

SILVERCREST®



BREAD MAKER SBB 850 F2

GB IE NI

BREAD MAKER

Operating instructions

DE AT CH

BROTBACKAUTOMAT

Bedienungsanleitung

IAN 360597_2010

GB IE NI



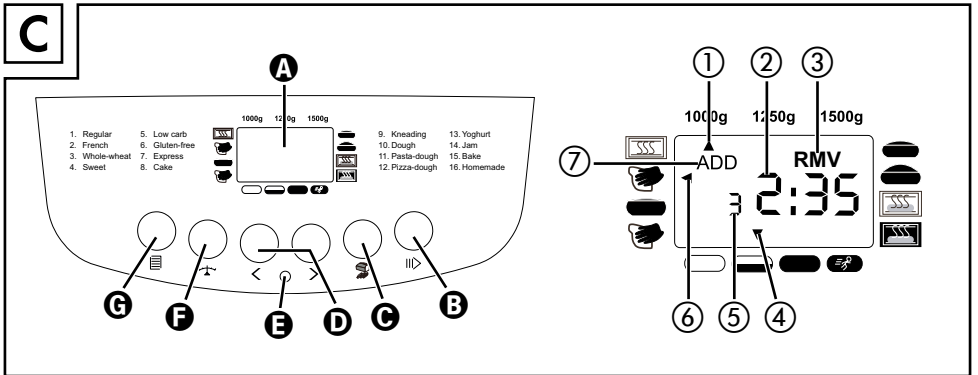
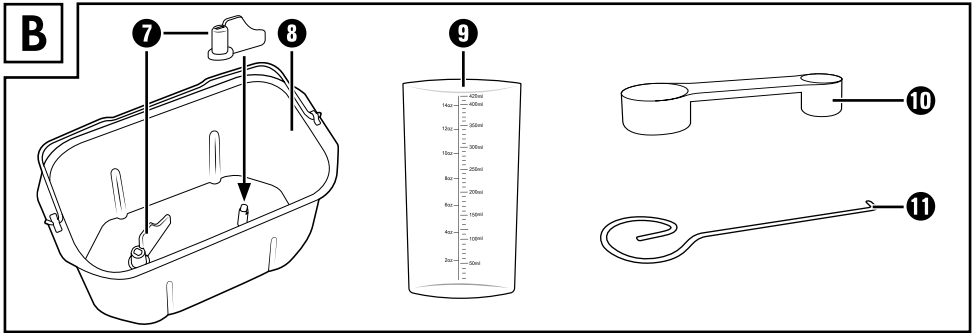
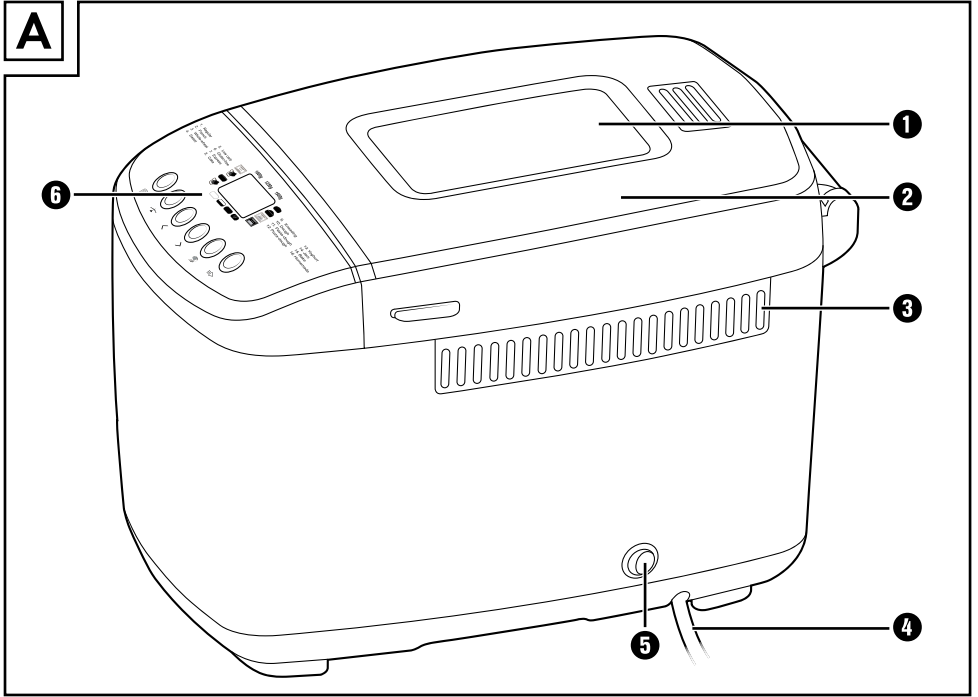
GB IE NI

Before reading, unfold the page containing the illustrations and familiarise yourself with all functions of the device.

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.

GB/IE/NI	Operating instructions	Page	1
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	25



Contents

Introduction	2
Intended use	2
Package contents	2
Unpacking	2
Technical data	2
Safety information	3
Function overview	6
Operating components	6
Control panel	6
Before first use	7
Baking bread	8
Ingredients	8
Operating the appliance	8
Setting and starting the programme	8
Programmes	9
Pausing or stopping the programme	10
Taking out the bread	10
Switching the appliance off	11
Timer function	11
Add function/adding ingredients	11
Remove function/removing kneading blades	11
Memory function	12
Cleaning	12
Ordering replacement parts	13
Disposal	14
Programme sequence	15
Troubleshooting	21
Kompernass Handels GmbH warranty	22
Service	23
Importer	23

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

You have selected a high-quality product. The operating instructions are part of this product. They contain important information about safety, usage and disposal. Before using the product, please familiarise yourself with all the operating and safety instructions. Use the product only as described and for the specified areas of application. Please also pass these operating instructions on to any future owner.

Intended use

This appliance is exclusively intended for the production of bread, dough, yoghurt or jam in dry indoor rooms in private households.

Do not use the appliance for drying foods or other objects.

Do not use the appliance in commercial or industrial areas.

Any other use or use beyond the scope described in these instructions shall be deemed improper.

Package contents

The appliance is supplied with the following components as standard:

- Bread maker
- Baking tin
- 2 kneading blades
- Measuring cup
- Measuring spoon
- Kneading blade remover
- Operating instructions
- Quick guide
- Recipe booklet


Unpacking

WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Do not allow children to play with packaging materials. Risk of suffocation!

- 1) Unpack the appliance and remove all packaging materials as well as any stickers and protective films from the appliance.
- 2) Check the package for completeness and signs of visible damage. If the delivery is incomplete or damage has occurred as a result of defective packaging or during transport, contact the Service hotline (see section "**Service**").

Technical data

Nominal voltage	220-240 V ~ (AC), 50 Hz
Nominal power: heating element	850 W
Nominal power: motor	100 W
	All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.

Safety information

To ensure safe operation of the appliance, follow the safety guidelines below:

⚠ DANGER – RISK OF ELECTRICAL SHOCK!

- ▶ Always check the mains cable and plug before use. To avoid the risk of injury, damaged mains cables should be replaced by the manufacturer, its service agent or a similarly qualified person.
- ▶ Do not kink or crush the mains cable or run it over sharp edges or near hot surfaces or objects. This may damage the insulation of the mains cable.
- ▶ When not in use and before cleaning the appliance, always unplug the mains cable from the mains socket.
- ▶ Never immerse the appliance in water or other liquids. There is a risk of electric shock!
- ▶ Never expose the appliance to moisture and do not use it outdoors. If any liquid gets into the housing, disconnect the appliance from the mains socket immediately and have it repaired by a qualified technician.
- ▶ Never hold the appliance, mains cable or mains plug with wet hands.
- ▶ Do not clean the appliance with abrasive sponge scourer. Detached particles from the sponge can come into contact with electrical components and cause an electric shock.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Do not allow children to play with packaging materials. Risk of suffocation!
- ▶ Unplug the appliance and allow it to cool down before removing or inserting accessories.
- ▶ When not in use and before cleaning, always pull the mains plug out of the mains outlet. Always unplug the mains cable from the mains outlet by the pulling on the plug, not the cable itself.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ This appliance may be used by children aged 8 years or above and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge, if they are being supervised or have been told how to use the appliance safely and are aware of the potential risks.
- ▶ Do not allow children to play with the appliance.
- ▶ Cleaning and user maintenance may not be performed by children unless they are older than 8 years of age and are supervised.
- ▶ Children younger than eight years of age must be kept away from the appliance and the mains cable.
- ▶ This appliance complies with all pertinent safety regulations. Inspection, repair and technical maintenance may only be carried out by a qualified specialist dealer or our customer service.
- ▶ Do not attempt to touch the rotating kneading blades during use.
- ▶ Do not move the appliance if the baking tin contains hot or liquid contents, e.g. jams. There is a risk of burns!



Caution! Hot surface! Risk of burns!

Parts of the appliance get very hot during use! Allow the appliance and its accessories to cool down sufficiently or use pot holders or protective gloves.

- ▶ Never use the appliance for purposes other than those described in these instructions. There is a risk of injury if the appliance is misused!

⚠ WARNING! RISK OF FIRE!

- ▶ Never place the appliance on or near a gas or electric cooker, a hot oven or other sources of heat. Do not place the appliance under or near flammable materials, explosive and/or combustible gases. There is a risk of overheating and fire.

⚠ WARNING! RISK OF FIRE!

- ▶ Ensure that the ventilation slots of the appliance are not obstructed. Never cover the appliance with a towel or other material. Heat and steam must be able to escape. Ensure a minimum clearance of 10 cm from other objects on all sides to ensure sufficient heat dissipation. There is a risk of overheating and fire.
- ▶ Do not place any objects on the appliance.
- ▶ Never place aluminium foil or other metallic objects inside the appliance. This could cause a short circuit.
- ▶ Never use more than 900 g flour or 900 g baking mix for baking. Add a maximum of 20 g fresh or 10 g dry yeast. The dough could overflow and cause a fire! The only exception to this rule is gluten-free bread. In this case, a maximum of 20 g fresh or 15 g dry yeast may be added.
- ▶ Do not heat the appliance for more than 5 minutes with an empty baking tin.
- ▶ Do not use an external timer switch or a separate remote control system to operate the appliance.

CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Use only accessories recommended by the manufacturer.
- ▶ Do not use the appliance to store food or utensils.
- ▶ Never use the appliance without the baking tin or for more than 5 minutes with an empty baking tin. This will irreparably damage the appliance.
- ▶ Never attempt to remove the baking tin during use.
- ▶ Always place the appliance on a dry, flat and heat-resistant surface.
- ▶ Never leave the appliance unattended while it is being used.

Function overview

- You can choose from 16 different baking programmes.
- You can use your own recipes or ready-made baking mixes.*
- You can use the "Gluten-free" programme to prepare gluten-free baking mixes and recipes with gluten-free flours, such as cornflour, buckwheat flour and potato flour.
- You can knead different doughs like bread roll dough or pizza dough.
- You can make jam or yoghurt.
- You can programme up to 8 individual programmes tailored to your own needs (programme 16).

*You will find a selection of delicious baking mixes as well as ingredients for your own recipes in your local Lidl market.

Operating components

(See fold-out page for illustrations)

Figure A:

- ① Viewing window
- ② Lid
- ③ Ventilation slots
- ④ Mains cable
- ⑤ On/Off switch (0/I)
- ⑥ Control panel

Figure B:

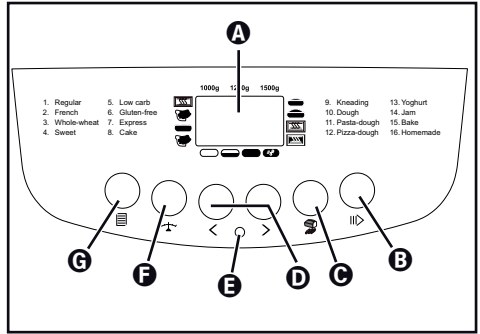
- ⑦ 2 kneading blades
- ⑧ Baking tin
- ⑨ Measuring cup
- ⑩ Measuring spoon
- ⑪ Kneading blade remover

Figure C:

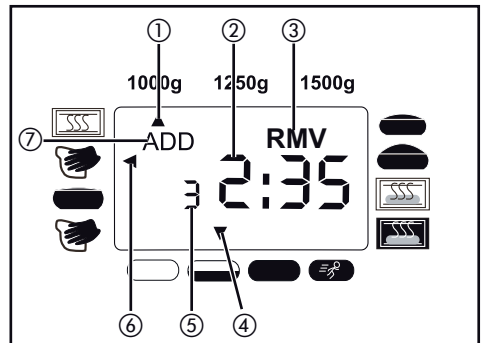
Control panel/display





Control panel

The control panel ⑥ consists of the following elements:



A Display



- ① Weight selection (1000 g/ 1250 g/ 1500 g)
- ② Remaining programme time in hours/ programmed timer/ programmed phase time (programme 16)
- ③ Remove function – while "RMV" (= "Remove") is displayed, the kneading blades ⑦ can be removed.
- ④ Selected browning level/quick mode (light , medium , dark , quick )
- ⑤ Active programme number
- ⑥ Active programme phase
- ⑦ Add function- while "ADD" is displayed, further ingredients can be added to the dough.

B Start/Stop button

Button for starting, pausing or stopping a programme.

To pause a programme, briefly press the Start/Stop button **B** – the time indicator **2** will flash. You can resume baking by pressing the Start/Stop button **B** again. Otherwise, the programme will resume automatically after 10 minutes.

To end a programme prematurely and delete the settings, press and hold the Start/Stop button **B** until you hear a long beep.

NOTE

- ▶ Do not press the Start/Stop button **B** if you simply want to check the condition of the bread. You can check the baking progress by looking through the viewing window **1**.

C Select browning level/quick mode

These buttons are used for selecting the browning level or quick mode (light/medium/dark/quick). Press the button repeatedly until the arrow **4** appears above the desired browning level. Or activate quick mode to speed up the baking process.

NOTE

- ▶ No browning level can be set for programmes 9–14.
- ▶ The "quick" function is only available for programmes 1–4.

D Setting the timer

Buttons to set the timer for time-delayed baking (see section "**Timer function**").

NOTE

- ▶ The timer function is not available for programmes 9, 11 and 13–15.

E Operating light

The operating light **E** indicates whether a programme is currently active.

If you have activated the timer function, the operating light **E** flashes during the delay time. As soon as the programme starts, the operating light **E** lights up permanently.

F Set bread weight

Button for selecting the bread weight (1000 g / 1250 g / 1500 g). Press the button repeatedly until the arrow **1** appears below the desired weight. The specified weights refer to the quantity of ingredients placed in the baking tin **8**.

NOTE

- ▶ No weight can be set for programmes 9–15.

G Select programme

Button to select the desired programme (1–16). The display **A** shows the programme number **3** and time **2**.

Before first use

WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Do not heat the appliance for more than 5 minutes with an empty baking tin **8**. There is a risk of fire!

NOTE

- ▶ Production-related residues may result in a slight odour and smoke formation during first use. It is harmless and stops after a short time. Ensure sufficient ventilation; for example, by opening a window.

- 1) Wipe the baking tin **8**, kneading blades **7** and outer surfaces of the appliance with a damp cloth before first use. Do not use abrasive sponges or abrasive cleaning agents.
- 2) **When heating up for the first time (only)**, place the empty baking tin **8** including the kneading blades **7** into the appliance and close the lid **2**.
- 3) Insert the mains plug into the socket.

- 4) Set the On/Off switch (0/1) **5** to position "I". You will hear a beep and the display **A** will show the programme number **5** and time **2** for programme 1.
- 5) Use the programme selector button **G** to select programme 1.5 and press the Start/Stop button **B** to heat up the appliance.
- 6) After **5 minutes**, press the Start/Stop button **B** again until you hear a long beep that indicates the end of the programme.
- 7) Allow the appliance to cool down completely and then wipe the baking tin **8**, kneading blades **7** and outer surfaces of the appliance once more with a damp cloth.

Baking bread

Ingredients

For optimal baking results, please read the following instructions:

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Remove the baking tin **8** from the appliance before filling it with ingredients. If ingredients get onto the heating coils, there is a risk of fire!
 - ▶ Never use quantities greater than those specified. Never use more than 900 g flour or 900 g baking mix for baking. If overflowing dough gets onto the heating coils, there is a risk of fire!
- All ingredients should be warmed to room temperature to ensure optimal fermentation of the yeast.
 - Stick as closely as possible to the specified quantities of ingredients. Even slight deviations can influence the baking result.
 - Always add the ingredients into the baking tin **8** in the specified sequence. As a rule, you should add the liquids first, followed by sugar, salt and flour and finally the yeast. The yeast should not come into contact with liquids or salt.

Operating the appliance

- 1) Pull the baking tin **8** upwards and out of the appliance.
- 2) Push the kneading blades **7** onto the drive shafts in the baking tin **8**. Ensure that they are fixed firmly in place.
- 3) Place the ingredients for your recipe into the baking tin **8** in the specified sequence.
- 4) Replace the baking tin **8** in the breadmaker. Ensure that it clicks into place properly.
- 5) Close the lid **2**.
- 6) Insert the mains plug into the socket.
- 7) Switch the appliance on using the On/Off switch (0/1) **5**. You will hear a beep and the display **A** will show the programme number **5** and time **2** for programme 1.

Setting and starting the programme

- 1) Select the desired programme with the programme selector button **G**. The corresponding programme number **5** and time **2** is shown on the display **A**.
- 2) Select the required bread weight **1** with button **F**.
- 3) Select the desired browning level **4** using button **G** or select the "quick" setting to speed up rising times.
- 4) Set the timer using the arrow buttons **D** or start the programme immediately with the Start/Stop button **B**. The programme now automatically executes the various programme phases **6**.

NOTE

- ▶ Some programmes start with a preheating phase (see section "**Programme sequence**") during which the kneading blades **7** do not move. This is intentional and not a fault with the appliance.
- ▶ The lid **2** can be opened during the kneading phase. However, do not open the lid **2** during the rising or baking phase. The bread could collapse in on itself.
- ▶ You can check on the progress of the programme sequence via the viewing window **1**.

Programmes

Select the desired programme using the programme selector button **G**. The corresponding programme number **5** is shown on the display **A**. The programme times **2** depend on the selected programme combinations (see section "**Programme sequence**").

Programme 1: Regular

For baking white and mixed breads that are mainly made from wheat or rye flour. The bread has a compact consistency.

Programme 2: French

For baking light breads made from well-ground flour. As a rule, the bread is light and has a crispy crust.

Programme 3: Whole-wheat

For baking breads with stronger flours, e.g. whole-meal wheat flour and rye flour. The bread will be more compact and heavy.

Programme 4: Sweet

For baking sweet breads with ingredients such as fruit juices, coconut flakes, raisins, chocolate or additional sugar. Thanks to an extended rising phase, the bread is lighter and airier.

Programme 5: Low carb

For baking breads with reduced carbohydrates.

Programme 6: Gluten-free

For baking breads using gluten-free flours and baking mixtures. They take longer to absorb liquids and have different rising properties.

Programme 7: Express

The times for kneading, rising and baking are greatly reduced. Use only recipes that do not require strong flours or other heavy ingredients for this programme. Note that the bread may be less airy and not quite as tasty with this programme.

Programme 8: Cake

For baking cakes with baking mixes or according to your own recipes.

Programme 9: Kneading

With this programme, the dough is only kneaded. You can set a kneading time between 10 and 45 minutes.

Programme 10: Dough

For preparing yeast dough for rolls, pizza or similar pastries.

Programme 11: Pasta-dough

For preparing pasta dough.

Programme 12: Pizza-dough

For preparing pizza dough.

Programme 13: Yoghurt

For making yoghurt from cow's milk or soy milk. For the exact procedure, see the enclosed recipe booklet.

Depending on the quantity, the preset programme time of 8 hours should be adjusted as follows:

Up to 1000 ml	8-10 hours
1000-1500 ml	9-11 hours
over 1500 ml	10-12 hours

Programme 14: Jam

For the production of fruit spreads such as marmalades, jams or jellies.

Programme 15: Bake

For baking ready-made doughs and for finishing off breads that are too light or not completely baked through. The programme contains no kneading or resting processes. You can set a baking time of 5 to 60 minutes in 5-minute increments.

Programme 16: Homemade

This programme allows you to set individual times for each phase of up to 8 individual programmes.

Proceed as follows:

- 1) Use the programme selector button **G** to select programme 16.
- 2) Select a programme memory location (1-8) with the browning level **C** button.
- 3) Use the bread weight **F** button to select the programme phase you want to set.

- 4) Use the arrow buttons **D** to adjust the length of the selected programme phase to your requirements (for the possible setting range, see the section "**Programme sequence**").
- 5) Press the bread weight **F** button again to switch to the next programme phase.
- 6) When you have set all the required programme phases, press the Start/Stop button **B** to save the settings and exit the settings menu of this programme memory location.
- 7) If you want to set another individual programme, select another programme memory location with the browning level **C** button and continue as described above.
- 8) To start an individual programme, select it with the browning level **C** button as required and press the Start/Stop button **B**.

NOTE

- ▶ The settings remain stored until they are reset using the reset function.
- ▶ To reset the times to the default settings, select the corresponding individual programme using the browning level **C** button and then press the programme selector **G** and the bread weight **F** buttons simultaneously.

Pausing or stopping the programme

- To interrupt the programme, briefly press the Start/Stop button **B**; the time indicator **2** will flash on the display **A**. Press the Start/Stop button **B** again to resume the programme. Otherwise, the programme will resume automatically after 10 minutes.
- If the programme ends automatically, you will hear several beeps and the time indicator **2** will display 0:00. The appliance will switch to warming mode for 60 minutes.

NOTE

- ▶ At the end of programmes 9–14, there is no warming mode.
 - ▶ Remove the bread from the appliance at the end of the warming mode (at the latest); otherwise, it could become soggy.
- To end the programme or warming mode prematurely, press and hold down the Start/Stop button **B** until you hear a long beep.

Taking out the bread

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ The baking tin **8** can become very hot during operation. Use pot holders or protective gloves. There is a risk of burns!

CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Do not use any metal objects to remove the bread from the baking tin **8**. They can cause scratches on the non-stick coating.

NOTE

- ▶ Bread is usually easier to remove if you leave it in the baking tin **8** for at least 30 minutes after baking. You can use the warming mode for this purpose.

- 1) Allow the baking tin **8** and the bread to cool down sufficiently or use pot holders or oven mittens.
- 2) Hold the baking tin **8** diagonally upside down over a grill tray and shake it gently until the bread slides out.

NOTE

- ▶ If you have not previously removed the kneading blades **7** and the bread does not come off them, remove them carefully with the kneading blade remover **11** provided.

Switching the appliance off

Once you have finished using the appliance, switch it off using the On/Off switch (0/1) **5** and pull the mains plug out of the mains socket.

Timer function

The timer function allows you to start a programme with a time delay. You can specify a time by which the appliance should have finished the desired programme. The maximum time delay is 15 hours.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Only use the timer function for recipes that you have already tried out. This ensures that the desired baking result is achieved and, above all, that there is not too much dough (which could then overflow). There is a risk of fire if the dough overflows!

NOTE

- ▶ The timer function is not available for programmes 9, 11 and 13–15.
- ▶ Do not use perishable ingredients such as milk, eggs, cream or cheese, etc. when using the time delay function.

- 1) Start by selecting the desired programme.
- 2) Now use the arrow buttons **D** to select the desired total duration of the programme and delay time. The programme end time is shifted by 10 minutes per keystroke. Hold the arrow buttons **D** pressed to scroll through the digits more quickly.
- 3) Confirm the timer setting with the Start/Stop button **B**. The operating light **E** flashes and the programmed time **2** starts to run down. The programme starts automatically at the appropriate time.
As soon as the programme starts, the operating light **E** lights up permanently.

Example:

It is 12 o'clock and you would like to have fresh bread in 6 hours, i.e. at 6 pm. First, make the desired programme settings. Then press the arrow buttons **D** until the time indicator **2** on the display **A** shows 6:00, meaning the time until completion is 6 hours in total. Remember that the bread needs to cool down a bit before you can eat it.

Add function / adding ingredients

In programmes 1–6, 10 and 16, you will hear several beeps during the 2nd kneading phase and "ADD" **7** appears on the display **A**. You can now add other ingredients, such as fruits or nuts, during operation. This prevents the ingredients from being crushed by the kneading blades **7**.

Another short kneading phase follows, during which the added ingredients are mixed into the dough.

NOTE

- ▶ If you do not want to add any ingredients, you do not need to do anything. The programme continues automatically.
- ▶ The Add function is not available for programmes 7–9 and 11–15.

Remove function / removing kneading blades

For programmes 1–6, 10 and 16, you will hear 10 beeps after the 2nd rising phase and "RMV" **3** will flash on the display **A**. You now have the option to remove the kneading blades **7** before the start of the baking phase to avoid large holes in the finished bread.

Proceed as follows:

- 1) If "RMV" flashes on the display **A**, press the Start/Stop button **B**. The current programme is now paused for 10 minutes, and the remaining programme time **2** flashes on the display **A**.
- 2) Open the lid **2** and remove the baking tin **8**.
- 3) Push the dough aside a little with floured hands and pull the kneading blades **7** off the two drive shafts.

- 4) Then spread the dough evenly in the baking tin ⑧.
- 5) Place the baking tin ⑧ back into the appliance and close the lid ②.
- 6) Press the Start/Stop button ③ to resume the programme. If you do not press the button, the programme will resume automatically after 10 minutes.

NOTE

- ▶ If you do not want to remove the kneading blades ⑦, you do not need to do anything. The programme continues automatically.
- ▶ The Remove function is not available for programmes 7-9 and 11-15.

Memory function

If the appliance has been disconnected from the mains supply during operation (e.g. due to a power failure), it will resume the last active programme from the same point if power is restored within 10 minutes

This does not apply if you end the programme by pressing the Start/Stop button ③ until you hear a long beep.

Cleaning

⚠ DANGER! RISK OF ELECTRIC SHOCK!

- ▶ Before cleaning the appliance, disconnect the mains plug from the mains socket.
- ▶ Never immerse the appliance in water or other liquids.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

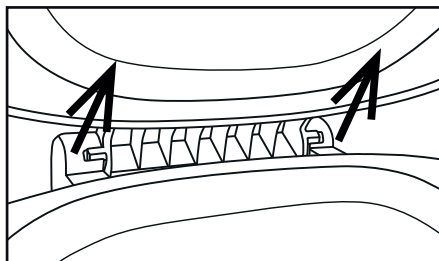
- ▶ Allow the appliance to cool down sufficiently before cleaning it. There is a risk of burns!

CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Do not use chemical cleaning agents or solvents to clean the appliance.

Housing, lid, baking chamber

- 1) If necessary, remove the baking tin ⑧ from the appliance.
- 2) Use a damp cloth or soft sponge to remove all residues in the baking chamber.
- 3) Likewise, wipe the appliance housing and the lid ② only with a damp cloth or sponge. The lid ② can be removed from the housing for easier cleaning:
 - Open the lid ② until the plastic pins can pass through the openings on the hinges.
 - Pull the lid ② out of its hinges:



- To reattach the lid ② after cleaning, guide the plastic pins back through the openings in the hinges.


- 4) Dry everything thoroughly.

Baking tin, kneading blades and accessories

CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

- ▶ The surfaces of the baking tin ⑧ and the kneading blades ⑦ are coated with a non-stick coating. When you clean the appliance, do not use aggressive detergents, abrasive cleaning agents or objects that may cause scratches to the surfaces.

NOTE

- ▶ Heat and moisture can change the appearance of the surfaces over time. This has no influence on the function nor does it reduce the quality of the baking results.
- ▶  The kneading blades **7** and the kneading blade remover **11** can also be cleaned in the dishwasher.

- 1) If necessary, remove the kneading blades **7** and baking tin **8** from the appliance.
- 2) If necessary, remove the kneading blades **7** from the baking tin **8**. If the kneading blades **7** cannot be removed from the baking tin **8**, pour hot water into the baking tin **8** and leave it to soak. The kneading blades **7** should now be easy to remove.
- 3) Clean the kneading blades **7** in warm water with a little mild detergent. For stubborn residues, you can leave the kneading blades **7** in the washing-up water until the residues can be removed with the help of a washing-up brush. If the mounting holes in the kneading blades **7** are blocked, they can be carefully cleaned with a wooden toothpick or similar.
- 4) Wipe the exterior surfaces of the baking tin **8** with a damp cloth.
- 5) Clean the interior of the baking tin **8** with warm water containing a little bit of washing-up liquid. If there is encrusted residue in the baking tin **8**, fill it with water and add some mild washing-up liquid. Leave it to soak until the residues can be removed with a washing-up brush. Then rinse the baking tin **8** with clean water to remove any detergent residues.
- 6) Clean the measuring cup **9**, measuring spoon **10** and kneading blade remover **11** with warm water containing a mild detergent. Then rinse the parts with clean water to remove any detergent residue.
- 7) Dry all parts thoroughly after cleaning.

Ordering replacement parts

You can order the following replacement parts for this product:

- Kneading blades **7**
- Baking tin **8**
- Measuring cup **9**
- Measuring spoon **10**
- Kneading blade remover **11**

Order replacement parts via the Service hotline (see section "Service") or simply visit our website at www.kompernass.com.



NOTE

- ▶ In some countries, it is not possible to order spare parts online. If this is the case, please contact our Service hotline (see section "Service").
- ▶ Have the IAN number of the appliance ready (you can find it on the cover of these operating instructions) when you place your order.

Disposal



Never dispose of the appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EU.

Dispose of the appliance through an approved disposal centre or at your community waste facility. Please comply with all currently applicable regulations. In case of doubt, contact your disposal facility.



Your local community or municipal authorities can provide information on how to dispose of the worn-out product.



Returning the packaging to the material cycle conserves raw materials and reduces the amount of waste that is generated. Dispose of packaging materials that are no longer needed in accordance with applicable local regulations.











Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner. Note the labelling on the packaging and separate the packaging material components for disposal if necessary. The packaging material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings:

1–7: plastics,

20–22: paper and cardboard,









80–98: composites.

Programme sequence

Programme	1. Regular						2. French					
	Light Medium Dark			Quick			Light Medium Dark			Quick		
Weight (grammes)	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500
Time (hours)	3:00	3:05	3:15	2:15	2:20	2:25	3:10	3:15	3:25	2:20	2:25	2:30
Preheat (min.) 	15	15	20	–	–	–	10	10	15	–	–	–
Kneading 1 (min.) 	13	13	13	13	13	13	12	12	12	13	13	13
Rising 1 (min.) 	25	25	25	10	10	10	20	20	20	10	10	10
Kneading 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*
Rising 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**
Rising 3 (min.) 	30	30	30	30	30	30	35	35	35	30	30	30
Baking (min.) 	55	60	65	55	60	65	60	65	70	60	65	70
Keep warm time (min.) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Max. preset time (hours)	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15









*During this programme phase, you can add other ingredients to the dough. Example: 7/ADD/5 means that after a 7-minute kneading phase, you will hear several beeps and "ADD" ⑦ will appear on the display ①. You can now add more ingredients. After this there will then be another 5-minute kneading phase before the next programme phase starts.

**During this phase, the kneading blades ⑦ can be removed. Example: 27.5/RMV/2.5 means that after a 27.5-minute kneading phase, you will hear several beeps and "RMV" ③ will appear on the display ①. You can now remove the kneading hooks ⑦. Afterwards, there will then be another 2.5-minute rising phase before the next programme phase starts.

Programme	3. Whole-wheat						4. Sweet					
	Light Medium Dark			Quick			Light Medium Dark			Quick		
Weight (grammes)	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500
Time (hours)	3:20	3:25	3:35	2:25	2:30	2:35	2:55	3:00	3:10	2:10	2:15	2:20
Preheat (min.) 	15	15	20	–	–	–	10	10	15	–	–	–
Kneading 1 (min.) 	12	12	12	13	13	13	12	12	12	12	12	12
Rising 1 (min.) 	30	30	30	10	10	10	25	25	25	10	10	10
Kneading 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*
Rising 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**
Rising 3 (min.) 	35	35	35	35	35	35	30	30	30	30	30	30
Baking (min.) 	55	60	65	55	60	65	50	55	60	50	55	60
Keep warm time (min.) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Max. preset time (hours)	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15









*During this programme phase, you can add other ingredients to the dough. Example: 7/ADD/5 means that after a 7-minute kneading phase, you will hear several beeps and "ADD" ⑦ will appear on the display ①. You can now add more ingredients. After this there will then be another 5-minute kneading phase before the next programme phase starts.



**During this phase, the kneading blades ⑦ can be removed. Example: 27.5/RMV/2.5 means that after a 27.5-minute kneading phase, you will hear several beeps and "RMV" ③ will appear on the display ①. You can now remove the kneading hooks ⑦. Afterwards, there will then be another 2.5-minute rising phase before the next programme phase starts.









Programme	5. Low carb			6. Gluten-free			7. Express			8. Cake		
Browning level/ quick mode	Light Medium Dark			Light Medium Dark			Light Medium Dark			Light Medium Dark		
Weight (grammes)	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500
Time (hours)	3:09	3:21	3:33	3:40	3:45	3:55	1:15	1:18	1:20	1:30	1:35	1:40
Preheat (min.) 	15	15	15	15	15	20	–	–	–	–	–	–
Kneading 1 (min.) 	20	21	22	12	12	12	8	8	8	25 RMV **	25 RMV **	25 RMV **
Rising 1 (min.) 	15	15	15	20	20	20	–	–	–	–	–	–
Kneading 2 (min.) 	15 ADD 7*	15 ADD 9*	15 ADD 11*	5 ADD 8*	5 ADD 8*	5 ADD 8*	7	7	7	–	–	–
Rising 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**	–	–	–	–	–	–
Rising 3 (min.) 	22	24	26	50	50	50	20	20	20	–	–	–
Baking (min.) 	80	85	90	60	65	70	40	43	45	65	70	75
Keep warm time (min.) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Max. preset time (hours)	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15









*During this programme phase, you can add other ingredients to the dough. Example: 7/ADD/5 means that after a 7-minute kneading phase, you will hear several beeps and "ADD" ⑦ will appear on the display ①. You can now add more ingredients. After this there will then be another 5-minute kneading phase before the next programme phase starts.

**During this phase, the kneading blades ⑦ can be removed. Example: 27.5/RMV/2.5 means that after a 27.5-minute kneading phase, you will hear several beeps and "RMV" ③ will appear on the display ①. You can now remove the kneading hooks ⑦. Afterwards, there will then be another 2.5-minute rising phase before the next programme phase starts.

Programme	9. Kneading	10. Dough	11. Pasta-dough	12. Pizza-dough
Browning level/ quick mode	–	–	–	–
Weight (grammes)	–	–	–	–
Time (hours)	0:10-0:45	1:40	0:15	0:45
Preheat (min.) 	–	–	–	–
Kneading 1 (min.) 	10-45	12	15	15
Rising 1 (min.) 	–	10	–	10
Kneading 2 (min.) 	–	3 ADD 5*	–	10
Rising 2 (min.) 	–	25	–	10
Rising 3 (min.) 	–	45	–	–
Baking (min.) 	–	–	–	–
Keep warm time (min.) 	–	–	–	–
Max. preset time (hours)	–	15	–	15

*During this programme phase, you can add other ingredients to the dough. Example: 7/ADD/5 means that after a 7-minute kneading phase, you will hear several beeps and "ADD"  will appear on the display . You can now add more ingredients. After this there will then be another 5-minute kneading phase before the next programme phase starts.

Programme	13. Yoghurt	14. Jam	15. Bake
Browning level/ quick mode	–	–	Light Medium Dark
Weight (grammes)	–	–	–
Time (hours)	8:00–12:00	1:20	0:05–1:00
Preheat (min.) 	–	–	–
Kneading 1 (min.) 	–	–	–
Rising 1 (min.) 	–	15	–
Kneading 2 (min.) 	–	–	–
Rising 2 (min.) 	–	–	–
Rising 3 (min.) 	–	20	–
Baking (min.) 	–	60	5–60
Keep warm time (min.) 	–	–	60
Max. preset time (hours)	–	–	–

Programme	16. Homemade	
Browning level/ quick mode	Presets	Individual setting range
Weight (grammes)	–	–
Time (hours)	3:05	–
Preheat (min.) 	15	0-20
Kneading 1 (min.) 	13	0-30
Rising 1 (min.) 	25	0-30
Kneading 2 (min.) 	7 ADD 5*	0-30
Rising 2 (min.) 	30 RMV **	0-60 RMV **
Rising 3 (min.) 	30	0-60
Baking (min.) 	60	0-80
Keep warm time (min.) 	60	0-60
Max. preset time (hours)	15	15

*During this programme phase, you can add other ingredients to the dough. Example: 7/ADD/5 means that after a 7-minute kneading phase, you will hear several beeps and "ADD" ⑦ will appear on the display ①. You can now add more ingredients. After this there will then be another 5-minute kneading phase before the next programme phase starts.

**During this phase, the kneading blades ⑦ can be removed. Example: 27.5/RMV/2.5 means that after a 27.5-minute kneading phase, you will hear several beeps and "RMV" ③ will appear on the display ①. You can now remove the kneading hooks ⑦. Afterwards, there will then be another 2.5-minute rising phase before the next programme phase starts.

Troubleshooting

Fault	Possible solutions
<p>The appliance does not start up after the Start/Stop button B is pressed.</p>	<p>Some programme phases ⑥, such as "Preheat" or "Rise" are difficult to recognise because the kneading blades ⑦ do not rotate. Use the "Programme sequence" table to check which programme phase is currently running.</p>
	<p>Verify that the appliance is working by checking that the operating light B is on.</p>
	<p>Check to see if the mains plug is connected to the wall socket.</p>
<p>The display A shows "H:HH" after the programme starts.</p>	<p>The appliance has not yet cooled down sufficiently after the last baking process. Stop the current programme and switch the appliance off. Open the lid ② and let the appliance cool down for about 20 minutes before using it again.</p>
<p>No new programme can be started. The display jumps to the basic setting (programme 1).</p>	<p>The appliance has not yet cooled down sufficiently after the last baking process. Switch off the appliance, open the lid ② and let the appliance cool down for about 20 minutes before using it again.</p>
<p>The display A shows "E:E0" after the programme starts.</p>	<p>Switch the appliance off and unplug it. Plug the appliance back in and switch it on again. If the error message persists, please contact our customer service department.</p>
<p>The motor runs, but the kneading blades ⑦ do not turn.</p>	<p>Check to see if the kneading blades ⑦ and the baking tin ⑧ have clicked correctly into place.</p>
<p>The appliance was disconnected from the mains supply during operation or there was a power failure.</p>	<p>If the interruption of the mains supply does not last longer than 10 minutes, the appliance automatically restarts the last programme.</p>
<p>The appliance crushes added ingredients, such as fruits or nuts.</p>	<p>To avoid crushing ingredients, such as fruits or nuts, do not add them to the dough until you hear several beeps and "ADD" ⑦ appears on the display A.</p>

If the malfunction cannot be corrected using one of the suggestions above, or if you have found some other kind of malfunction, please contact our customer service department.

Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

This appliance has a 3-year warranty valid from the date of purchase. If this product has any faults, you, the buyer, have certain statutory rights. Your statutory rights are not restricted in any way by the warranty described below.

Warranty conditions

The warranty period starts on the date of purchase. Please keep your receipt in a safe place. This will be required as proof of purchase.

If any material or manufacturing fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you or refund the purchase price (at our discretion).

This warranty service requires that you present the defective appliance and the proof of purchase (receipt) within the three-year warranty period, along with a brief written description of the fault and of when it occurred.

If the defect is covered by the warranty, your product will either be repaired or replaced by us. The repair or replacement of a product does not signify the beginning of a new warranty period.

Warranty period and statutory claims for defects

The warranty period is not prolonged by repairs effected under the warranty. This also applies to replaced and repaired components. Any damage and defects present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking. Repairs carried out after expiry of the warranty period shall be subject to a fee.

Scope of the warranty

This appliance has been manufactured in accordance with strict quality guidelines and inspected meticulously prior to delivery.

The warranty covers material faults or production faults. The warranty does not extend to product parts subject to normal wear and tear or to fragile parts which could be considered as consumable parts such as switches, batteries or parts made of glass.

The warranty does not apply if the product has been damaged, improperly used or improperly maintained. The directions in the operating instructions for the product regarding proper use of the product are to be strictly followed. Uses and actions that are discouraged in the operating instructions or which are warned against must be avoided.

This product is intended solely for private use and not for commercial purposes. The warranty shall be deemed void in cases of misuse or improper handling, use of force and modifications / repairs which have not been carried out by one of our authorised Service centres.

Warranty claim procedure

To ensure quick processing of your case, please observe the following instructions:

- Please have the till receipt and the item number (e.g. IAN 123456_7890) available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate on the product, an engraving on the product, on the front page of the operating instructions (below left) or on the sticker on the rear or bottom of the product.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.



You can download these instructions along with many other manuals, product videos and installation software at www.lidl-service.com.

This QR code will take you directly to the Lidl service page (www.lidl-service.com) where you can open your operating instructions by entering the item number (IAN) 360597_2010.

Service

- Ⓒ **Service Great Britain**
Tel.: 0800 404 7657
E-Mail: kompnass@lidl.co.uk
- Ⓒ **Service Ireland**
Tel.: 1890 930 034
(0,08 EUR / Min., (peak))
(0,06 EUR / Min., (off peak))
E-Mail: kompnass@lidl.ie
- Ⓒ **Service Cyprus**
Tel.: 8009 4409
E-Mail: kompnass@lidl.com.cy

IAN 360597_2010

Importer

Please note that the following address is not the service address. Please use the service address provided in the operating instructions.

KOMPENASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompnass.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:

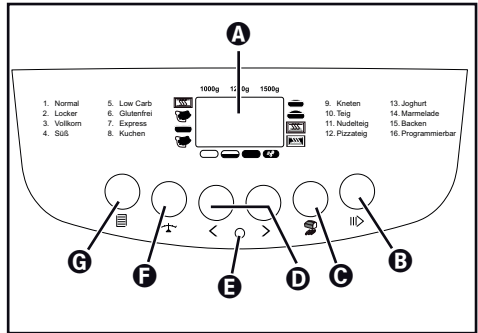
- ⑦ 2 Kneithaken
- ⑧ Backform
- ⑨ Messbecher
- ⑩ Messlöffel
- ⑪ Kneithakenentferner

Abbildung C:

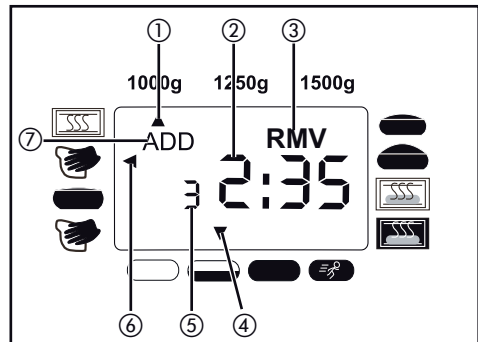
Bedienfeld / Display

Bedienfeld

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



A Display



- 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

WARNING! 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**, 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 **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 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 **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 **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 **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!

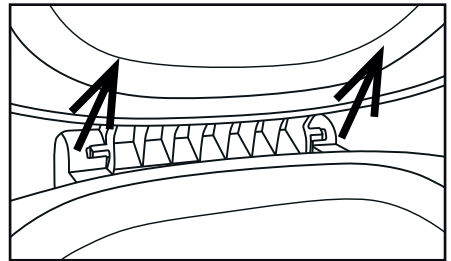
- ▶ Benutzen Sie zum Reinigen des Gerätes keine chemischen Reinigungs- oder Lösungsmittel.

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.

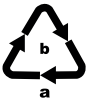
Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



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. Voreinstellung der Zeit (Stunden)	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15









* Während dieser Programmphase können weitere Zutaten zum Teig hinzugegeben werden. Beispiel: 7/ADD/5 bedeutet, dass nach 7-minütiger Knetphase mehrere Signaltöne erklingen und „ADD“ (7) im Display (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 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 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 ① 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 ⑥ wie z. B. „Vorheizen“ oder „Gehen“ sind schwer zu erkennen, da sich die Knethaken ⑦ nicht drehen. Kontrollieren Sie anhand der Tabelle „Programmablauf“, welcher Programmabschnitt gerade läuft.</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 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 Ⓐ 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 ⓐ richtig eingerastet sind.
Das Gerät wurde während des Betriebs vom Stromnetz getrennt oder es gab einen Stromausfall.	Dauert die Unterbrechung der Stromzufuhr nicht länger als 10 Minuten, fährt das Gerät automatisch mit dem zuletzt ausgeführten Programm fort.
Das Gerät zerhackt beigegebene Zutaten wie Früchte oder Nüsse.	Um das Zerkleinern von Zutaten wie Früchten oder Nüssen zu vermeiden, geben Sie diese erst zum Teig, wenn mehrere Signaltöne ertönen und „ADD“ ⑦ im Display Ⓐ 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

Last Information Update · Stand der Informationen:

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

IAN 360597_2010