K čištění přístroje nepoužívejte chemické čisticí prostředky ani rozpouštědla.

Těleso přístroje, víko, pečicí prostor

- 1) V případě potřeby vyjměte pečicí formu **8** z přístroje.
- 2) Všechny zbytky v pečicí formě odstraňte vlhkým hadříkem nebo měkkou houbou.
- 3) Těleso přístroje a víko **2** ořete rovněž pouze vlhkým hadříkem nebo houbou.
Víko **2** lze pro snadnější čištění vyjmout z tělesa:
 - Otevřete víko **2** tak, aby plastové kolíky zapadly do otvorů v závěsech.
 - Vytáhněte víko **2** ze závěsů:



- Pro opětovné namontování víka **2** po jeho vyčištění opět zaveďte plastové kolíky do otvoru v závěsech.

- 4) Vše důkladně vytřete do sucha.


Pečicí forma, hnětací háky a příslušenství

POZOR! HMOTNÉ ŠKODY!

- ▶ Povrchy pečicí formy **8** a hnětacích háků **7** mají nepřilnavou vrstvu. Při čištění nepoužívejte agresivní čisticí nebo abrazivní prostředky nebo předměty, které mohou způsobit škrábance na povrchu.

UPOZORNĚNÍ

► Teplota a vlhkost může postupem času změnit vzhled povrchu. To nemá vliv na kvalitu nebo funkčnost.

►  Hnětací háky **7** a odstraňovač hnětacího háku **11** jsou vhodné pro čištění v myčce na nádobí.

- 1) V případě potřeby vyjměte hnětací háky **7** a pečicí formu **8** z přístroje.
- 2) Vyjměte případně hnětací háky **7** z pečicí formy **8**. Pokud se hnětací háky **7** z pečicí formy **8** neuvolní, naplňte do pečicí formy **8** horkou vodu a nechte ji odmočit. Hnětací háky **7** by mělo být možné brzy vyjmout.
- 3) Omyjte hnětací háky **7** v teplé vodě a přidejte do ní trochu jemného mycího prostředku. V případě neústupných připečených zbytků nechte hnětací háky **7** namočené ve vodě tak dlouho, dokud připečené zbytky nelze odstranit pomocí mycího kartáčku.
Pokud se v hnětací háku **7** ucpe nasazovací držák, můžete jej opatrně vyčistit špejlí.
- 4) Vnější stranu pečicí formy **8** otřete vlhkým hadříkem.
- 5) Vypláchněte vnitřní prostor pečicí formy **8** teplou vodou s trochou mycího prostředku. V případě připečených zbytků v pečicí formě **8** do ní nalijte vodu a přidejte trochu jemného mycího prostředku. Nechte vsáknout, dokud nebude možné připečené zbytky odstranit kartáčem na nádobí. Pak pečicí formu **8** vypláchněte čistou vodou, aby se odstranily případné zbytky mycího prostředku.
- 6) Vyčistěte odměrku **9**, měrnou lžičku **10** a odstraňovač hnětacích háků **11** teplou vodou a jemným mycím prostředkem. Poté díly opláchněte čistou vodou, aby se odstranily zbytky mycího prostředku.
- 7) Po umytí všechny díly důkladně osušte.

Objednávání náhradních dílů

Pro tento výrobek můžete objednat následující náhradní díly:

- Hnětací háky **7**
- Pečicí forma **8**
- Odměrka **9**
- Měrná lžička **10**
- Odstraňovač hnětacích háků **11**

Náhradní díly objednávejte prostřednictvím naší servisní poradenské linky (viz kapitola „Servis“) nebo pohodlně na našich webových stránkách www.kompermass.com.



UPOZORNĚNÍ

- V některých zemích nelze objednávat náhradní díly on-line. V takovém případě kontaktujte naši servisní poradenskou linku (viz kapitola „Servis“).
- Pro vaši objednávku mějte připravené číslo IAN, které najdete na obalu tohoto návodu k obsluze.

Likvidace



V žádném případě nevyhazujte přístroj do běžného domovního odpadu. Tento výrobek podléhá evropské směrnici č. 2012/19/EU.

Zlikvidujte přístroj prostřednictvím schváleného likvidačního podniku nebo Vašeho komunálního sběrného dvora. Dodržujte aktuálně platné předpisy. V případě pochybností se informujte ve svém sběrném dvoře.



Informace o možnostech likvidace vysloužilého výrobku vám podá správa vašeho obecního nebo městského úřadu.



Navrácení obalu do oběhu zpracování materiálu šetří suroviny a snižuje produkci odpadů. Již nepotřebný obalový materiál zlikvidujte podle místních platných předpisů.











Obal zlikvidujte ekologicky. Dbejte na označení na různých obalových materiálech a v případě potřeby tyto obaly rozřídíte. Obalové materiály jsou označeny zkratkami (a) a číslicemi (b) s následujícím významem:



1–7: plasty,





20–22: papír a lepenka,









80–98: kompozitní materiály.



Chod programu





Program	1. Normální						2. Kyprý					
	světly středně tmavý tmavý			rychlý			světly středně tmavý tmavý			rychlý		
Hmotnost (gramy)	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500
Čas (hodiny)	3:00	3:05	3:15	2:15	2:20	2:25	3:10	3:15	3:25	2:20	2:25	2:30
Přehřívání (min) 	15	15	20	–	–	–	10	10	15	–	–	–
Hnětení 1 (min) 	13	13	13	13	13	13	12	12	12	13	13	13
Kynutí 1 (min) 	25	25	25	10	10	10	20	20	20	10	10	10
Hnětení 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*
Kynutí 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**
Kynutí 3 (min) 	30	30	30	30	30	30	35	35	35	30	30	30
Pečení (min) 	55	60	65	55	60	65	60	65	70	60	65	70
Udržování v teple (min) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Max. přednastavený čas (hodiny)	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15









* Během této fáze programu lze do těsta přidávat další přísady. Příklad: 7/ADD/5 znamená, že po 7 minutové fázi hnětení zazní několik signálních tónů a zobrazí se „ADD“  na displeji . Nyní můžete přidat další přísady. Poté následuje ještě 5 minutová fáze hnětení, než začne další fáze programu.


** Během této fáze programu lze hnětací háky  vyjmout. Příklad: 27,5/RMV/2,5 znamená, že po 27,5 minutové fázi kynutí zazní několik signálních tónů a zobrazí se „RMV“  na displeji . Nyní můžete hnětací háky  vyjmout. Poté následuje ještě 2,5 minutová fáze kynutí, než začne další fáze programu.




Program	3. Celozrnný						4. Sladký					
	světlý středně tmavý tmavý			rychlý			světlý středně tmavý tmavý			rychlý		
Stupeň zhnědnutí / rychlý režim												
Hmotnost (gramy)	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500
Čas (hodiny)	3:20	3:25	3:35	2:25	2:30	2:35	2:55	3:00	3:10	2:10	2:15	2:20
Přehřívání (min) 	15	15	20	–	–	–	10	10	15	–	–	–
Hnětení 1 (min) 	12	12	12	13	13	13	12	12	12	12	12	12
Kynutí 1 (min) 	30	30	30	10	10	10	25	25	25	10	10	10
Hnětení 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*
Kynutí 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**
Kynutí 3 (min) 	35	35	35	35	35	35	30	30	30	30	30	30
Pečení (min) 	55	60	65	55	60	65	50	55	60	50	55	60
Udržování v teple (min) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Max. přednastave- ný čas (hodiny)	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15









* Během této fáze programu lze do těsta přidávat další přísady. Příklad: 7/ADD/5 znamená, že po 7 minutové fázi hnětení zazní několik signálních tónů a zobrazí se „ADD”  na displeji . Nyní můžete přidat další přísady. Poté následuje ještě 5 minutová fáze hnětení, než začne další fáze programu.



** Během této fáze programu lze hnětací háky  vyjmout. Příklad: 27,5/RMV/2,5 znamená, že po 27,5 minutové fázi kynutí zazní několik signálních tónů a zobrazí se „RMV”  na displeji . Nyní můžete hnětací háky  vyjmout. Poté následuje ještě 2,5 minutová fáze kynutí, než začne další fáze programu.









Program	5. Low Carb			6. Bezlepkový			7. Express			8. Koláče		
Stupeň zhnědnutí / rychlý režim	světlý středně tmavý tmavý			světlý středně tmavý tmavý			světlý středně tmavý tmavý			světlý středně tmavý tmavý		
Hmotnost (gramy)	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500
Čas (hodiny)	3:09	3:21	3:33	3:40	3:45	3:55	1:15	1:18	1:20	1:30	1:35	1:40
Předehřívání (min) 	15	15	15	15	15	20	–	–	–	–	–	–
Hnětení 1 (min) 	20	21	22	12	12	12	8	8	8	25 RMV **	25 RMV **	25 RMV **
Kynutí 1 (min) 	15	15	15	20	20	20	–	–	–	–	–	–
Hnětení 2 (min) 	15 ADD 7*	15 ADD 9*	15 ADD 11*	5 ADD 8*	5 ADD 8*	5 ADD 8*	7	7	7	–	–	–
Kynutí 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**	–	–	–	–	–	–
Kynutí 3 (min) 	22	24	26	50	50	50	20	20	20	–	–	–
Pečení (min) 	80	85	90	60	65	70	40	43	45	65	70	75
Udržování v teple (min) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Max. přednastavený čas (hodiny)	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15









* Během této fáze programu lze do těsta přidávat další přísady. Příklad: 7/ADD/5 znamená, že po 7 minutové fázi hnětení zazní několik signálních tónů a zobrazí se „ADD“  na displeji **A**. Nyní můžete přidat další přísady. Poté následuje ještě 5 minutová fáze hnětení, než začne další fáze programu.


** Během této fáze programu lze hnětací háky  vyjmout. Příklad: 27,5/RMV/2,5 znamená, že po 27,5 minutové fázi kynutí zazní několik signálních tónů a zobrazí se „RMV“  na displeji **A**. Nyní můžete hnětací háky  vyjmout. Poté následuje ještě 2,5 minutová fáze kynutí, než začne další fáze programu.




Program	9. Hnětení	10. Těsto	11. Nudlové těsto	12. Těsto na pizzu
Stupeň zhnědnutí / rychlý režim	–	–	–	–
Hmotnost (gramy)	–	–	–	–
Čas (hodiny)	0:10–0:45	1:40	0:15	0:45
Přehřívání (min) 	–	–	–	–
Hnětení 1 (min) 	10–45	12	15	15
Kynutí 1 (min) 	–	10	–	10
Hnětení 2 (min) 	–	3 ADD 5*	–	10
Kynutí 2 (min) 	–	25	–	10
Kynutí 3 (min) 	–	45	–	–
Pečení (min) 	–	–	–	–
Udržování v teple (min) 	–	–	–	–
Max. přednastavený čas (hodiny)	–	15	–	15

* Během této fáze programu lze do těsta přidávat další přísady. Příklad: 7/ADD/5 znamená, že po 7 minutové fázi hnětení zazní několik signálních tónů a zobrazí se „ADD“  na displeji . Nyní můžete přidat další přísady. Poté následuje ještě 5 minutová fáze hnětení, než začne další fáze programu.

Program	13. Jogurt	14. Marmeláda	15. Pečení
Stupeň zhnědnutí / rychlý režim	–	–	světlý středně tmavý tmavý
Hmotnost (gramy)	–	–	–
Čas (hodiny)	8:00–12:00	1:20	0:05–1:00
Předeřívání (min) 	–	–	–
Hnětení 1 (min) 	–	–	–
Kynutí 1 (min) 	–	15	–
Hnětení 2 (min) 	–	–	–
Kynutí 2 (min) 	–	–	–
Kynutí 3 (min) 	–	20	–
Pečení (min) 	–	60	5–60
Udržování v teple (min) 	–	–	60
Max. přednastave- ný čas (hodiny)	–	–	–

Program	16. Programovatelné	
Stupeň zhnědnutí / rychlý režim	Přednastavení	Individuální rozsah nastavení
Hmotnost (gramy)	–	–
Čas (hodiny)	3:05	–
Předeřívání (min) 	15	0-20
Hnětení 1 (min) 	13	0-30
Kynutí 1 (min) 	25	0-30
Hnětení 2 (min) 	7 ADD 5*	0-30
Kynutí 2 (min) 	30 RMV **	0-60 RMV **
Kynutí 3 (min) 	30	0-60
Pečení (min) 	60	0-80
Udržování v teple (min) 	60	0-60
Max. přednastavený čas (hodiny)	15	15

* Během této fáze programu lze do těsta přidávat další přísady. Příklad: 7/ADD/5 znamená, že po 7 minutové fázi hnětení zazní několik signálních tónů a zobrazí se „ADD“  na displeji **A**. Nyní můžete přidat další přísady. Poté následuje ještě 5 minutová fáze hnětení, než začne další fáze programu.

** Během této fáze programu lze hnětací háky  vyjmout. Příklad: 27,5/RMV/2,5 znamená, že po 27,5 minutové fázi kynutí zazní několik signálních tónů a zobrazí se „RMV“  na displeji **A**. Nyní můžete hnětací háky  vyjmout. Poté následuje ještě 2,5 minutová fáze kynutí, než začne další fáze programu.

Odstranění závad

Závada	Možná řešení
Přístroj nefunguje po stisknutí tlačítka Start/Stop B .	<p>Některé fáze programu F, jako např. „Předeřívání“ nebo „Kynutí“, je obtížné rozpoznat, protože hnětací háky 7 se neotáčejí. Na základě tabulky „Chod programu“ zkontrolujte, která etapa programu právě probíhá.</p> <p>Funkci přístroje zkontrolujte podle toho, zda svítí provozní kontrolka B.</p> <p>Zkontrolujte, zda je zástrčka zapojena do sítě.</p>
Po spuštění programu se na displeji A zobrazí „H:HH“.	Po posledním pečení se přístroj dostatečně neochladil. Zastavte aktuální program a vypněte přístroj. Otevřete víko 2 a nechte jej 20 minut vychladnout, než jej začnete znovu používat.
Nelze spustit žádný nový program. Zobrazení displeje přejde na základní nastavení (program 1).	Po posledním pečení se přístroj dostatečně neochladil. Vypněte přístroj, otevřete víko 2 a nechte jej cca 20 minut vychladnout, než jej začnete znovu používat.
Po spuštění programu se na displeji A zobrazí „E:EO“.	Vypněte přístroj a vytáhněte síťovou zástrčku. Síťovou zástrčku znovu zastrčte do zásuvky a přístroj opět zapněte. Pokud chybové hlášení přetrvává, kontaktujte náš zákaznický servis.
Motor běží, ale hnětací háky 7 se neotáčejí.	Zkontrolujte, zda hnětací háky 7 a pečicí forma 8 správně zaskočily.
Přístroj byl během provozu odpojen od sítě nebo došlo k výpadku napájení.	Pokud přerušení napájení trvá déle než 10 minut, přístroj automaticky pokračuje s posledním spuštěným programem.
Přístroj rozseká přidané přísady, jako je ovoce nebo ořechy.	Abyste se vyhnuli rozdrčení přísad, jako je ovoce nebo ořechy, přidejte je do těsta až tehdy, když zazní několik signálních tónů a zobrazí se „ ADD “ G na displeji A .

Pokud nelze odstranit poruchy výše popsanými řešeními nebo pokud zjistíte jakoukoli jinou závadu, obraťte se na náš zákaznický servis.

Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazníku,

na tento přístroj získáváte záruku v trvání 3 let od data zakoupení. V případě závad tohoto výrobku máte zákonná práva vůči prodejci výrobku. Tato zákonná práva nejsou omezena naší níže uvedenou zárukou.

Záruční podmínky

Záruční doba začíná plynout dnem nákupu. Dobře uschovejte pokladní doklad. Tento doklad je potřebný jako důkaz o koupi.

Pokud se do tří let od data zakoupení tohoto výrobku vyskytne vada materiálu nebo výrobní závada, pak Vám podle našeho uvážení výrobek zdarma opravíme, vyměníme nebo uhradíme kupní cenu. Předpokladem této záruky je, že bude během tříleté lhůty předložen vadný přístroj a doklad o koupi (pokladní doklad) a stručně se popíše, v čem závada spočívá a kdy se vyskytla.

Vztahuje-li se na závadu naše záruka, obdržíte zpět buď opravený nebo nový produkt. Opravou nebo výměnou výrobku nezačne plynout nová záruční doba.

Záruční doba a zákonné nároky vyplývající ze závad

Záručním plněním se záruční doba neprodlužuje. To platí i pro vyměněné a opravené součásti. Poškození nebo vady vyskytující se případně již při nákupu se musí oznámit ihned po vybalení. Po uplynutí záruční doby podléhají veškeré opravy zpoplatnění.

Rozsah záruky

Přístroj byl vyroben pečlivě podle přísných směrnic kvality a před expedicí byl svědomitě vyzkoušen.

Záruka se vztahuje na materiálové nebo výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na součásti výrobku, které jsou vystaveny běžnému opotřebení, a proto je lze považovat za spotřební díly, nebo na poškození křehkých součástí, jako jsou např. spínače, akumulátory nebo díly, které jsou vyrobeny ze skla.

Tato záruka zaniká, pokud je výrobek poškozen, nebyl řádně používán nebo udržován. Pro zajištění správného používání výrobku se musí přesně dodržovat všechny pokyny uvedené v návodu k obsluze. Účelům použití a úkonům, které se v návodu k obsluze nedoporučují nebo se před nimi varuje, je třeba se bezpodmínečně vyhnout.

Výrobek je určen pouze pro soukromé účely a ne pro komerční použití. Při nesprávném a neodborném používání, při použití násilí a při zásazích, které nebyly provedeny našimi autorizovanými servisními provozovny, záruční nároky zanikají.

Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaší žádosti postupujte podle následujících pokynů:

- Pro všechny dotazy mějte připraven pokladní lístek a číslo výrobku (např. IAN 123456_7890) jako doklad o koupi.
- Číslo výrobku naleznete na typovém štítku na výrobku, rytině na výrobku, na titulní straně návodu k obsluze (vlevo dole) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně výrobku.
- Pokud by se měly vyskytovat funkční vady nebo jiné závady, kontaktujte nejprve níže uvedené servisní oddělení **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek, zaevidovaný jako vadný výrobek pak můžete při přiložení dokladu o nákupu (pokladní lístek) a při uvedení, v čem spočívá vada a kdy k ní došlo, poslat výrobek pro Vás bez poštovného na adresu, kterou Vám oznámí servis.



Na webových stránkách www.lidl-service.com si můžete stáhnout tyto a mnoho dalších příruček, videí o výrobku a instalační software.

Pomocí kódu QR se dostanete přímo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a můžete pomocí zadání čísla výrobku (IAN) 360597_2010 otevřít svůj návod k obsluze.

Servis

CZ Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 360597_2010

Dovozce

Dbejte prosím na to, že následující adresa není adresou servisu. Kontaktujte nejprve uvedený servis.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NĚMECKO

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

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

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

Benutzen Sie das Gerät nicht in gewerblichen oder industriellen Bereichen.

Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

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


Auspacken

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

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

Technische Daten

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

Sicherheitshinweise

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

⚠ GEFAHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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



Achtung! Heiße Oberfläche! Verbrennungsgefahr!

Teile des Gerätes werden während des Betriebs sehr heiß!

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

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

⚠️ WARNUNG! BRANDGEFAHR!

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

⚠️ WARNUNG! BRANDGEFAHR!

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

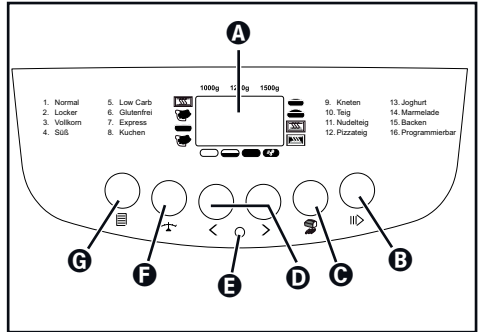
- 7 2 Kneithaken
- 8 Backform
- 9 Messbecher
- 10 Messlöffel
- 11 Kneithakenentferner

Abbildung C:

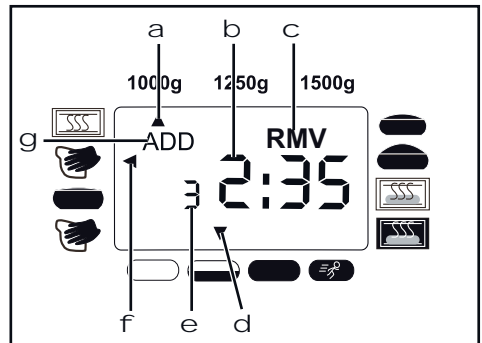
Bedienfeld / Display

Bedienfeld

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



A Display



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

B Start-/Stopp-Taste

Taste zum Starten, Unterbrechen oder Stoppen eines Programms.

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

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

HINWEIS

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

C Bräunungsgrad/Schnellmodus wählen

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

Drücken Sie die Taste so oft, bis der Pfeil **⏪** 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.

D 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.

E Betriebsleuchte

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

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

F Brotgewicht einstellen

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

HINWEIS

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

G Programm wählen

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

Vor dem ersten Gebrauch

WARNING! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Lassen Sie das Gerät nicht länger als 5 Minuten mit leerer Backform **B** 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 **B**, Knethaken **7** und die Außenfläche des Gerätes vor der ersten Inbetriebnahme mit einem angefeuchteten Tuch ab. Verwenden Sie keine kratzenden Putzschwämme oder Scheuermittel.
- 2) Setzen Sie **ausschließlich beim erstmaligen Aufheizen** die leere Backform **B** sowie die Knethaken **7** in das Gerät ein und schließen Sie den Deckel **2**.

- 3) Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
- 4) Stellen Sie den Ein-/Ausschalter (0/I) **5** auf die Position „I“. Es ertönt ein Signalton und im Display **A** erscheinen Programmnummer **e** und -zeit **b** 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**, Knetbacken **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 Knetbacken **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 **e** und -zeit **b** für das Programm 1.

Programm einstellen und starten

- 1) Wählen Sie das gewünschte Programm mit der Taste Programmwahl **G**. Die entsprechende Programmnummer **e** und -zeit **b** wird im Display **A** angezeigt.
- 2) Wählen Sie ggf. das Brotgewicht **a** mit der Taste **F**.
- 3) Wählen Sie ggf. den gewünschten Bräunungsgrad **cl** 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 **f** durch.

HINWEIS

- ▶ Manche Programme starten mit einer Vorheizphase (siehe Kapitel „**Programmablauf**“), bei der sich die Knetbacken **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 **E** wird im Display **A** angezeigt. Die Programmzeiten **D** 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 gemahle- nem Mehl. Das Brot ist in der Regel locker und hat eine knusprige Kruste.

Programm 3: Vollkorn

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

Programm 4: Süß

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

Programm 5: Low Carb

Zum Backen von kohlenhydratreduzierten Broten.

Programm 6: Glutenfrei

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

Programm 7: Express

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

Programm 8: Kuchen

Zum Backen von Kuchen mit Backmischungen oder nach eigenen Rezepten.

Programm 9: Kneten

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

Programm 10: Teig

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

Programm 11: Nudelteig

Zur Herstellung von Nudelteig.

Programm 12: Pizzateig

Zur Herstellung von Pizzateig.

Programm 13: Joghurt

Zur Herstellung von Joghurt aus Kuhmilch oder Sojadrink. Zur genauen Vorgehensweise siehe beiliegendes Rezeptheft.

Die voreingestellte Programmzeit von 8 Stunden sollte, abhängig von der verwendeten Menge, wie folgt angepasst werden:

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

Programm 14: Marmelade

Zur Herstellung von Fruchtaufstrichen wie Marmela- den, Confitüren oder Gelees.

Programm 15: Backen

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

Programm 16: Programmierbar

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

Gehen Sie dazu wie folgt vor:

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

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

HINWEIS

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

Programm unterbrechen / beenden

- Um das Programm zu unterbrechen, drücken Sie kurz die Start-/Stopp-Taste **B**, die Zeitanzeige **L** 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 **L** 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 **B** 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 **B** 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 **B** belassen. Sie können hierfür den Warmhaltebetrieb nutzen.

- 1) Lassen Sie die Backform **B** und das Brot ausreichend abkühlen oder verwenden Sie Topflappen bzw. Schutzhandschuhe.
- 2) Halten Sie die Backform **B** 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 **h** 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 **h** 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“ **G** 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 **F** 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“ **C** blinkt im Display **A**.

Sie haben nun die Möglichkeit, die Knethaken **F** 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 **h** blinkt im Display **A**.
- 2) Öffnen Sie den Deckel **2** und entnehmen Sie die Backform **3**.

- 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!

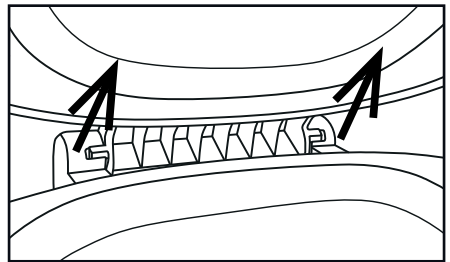
- ▶ Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung ausreichend abkühlen. Es besteht Verbrennungsgefahr!

⚠ 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“  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	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“  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 Knehtaken  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 Knehtaken  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“  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.

Fehlerbehebung

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

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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den 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

Stav informací · Stand der Informationen:

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

IAN 360597_2010