

Sisällysluettelo

Johdanto	2
Tarkoituksenmukainen käyttö	2
Toimitussisältö	2
Purkaminen pakkauksesta	2
Tekniset tiedot	2
Turvallisuusohjeet	3
Yleiskuva laitteen toiminnoista	6
Laitteen osat	6
Käyttöpaneeli	6
Ennen ensimmäistä käyttöä	7
Leivän leipominen	8
Ainekset	8
Laitteen ottaminen käyttöön	8
Ohjelman asettaminen ja käynnistäminen	8
Ohjelmat	9
Ohjelman keskeyttäminen/lopettaminen	10
Leivän poistaminen	10
Laitteen sammuttaminen	11
Ajastintoiminto	11
Add-toiminto / ainesten lisääminen	11
Remove-toiminto / taikinakoukkujen poistaminen	11
Muistitoiminto	12
Puhdistaminen	12
Varaosien tilaaminen	13
Hävittäminen	14
Ohjelman kulku	15
Vianetsintä	21
Kompernass Handels GmbH:n takuu	22
Huolto	23
Maahantuojat	23

Johdanto

Onnittelut uuden laitteen hankinnasta.

Olet valinnut laadukkaan tuotteen. Käyttöohje on osa tätä tuotetta. Se sisältää turvallisuutta, käyttöä ja hävittämistä koskevia tärkeitä ohjeita. Tutustu ennen tuotteen käyttöä kaikkiin käyttö- ja turvallisuusohjeisiin. Käytä tuotetta vain kuvatulla tavalla ja vain mainittuihin käyttötarkoituksiin. Kun luovutat tuotteen eteenpäin, liitä mukaan kaikki tuotetta koskevat asiakirjat.

Tarkoituksenmukainen käyttö

Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan leivän, taikinan, jogurtin tai marmeladin valmistamiseen kuivissa sisätiloissa yksityisissä kotitalouksissa.

Älä käytä laitetta elintarvikkeiden tai esineiden kuivaamiseen.

Älä käytä laitetta ammatti- tai teollisuuskäytössä.

Muu tai tämän ylittävä käyttö katsotaan tarkoituksenvastaiseksi.

Toimitussisältö

Toimitus sisältää vakiona seuraavat osat:

- Leipäkone
- Leivontavuoka
- 2 taikinakoukku
- Mitta-astia
- Miittalusikka
- Taikinakoukun poistaja
- Käyttöohje
- Pikaohjeet
- Reseptivihko

Purkaminen pakkauksesta

⚠ VAROITUS! LOUKKAANTUMIS-VAARA!

- Pakkausmateriaaleilla ei saa leikkiä. On olemassa tukehtumisvaara!

- 1) Pura laite pakkauksesta ja poista kaikki pakkausmateriaalit sekä mahdolliset tarrat ja suojamuovit.
- 2) Tarkasta, ettei toimituksesta puutu osia eikä tuotteessa ole näkyviä vaurioita. Jos havaitset puutteita toimituksessa tai puutteellisen pakkauksen tai kuljetuksen aiheuttamia vaurioita, käänny huollon palvelunumeron puoleen (katso kohta "**Huolto**").

Tekniset tiedot

Nimellisjännite	220-240 V ~ (vaihtovirta), 50 Hz
Lämpövastuksen nimellisteho	850 W
Moottorin nimellisteho	100 W
	Kaikki tämän laitteen osat, jotka ovat kosketuksissa elintarvikkeisiin, ovat elintarvikkelämpöisiä.

Turvallisuusohjeet

Huomioi seuraavat laitteen turvallista käyttöä koskevat ohjeet:

⚠ VAARA – SÄHKÖISKU!

- ▶ Tarkista virtajohto ja pistoke ennen jokaista käyttöä. Jos virtajohto on vaurioitunut, se on annettava laitteen valmistajan, valmistajan asiakaspuolelta tai vastaavasti pätevän henkilön vaihdettavaksi vaarojen välttämiseksi.
- ▶ Varmista, ettei virtajohto taitu eikä jää puristuksiin. Älä ohjaa johtoa kulkemaan terävien reunojen tai kuumien pintojen tai esineiden läheltä. Muuten johdon eristys saattaa vaurioitua.
- ▶ Irrota pistoke pistorasiasta, kun laitetta ei käytetä ja aina kun puhdistat laitetta.
- ▶ Älä upota laitetta veteen tai muihin nesteisiin. On olemassa sähköiskun vaara!
- ▶ Älä altista laitetta kosteudelle, äläkä käytä sitä ulkona. Jos laitteen sisään kuitenkin pääsee nestettä, irrota pistoke heti pistorasiasta, ja vie laite korjattavaksi asiantuntevaan huoltoliikkeeseen.
- ▶ Älä milloinkaan koske laitteeseen, virtajohtoon tai pistokkeeseen märin käsin.
- ▶ Älä puhdistaa laitetta naarmuttavilla pesusienillä. Jos pesusienestä irtoaa osio, jotka joutuvat kosketuksiin sähköosien kanssa, on olemassa sähköiskun vaara.

⚠ VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

- ▶ Lapset eivät saa leikkiä pakkausmateriaaleilla. Tukehtumisvaara!
- ▶ Anna laitteen ensin jäähtyä ja irrota pistoke pistorasiasta, ennen kuin irrotat tai asennat lisävarusteita.
- ▶ Irrota pistoke pistorasiasta, kun laitetta ei käytetä ja aina kun puhdistat laitetta. Irrota virtajohto pistorasiasta aina vetämällä pistokkeesta, älä koskaan vedä johdosta.

VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

- ▶ Tätä laitetta saavat käyttää kahdeksan vuotta täyttäneet ja sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joiden fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt ovat rajalliset tai joilla ei ole riittävää kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, kun heitä valvotaan tai heitä on opastettu laitteen turvalliseen käyttöön ja he ovat ymmärtäneet laitteen käyttöön liittyvät vaarat.
- ▶ Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- ▶ Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta eivätkä käyttäjähuoltoa, paitsi jos he ovat täyttäneet kahdeksan vuotta ja heitä valvotaan.
- ▶ Alle 8-vuotiaat lapset on pidettävä poissa laitteen ja liitäntäjohdon lähetyviltä.
- ▶ Tämä laite vastaa sitä koskevia turvallisuusmääräyksiä. Tarkastukset, korjaukset ja teknisen huollon saavat suorittaa vain asiantuntevat erikoisalaliikkeet tai asiakashuoltomme.
- ▶ Älä koskaan koske pyöriviä taikinakoukkuja käytön aikana.
- ▶ Älä siirrä laitetta, jos leivontavuoassa on kuumaa ja nestemäistä sisältöä, esim. hilloa. On olemassa palovammavaara!



Huomio! Kuuma pinta! Palovammavaara!

Jotkin laitteen osat kuumenevat huomattavasti käytön aikana! Anna laitteen ja lisävarusteiden jäähtyä riittävästi tai käytä patalappuja tai suojakäsineitä.

- ▶ Älä koskaan käytä laitetta muihin kuin tässä ohjeessa kuvattuihin käyttötarkoituksiin. Laitteen väärinkäyttöön liittyy loukkaantumisvaara!

VAROITUS! PALOVAARA!

- ▶ Älä koskaan sijoita laitetta kaasu- tai sähköliedelle, kuumen uunin tai muiden lämpölähteiden päälle tai niiden viereen. Älä koskaan aseta laitetta palavien materiaalien, räjähtävien ja/tai syttyvien kaasujen alle tai lähelle. On olemassa ylikuumentumisen ja tulipalon vaara.

⚠ VAROITUS! PALOVAARA!

- ▶ Varmista, etteivät laitteen tuuletusaukot peity. Älä koskaan peitä laitetta pyyhkeellä tai muilla materiaaleilla. Kuumuuden ja höyryn on päästävä poistumaan. Säilytä jokaisella sivulla vähintään 10 cm:n etäisyys muihin laitteisiin, jotta kuumuus pääsee riittävästi poistumaan. On olemassa ylikuumenemisen ja tulipalon vaara.
- ▶ Älä aseta laitteen päälle esineitä.
- ▶ Älä koskaan laita alumiinifoliota tai muita metallisia esineitä laitteeseen. Seurauksena voi olla oikosulku.
- ▶ Älä koskaan ylitä 900 gramman jauho- tai leivontaseosmäärää. Lisää jauhoihin enintään 20 g tuorehiivaa tai 10 g kuivahiivaa. Taikina voi paisua yli ja aiheuttaa tulipalon! Poikkeuksena tästä ovat gluteenittomat leivät. Tällöin jauhoihin voidaan lisätä enintään 20 g tuorehiivaa tai 15 g kuivahiivaa.
- ▶ Älä anna laitteen lämmitä yli 5 minuuttia, kun leivontavuoka on tyhjä.
- ▶ Älä käytä laitteen kanssa ulkoista ajastinta tai erillistä kauko-ohjausjärjestelmää.

HUOMIO – AINEELLISET VAHINGOT!

- ▶ Käytä vain valmistajan suosittelemia lisävarusteita.
- ▶ Älä käytä laitetta ruokien tai tarvikkeiden säilyttämiseen.
- ▶ Älä koskaan käytä laitetta ilman leivontavuokaa tai yli 5 minuuttia, kun leivontavuoka on tyhjä. Se aiheuttaa laitteeseen korjauskelvottomia vaurioita.
- ▶ Älä koskaan poista leivontavuokaa laitteen käytön aikana.
- ▶ Aseta laite ainoastaan kuivalle, tasaiselle ja kuumuutta kestäväälle pinnalle.
- ▶ Älä koskaan jätä laitetta käytön aikana valvomatta.

Yleiskuva laitteen toiminoista

- Laitteessa on valittavissa 16 eri ohjelmaa.
- Voit käyttää omia reseptejä tai valmiita leivontaseoksia.*
- Ohjelmalla "Gluteeniton" voidaan leipoa gluteenittomia leivontaseoksia ja gluteenittomia reseptejä, esim. maissijauhoja, tattarijauhoja ja perunajauhoja sisältäviä reseptejä.
- Voit valmistaa erilaisia taikinoita kuten leipä- tai pitsataikinaa.
- Voit valmistaa marmeladia tai jogurttia.
- Voit ohjelmoida enintään 8 yksilöllistä ohjelmaa omien tarpeidesi mukaan (ohjelma 16).

*Paikallisesta Lidlistä löydät herkullisten leivontaseosten valikoiman sekä ainekset omiin resepteihin.

Laitteen osat

(Katso kuvat kääntösivulta)

Kuva A:

- 1 Tarkistusikkuna
- 2 Kansi
- 3 Tuuletusaukot
- 4 Virtajohto
- 5 Virtakytkin (0/I)
- 6 Käyttöpaneeli

Kuva B:

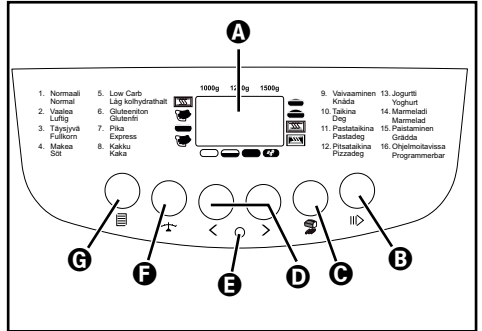
- 7 2 taikinakoukku
- 8 Leivontavuoka
- 9 Mitta-astia
- 10 Mittalusikka
- 11 Taikinakoukun poistaja

Kuva C:

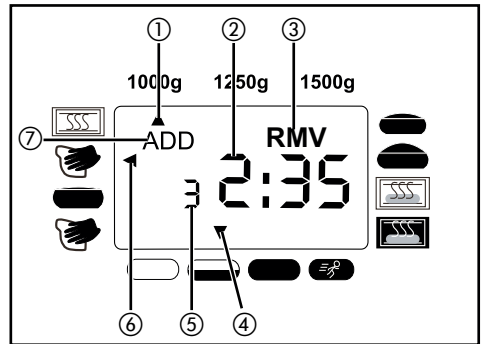
Käyttöpaneeli/näyttö





Käyttöpaneeli

Käyttöpaneeli **6** koostuu seuraavista osista:



A Näyttö



- 1 Painon valinta (1 000 g / 1 250 g / 1 500 g)
- 2 jäljellä oleva ohjelma-aika tunteina / ohjelmoitu ajastin / ohjelmoitava vaihe-aika (ohjelma 16)
- 3 Poistotoiminto - kun näytössä näkyy "RMV" (= "Remove"), taikinakoukut **7** voidaan poistaa.
- 4 valittu paistotaso/pikatoiminto (vaalea , keskitumma , tumma , nopea )
- 5 käynnissä oleva ohjelmanumero
- 6 käynnissä oleva ohjelmavaihe
- 7 Lisäystoiminto - kun näytössä näkyy "ADD", taikinaan voidaan lisätä aineksia.

B Käynnistys-/pysäytyspainike

Painike ohjelman käynnistämiseen, keskeyttämiseen tai pysäyttämiseen.

Jos haluat keskeyttää ohjelman, paina lyhyesti käynnistys-/pysäytyspainiketta **B**, aikänäyttö **2** vilkkuu. Käyttöä voidaan jatkaa painamalla käynnistys-/pysäytyspainiketta **B** uudelleen. Muuten ohjelma jatkuu automaattisesti 10 minuutin jälkeen.

Jos haluat lopettaa ohjelman enneaikaisesti ja poistaa asetukset, pidä käynnistys-/pysäytyspainiketta **B** painettuna, kunnes laite antaa pitkän äänimerkin.

HUOMAUTUS

- ▶ Älä paina käynnistys-/pysäytyspainiketta **B**, jos haluat vain tarkastaa leivän kypsymistä. Tarkkaile kypsymistä tarkistusikkunan **1** kautta.

C Paistoasteen/pikatoiminnon valitseminen

Paistoasteen/pikatoiminnon valintapainike (vaalea/keskitumma/tumma/nopea).

Paina painiketta niin monta kertaa, kunnes nuoli **4** on halutun paistoasteen kohdalla.

Vaihtoehtoisesti voit lyhentää leivonta-aikaa valitsemalla pikatoiminnon.

HUOMAUTUS

- ▶ Paistoastetta ei voi valita ohjelmille 9 - 14.
- ▶ Pikatoiminto "nopea" on käytettävissä vain ohjelmissa 1 - 4.

D Ajastimen asettaminen

Ajastimen asetuspainike, jolla leivän valmistus voidaan ajastaa alkavaksi haluttuna ajankohtana (ks. kohta "**Ajastin-toiminto**").

HUOMAUTUS

- ▶ Ajastin-toiminto ei ole käytettävissä ohjelmissa 9, 11 ja 13 - 15.

E Käytön merkkivalot

Käytön merkkivalo **E** osoittaa, onko jokin ohjelma sillä hetkellä käynnissä.

Jos ajastintoiminto on otettu käyttöön, käytön merkkivalo **E** vilkkuu ajastusajan ajan. Heti kun ohjelma käynnistyy, käytön merkkivalo **E** palaa yhtäjaksoisesti.

F Leivän painon asettaminen

Leivän painon valintapainike (1 000 g / 1 250 g / 1 500 g). Paina painiketta niin monta kertaa, kunnes nuoli **1** on halutun painon kohdalla. Painotiedot tarkoittavat leivontavuokaan **B** täytettyjen aineiden määrää.

HUOMAUTUS

- ▶ Painoa ei voi asettaa ohjelmille 9 - 15.

G Ohjelman valitseminen

Ohjelman valintapainike (1 - 16). Näyttöön **A** ilmestyy ohjelmanumero **5** ja -aika **2**.

Ennen ensimmäistä käyttöä

VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

- ▶ Älä anna laitteen lämmitä yli 5 minuuttia, kun leivontavuoka **B** on tyhjä. On olemassa tulipalon vaara!

HUOMAUTUS

- ▶ Valmistusjäämistä johtuen ensimmäisellä käyttökerralla voi syntyä hajua ja savua. Tämä ei ole haitallista ja loppuu lyhyen ajan kuluessa. Huolehdi riittävästä ilmanvaihdosta ja avaa esimerkiksi ikkuna.

- 1) Pyyhi leivontavuoka **B**, taikinakoukut **7** ja laitteen ulkopinta ennen ensimmäistä käyttökerraa kostealla liinalla. Älä käytä naarmuttavia pesusieniä tai hankaavia aineita.
- 2) Laita **ainoastaan ensimmäisellä lämmityskerralla** tyhjä leivontavuoka **B** ja taikinakoukut **7** laitteeseen ja sulje kansi **2**.
- 3) Työnnä pistoke pistorasiaan.

- 4) Aseta virtakytkin (0/1) **5** asentoon "I". Kuuluu äänimerkki ja näytössä **A** näkyy ohjelmanumero **5** ja -aika **2** ohjelmalle 1.
- 5) Valitse ohjelmanvalintapainikkeella **G** ohjelma 15 ja lämmitä laite painamalla käynnistys-/pysäytyspainiketta **B**.
- 6) Lopeta ohjelma painamalla **5 minuutin** kuluttua uudelleen käynnistys-/pysäytyspainiketta **B**, kunnes kuuluu pitkä äänimerkki.
- 7) Anna laitteen jäähtyä täysin ja pyyhi leivontavuoka **8**, taikinakoukut **7** ja laitteen ulkopinta vielä kerran kostealla liinalla.

Leivän leipominen

Ainekset

Noudata seuraavia ohjeita ihanteellisen leivontatuloksen saavuttamiseksi:

VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

- ▶ Ota leivontavuoka **8** pois laiterungosta ennen kuin täytät aineksia. Jos aineksia joutuu lämpövastuksille, on olemassa palovaara!
- ▶ Älä missään nimessä käytä suositeltua suurempia määriä. Älä koskaan ylitä 900 gramman jauho- tai leivontaseosmäärää. Jos lämpövastuksille joutuu ylivuotanutta taikinaa, on olemassa palovaara!

- Kaikkien ainesten tulisi olla huoneenlämpöisiä hiivan ihanteellisen käymisen varmistamiseksi.
- Noudata mahdollisimman tarkkaan ohjeistettuja ainesosamääriä. Pienetkin poikkeamat voivat vaikuttaa leivontatulokseen.
- Lisää ainekset aina reseptissä ohjeistetussa järjestyksessä leivontavuokaan **8**. Tavallisesti vuokaan kaadetaan ensin nesteet, sen jälkeen sokeri, suola ja jauhot sekä lopuksi hiiva. Hiivan ei pitäisi joutua kosketuksiin nesteiden tai suolan kanssa.

Laitteen ottaminen käyttöön

- 1) Poista leivontavuoka **8** laitteesta ylöspäin vetämällä.
- 2) Työnnä taikinakoukut **7** leivontavuoaan käyttöakseleille **8**. Varmista, että ne ovat hyvin paikoillaan.
- 3) Lisää reseptisi ainekset ohjeistetussa järjestyksessä leivontavuokaan **8**.
- 4) Aseta leivontavuoka **8** takaisin paikoilleen. Varmista, että se asettuu hyvin paikoilleen.
- 5) Sulje kansi **2**.
- 6) Työnnä pistoke pistorasiaan.
- 7) Kytke laite päälle virtakytkimestä (0/1) **5**. Kuuluu äänimerkki ja näytössä **A** näkyy ohjelmanumero **5** ja -aika **2** ohjelmalle 1.

Ohjelman asettaminen ja käynnistäminen

- 1) Valitse haluttu ohjelma ohjelmanvalintapainikkeella **G**. Näyttöön **A** ilmestyy vastaava ohjelmanumero **5** ja -aika **2**.
- 2) Valitse leivän paino **1** painikkeella **F**.
- 3) Voit valita halutun paistoasteen **4** painikkeella **C** tai asetuksen "nopea" lyhentääksesi nostatusaikaa.
- 4) Säädä nuolipainikkeilla **D** ajastin tai käynnistä ohjelma heti käynnistys-/pysäytyspainikkeella **B**. Ohjelma käy nyt automaattisesti eri ohjelmavaiheet **6** läpi.

HUOMAUTUS

- ▶ Jotkin ohjelmat alkavat esilämmityksellä (ks. kohta "**Ohjelman kulku**"), jossa taikinakoukut **7** eivät liiku. Näin kuuluu olla eikä kyseessä ole laitevika.
- ▶ Kansi **2** voidaan avata vaivaamisvaiheen aikana. Älä kuitenkaan avaa kanttia **2** nostatus- tai paistovaiheen aikana. Leipä voi mennä kasaan.
- ▶ Ohjelman kulkua voidaan seurata tarkistusikunan **1** kautta.

Ohjelmat

Valitse haluttu ohjelma ohjelmanvalintapainikkeella **G**. Vastaava ohjelmanumero **5** näkyy näytössä **A**. Ohjelma-ajat **2** riippuvat valituista ohjelmayhdistelmistä (ks. kohta "**Ohjelman kulku**").

Ohjelma 1: Normaali

Vaaleiden ja sellaisten sekaleipien leipomiseen, jotka sisältävät pääasiassa vehnä- tai ruisjauhoja. Leivän koostumus on tiivis.

Ohjelma 2: Vaalea

Ilmavien leipien leipomiseen hyvin jauhetuista jauhoista. Leipä on yleensä pehmeää ja siinä on rapea kuori.

Ohjelma 3: Täysjyvä

Vahvempia jauhoja, kuten täysjyvävehnä- ja ruisjauhoja, sisältävien leipien leipomiseen. Leivän koostumus on tiivis ja raskas.

Ohjelma 4: Makea

Sellaisten makeiden leipien valmistamiseen, jotka sisältävät esim. hedelmäehuja, kookoshiutaleita, rusinoita, suklaata tai lisättyä sokeria. Pidempi nostatusaika tekee leivästä tavallista kevyemmän ja ilmavamman.

Ohjelma 5: Low carb

Vähähiilihydraattisten leipien leipomiseen.

Ohjelma 6: Gluteeniton

Leipien leipomiseen gluteenittomista jauhoista ja leivontaseoksista. Nesteiden imeytyminen gluteenittomiin jauhoihin kestää tavallista kauemmin, ja gluteenittomien jauhojen kohoamisominaisuudet eroavat tavallisista jauhoista.

Ohjelma 7: Pika

Vaivaamis-, nostatus- ja paistoaajat ovat reilusti lyhempiä. Tämä ohjelma soveltuu vain resepteille, jotka eivät sisällä vahvoja jauholajikkeita tai muita raskaita ainesosia. Huomaa, että tällä ohjelmalla leivotuista leivästä ei ehkä tule yhtä ilmavia ja maukkaita kuin muilla ohjelmilla.

Ohjelma 8: Kakku

Kakkujen leipomiseen leivontaseoksilla tai omilla resepteillä.

Ohjelma 9: Vaivaaminen

Tällä ohjelmalla taikina vain vaivataan. Vaivausaikasi voidaan säätää 10–45 minuuttia.

Ohjelma 10: Taikina

Leipä- tai pitsataikinoiden tai muiden hiivataikinalaivoonastien valmistamiseen.

Ohjelma 11: Pastataikina

Pastataikinan valmistamiseen.

Ohjelma 12: Pitsataikina

Pitsataikinan valmistamiseen.

Ohjelma 13: Jogurtti

Lehmänmaito- tai soijapohjaisen jogurtin valmistamiseen. Katso tarkat valmistusohjeet mukana tulevasta reseptivihkosta.

Kahdeksan tunnin esiasetettu ohjelma-aika, käytettyjen määrien mukaisesti, on sovitettava seuraavasti:

Enintään 1 000 ml	8 – 10 tuntia
1 000 – 1 500 ml	9 – 11 tuntia
yli 1 500 ml	10 – 12 tuntia

Ohjelma 14: Marmeladi

Hedelmälevitteiden kuten marmeladien, hillojen ja hyttelöiden valmistamiseen.

Ohjelma 15: Paistaminen

Valmistusohjeiden paistamiseen sekä liian vaaleiksi jääneiden tai ei täysin kypsien leipien jälkipaistoon. Ohjelmassa ei ole vaivaus- tai lepovaiheita. Paistoaika voidaan säätää välille 5–60 minuuttia 5 minuutin välein.

Ohjelma 16: Ohjelmoitavissa

Tällä ohjelmalla voidaan säätää jopa 8 yksilöllisen ohjelman jokaiselle vaiheelle omat ajat.

Toimi seuraavasti:

- 1) Valitse ohjelma 16 ohjelmanvalintapainikkeella **G**.
- 2) Valitse paistosteiden valintapainikkeella **C** ohjelman tallennuspaikka (1–8).
- 3) Valitse leivän painonvalintapainikkeella **F** ohjelmavaihe, jonka haluat säätää.

- 4) Sovita nuolipainikkeilla **Ⓛ** valitun ohjelmavaiheen aika omiin tarpeisiisi (ks. mahdollinen säätöalue kohdasta "**Ohjelman kulku**").
- 5) Siirry seuraavaan ohjelmavaiheeseen painamalla uudelleen painonvalintapainiketta **Ⓛ**.
- 6) Kun olet säätänyt kaikki valitut ohjelmavaiheet, tallenna asetukset ja poistu kyseisen ohjelman tallennuspaikan asetusvalikosta painamalla käynnistys-/pysäytyspainiketta **Ⓛ**.
- 7) Jos haluat säätää toisen yksilöllisen ohjelman, valitse paistoasteen valintapainikkeella **Ⓛ** toinen ohjelman tallennuspaikka ja jatka yllä kuvatulla tavalla.
- 8) Käynnistä yksilöllinen ohjelma valitsemalla se paistoasteen valintapainikkeella **Ⓛ** ja paina käynnistys-/pysäytyspainiketta **Ⓛ**.

HUOMAUTUS

- ▶ Asetukset säilyvät tallennettuina niin kauan, kunnes ne palautetaan reset-toiminnolla.
- ▶ Voit palauttaa ajat vakioasetuksiin valitsemalla paistoasteen valintapainikkeella **Ⓛ** vastaava yksilöllinen ohjelma ja painamalla samanaikaisesti ohjelmanvalinta- **Ⓛ** ja leivän painonvalintapainiketta **Ⓛ**.

Ohjelman keskeyttäminen/lopettaminen

- Jos haluat keskeyttää ohjelman, paina lyhyesti käynnistys-/pysäytyspainiketta **Ⓛ**, näytössä **A** vilkkuu aikanäyttö **Ⓛ**. Jatka ohjelmaa painamalla käynnistys-/pysäytyspainiketta **Ⓛ**. Muuten ohjelma jatkuu automaattisesti 10 minuutin jälkeen.
- Automaattisessa ohjelman lopetuksessa laite antaa useita äänimerkkejä ja aikanäytössä **Ⓛ** näkyy 0:00. Laite kytkeytyy pois päältä 60 minuuttia kestävän lämpimänäpitovaiheen jälkeen.

HUOMAUTUS

- ▶ Ohjelmien 9-14 lopussa ei ole lämpimänäpitoa.
- ▶ Ota leipä pois laitteesta viimeistään lämpimänäpitovaiheen jälkeen, sillä muuten se voi tulla kosteaksi.

- Jos haluat lopettaa ohjelman tai lämpimänäpitovaiheen ennalikaisesti, pidä käynnistys-/pysäytyspainiketta **Ⓛ** painettuna, kunnes laite antaa pitkän äänimerkin.

Leivän poistaminen

⚠ VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

- ▶ Leivontavuoka **Ⓛ** voi kuumentua käytön aikana erittäin kuumaksi. Käytä patalappuja tai suojakäsineitä. On olemassa palovamma-vaara!

HUOMIO – AINEELLISET VAHINGOT!

- ▶ Älä käytä metalliesineitä leivän irrottamiseen leivontavuosta **Ⓛ**. Ne voivat naarmuttaa tarttumaton pinnoitetta.

HUOMAUTUS

- ▶ Leipä irtoa vuoasta tavallisesti helpommin, jos annat sen olla leivontavuossa **Ⓛ** vielä vähintään 30 minuuttia paistamisen jälkeen. Voit käyttää tällöin lämpimänäpitoa.

- 1) Anna leivontavuoa **Ⓛ** ja leivän jäähtyä riittävästi tai käytä patalappuja tai suojakäsineitä.
- 2) Pidä leivontavuokaa **Ⓛ** viistosti ylösalaisin paistoritilän päällä ja ravistele kevyesti, kunnes leipä tulee ulos vuosta.

HUOMAUTUS

- ▶ Jos et ole irrottanut taikinakoukkuja **Ⓛ** jo aikaisemmin eikä leipä irtoa niistä, poista taikinakoukut varovasti mukana tulevan taikinakoukkujen poistajan **Ⓛ** avulla.

Laitteen sammuttaminen

Kun et enää halua käyttää laitetta, sammuta se virtakytimestä (0/1) **E** ja irrota pistoke pistorasiasta.

Ajastintoiminto

Ajastintoiminnolla ohjelma voidaan ajastaa käynnistyväksi myöhempänä ajankohtana. Voit määrittää ajankohdan, johon mennessä halutun ohjelman pitäisi olla valmis. Leivonta voidaan ajastaa enintään 15 tuntia myöhempään ajankohtaan.

VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

- Käytä ajastintoimintoa vain resepteihin, joita olet jo kokeillut. Näin varmistat, että haluttu leivontatulos saavutetaan ja ennen kaikkea, ettei taikinamäärä ole liian suuri ja mahdollisesti tule yli. Yli valuvaan taikinaan liittyy tulipalon vaara!

HUOMAUTUS

- Ajastintoiminto ei ole käytettävissä ohjelmissa 9, 11 ja 13 - 15.
- Älä käytä ajastintoimintoa, jos taikina sisältää nopeasti pilaantuvia elintarvikkeita, kuten kananmunia, maitoa, kermaa tai juustoa.

- 1) Valitse ensin haluttu ohjelma.
- 2) Valitse sen jälkeennuolipainikkeilla **D** ohjelman ja ajastuksen haluttu kokonaisaika. Ohjelman päättymisaika pidentyy yhdellä painalluksella 10 minuuttia. Jos haluat nopeuttaa numeroiden kulkua, pidä nuolipainikkeita **D** painettuina.
- 3) Vahvasta ajastimen asetus käynnistys-/pysäytyspainikkeella **B**. Käytön merkkivalo **E** vilkkuu ja ohjelmoitu aika **2** alkaa kulua. Ohjelma käynnistyy asetettuna ajankohtana automaattisesti. Heti kun ohjelma käynnistyy, käytön merkkivalo **E** palaa yhtäjaksoisesti.

Esimerkki:

Kello on 12:00 ja haluat saada tuoretta leipää 6 tunnin kuluttua, eli kello 18:00. Tee ensin haluttu ohjelma-asetukset. Paina sitten nuolipainikkeita **D** niin kauan, kunnes näytön **A** aika näytössä **2** näkyy 6:00, sillä leivän valmistumiseen jäljellä oleva aika on 6 tuntia. Huomaa, että leivän pitää myös jäähtyä ennen kuin se on valmis syötäväksi.

Add-toiminto / ainesten lisääminen

Ohjelmissa 1-6, 10 ja 16 kuuluu toisen vaivausvaiheen aikana useita äänimerkkejä ja näytössä **A** näkyy "ADD" **7**. Voit lisätä käytön aikana lisää aineksia kuten hedelmiä tai pähkinöitä. Tällöin taikinakoukut **7** eivät pilko lisättyjä aineksia. Ainesten lisäämistä seuraa vielä lyhyt vaivausvaihe, jonka aikana lisätyt ainekset sekoitetaan taikinaan.

HUOMAUTUS

- Jos et halua lisätä aineksia, sinun ei tarvitse tehdä mitään. Ohjelma jatkuu automaattisesti.
- Add-toiminto ei ole käytettävissä ohjelmissa 7-9 ja 11 - 15.

Remove-toiminto / taikinakoukujen poistaminen

Ohjelmissa 1-6, 10 ja 16 kuuluu toisen nostatusvaiheen jälkeen 10 äänimerkkiä ja näytössä **A** vilkkuu "RMV" **3**. Sinulla on nyt mahdollisuus poistaa taikinakoukut **7** ennen paistovaiheen alkamista, jotta valmiisiin leipään ei jää suuria reikiä.

Toimi seuraavasti:

- 1) Jos näytössä **A** vilkkuu "RMV", paina käynnistys-/pysäytyspainiketta **B**. Käynnissä oleva ohjelma keskeytetään nyt 10 minuutiksi, jäljellä oleva ohjelma-aika **2** vilkkuu näytössä **A**.
- 2) Avaa kansi **2** ja poista leivontavuoka **8**.
- 3) Työnnä taikinaa jauhotetuin käsin hieman syrjään ja vedä taikinakoukut **7** molemmilta käyttöakseleilta.
- 4) Jaa taikina sen jälkeen tasaisesti leivontavuokaan **8**.

- 5) Aseta leivontavuoka **8** takaisin laitteeseen ja sulje kansi **2**.
- 6) Jatka ohjelmaa painamalla käynnistys-/pysäytyspainiketta **B**. Jos painiketta ei paineta, ohjelma jatkuu automaattisesti 10 minuutin jälkeen.

HUOMAUTUS

- ▶ Jos et halua poistaa taikinakoukkuja **7**, sinun ei tarvitse tehdä mitään. Ohjelma jatkuu automaattisesti.
- ▶ Remove-toiminto ei ole käytettävissä ohjelmis- sa 7-9 ja 11 - 15.

Muistitoiminto

Jos laitteen virta on katkennut käytön aikana (esim. sähkökatkoksen vuoksi), laite jatkaa viimeksi käytössä olleella ohjelmalla samasta kohdasta, jos virtakatkos ei kestä 10 minuuttia kauempaa. Tämä ei päde, jos ohjelma lopetetaan painamalla käynnistys-/pysäytyspainiketta **B**, kunnes kuuluu pitkä äänimerkki.

Puhdistaminen

⚠ VAARA! SÄHKÖISKU!

- ▶ Irrota pistoke pistorasiasta ennen jokaista puhdistuskertaa.
- ▶ Älä koskaan upota laitetta veteen tai muihin nesteisiin.

⚠ VAROITUS! LOUKKAANTUMIS-VAARA!

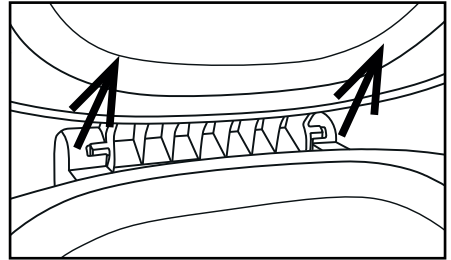
- ▶ Anna laitteen jäähtyä riittävästi ennen puhdistamista. On olemassa palovammavaara!

HUOMIO! AINEELLISET VAHINGOT!

- ▶ Älä käytä laitteen puhdistamiseen kemiallisia puhdistusaineita tai liuotinaineita.

Laiterunko, kansi, paistotila

- 1) Ota leivontavuoka **8** laitteesta.
- 2) Poista kaikki jäämät paistotilasta kostealla liinalla tai pehmeällä sienellä.
- 3) Pyyhi laitteen kotelo ja kansi **2** niin ikään vain kostealla liinalla tai sienellä. Kevyttä puhdistamista varten kansi **2** voidaan irrottaa laitekotelosta:
 - Avaa kansi **2** niin auki, että muovitapit tulevat saranoiden aukkojen läpi.
 - Vedä kansi **2** irti saranoilta:



- Asenna kansi **2** puhdistamisen jälkeen ohjaamalla muovitapit jälleen saranoiden aukkojen läpi.


- 4) Kuivaa kaikki huolellisesti.

Leivontavuoka, taikinakoukut ja lisävarusteet

HUOMIO! AINEELLISET VAHINGOT!

- ▶ Leivontavuoan pinnoissa **8** ja taikinakoukuissa **7** on tarttumaton pinnoite. Älä käytä puhdistamisessa aggressiivisia tai hankaavia puhdistusaineita tai esineitä, jotka voivat naarmuttaa pintoja.

HUOMAUTUS

- Kuumuus ja kosteus voivat muuttaa laitteen pintoja ajan myötä. Se ei heikennä laitteen laatua tai toimintakykyä.
-  Taikinakoukut **7** ja taikinakoukkujen poistaja **11** voidaan pestä myös astianpesukoneessa.

- 1) Poista taikinakoukut **7** ja leivontavuoka **8** laitteesta.
- 2) Poista halutessasi taikinakoukut **7** leivontavuosta **8**. Jos taikinakoukut **7** eivät irtoa leivontavuosta **8**, täytä kuumaa vettä leivontavuokaan **8** ja anna niiden liota. Taikinakoukkujen **7** pitäisi pian irrota.
- 3) Pese taikinakoukut **7** lämpimässä vedessä ja lisää joukkoon hieman mietoa astianpesuainetta. Jos taikinakoukuissa **7** on pinttyneitä kovettumia, anna kovettumien pehmitä niin kauan, että ne irtoavat astianpesuharjalla. Jos taikinakoukkujen **7** pidin on tukkiutunut, se voidaan puhdistaa varovasti puutikulla.
- 4) Pyyhi leivontavuoa **8** ulkopinta kostealla liinalla.
- 5) Pese leivontavuoa **8** sisäpuoli lämpimällä miedolla pesuainevedellä. Jos leivontavuoa **8** on kovettumia, täytä se vedellä ja lisää joukkoon mietoa astianpesuainetta. Anna kovettumien pehmitä niin kauan, kunnes ne irtoavat astianpesuharjalla. Huuhtelee leivontavuoka **8** sen jälkeen pelkällä vedellä, jotta astianpesuainejäämät poistuvat.
- 6) Pese mitta-astia **9**, mittalusikka **10** ja taikinakoukkujen poistaja **11** lämpimällä vedellä ja miedolla astianpesuaineella. Huuhtelee osat sen jälkeen pelkällä vedellä, jotta astianpesuainejäämät poistuvat.
- 7) Kuivaa kaikki osat huolellisesti puhdistuksen jälkeen.

Varaosien tilaaminen

Voit tilata tähän tuotteeseen seuraavat varaosat:

- Taikinakoukut **7**
- Leivontavuoka **8**
- Mitta-astia **9**
- Mittalusikka **10**
- Taikinakoukkujen poistaja **11**

Tilaa varaosat palvelunumerostamme (ks. kohta **"Huolto"**) tai helposti verkkosivustomme www.kompernass.com kautta.



HUOMAUTUS

- Varaosien tilaus internetin kautta ei ole mahdollista kaikissa maissa. Ota siinä tapauksessa yhteyttä huollon palvelunumeroon (ks. kohta **"Huolto"**).
- Pidä tämän käyttöohjeen kansilehdellä oleva IAN-numero valmiina tilatessasi.

Hävittäminen



Älä missään nimessä hävitä laitetta tavallisen kotitalousjätteen seassa. Tämä tuote on eurooppalaisen direktiivin 2012/19/EU alainen.

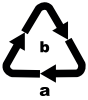
Anna laite valtuutetun jätehuoltoyrityksen tai kunnallisen jätehuoltolaitoksen hävitettäväksi. Noudata voimassa olevia määräyksiä. Ota epäselvissä tapauksissa yhteyttä paikalliseen jätehuoltolaitokseen.



Elinkaarensa loppuun tulleen tuotteen kierrätyksestä ja hävittämisestä saat tietoja kunnan jätehuollosta vastaavalta viranomaiselta.



Pakkauksen palauttaminen materiaali-kiertoon säästää raaka-aineita ja vähentää jätteiden syntymistä. Hävitä tarpeettomat pakkausmateriaalit paikallisten voimassa olevien määräysten mukaisesti.











Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti. Huomioi eri pakkausmateriaaleissa olevat merkinnät ja lajittele ne tarvittaessa erikseen. Pakkausmateriaalit on merkitty lyhenteillä (a) ja numeroilla (b), joiden merkitys on seuraava:

1–7: muovit

20–22: paperi ja pahvi






80–98: komposiittimateriaalit.

Ohjelman kulku

Ohjelma	1. Normaali						2. Vaalea					
	vaalea keskitumma tumma			pika			vaalea keskitumma tumma			pika		
Paino (gramma)	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500
Aika (tunteina)	3:00	3:05	3:15	2:15	2:20	2:25	3:10	3:15	3:25	2:20	2:25	2:30
Esilämmitys (min) 	15	15	20	–	–	–	10	10	15	–	–	–
Vaivaus 1 (min) 	13	13	13	13	13	13	12	12	12	13	13	13
Nostatus 1 (min) 	25	25	25	10	10	10	20	20	20	10	10	10
Vaivaus 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*
Nostatus 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**
Nostatus 3 (min) 	30	30	30	30	30	30	35	35	35	30	30	30
Paisto (min) 	55	60	65	55	60	65	60	65	70	60	65	70
Lämpimänäpito (min) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Ajan suurin mahdollinen esiasetus (tunteina)	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15









* Näiden ohjelmavaiheiden aikana taikinaan voidaan lisätä lisää aineksia. Esimerkki: 7/ADD/5 tarkoittaa, että 7-minuuttisen vaivausvaiheen jälkeen kuuluu useampia merkkiäniä ja näyttöön **A** tulee teksti "ADD" **7**. Nyt voit lisätä muita aineksia. Lopuksi seuraa vielä 5 minuutin vaivausvaihe, ennen kuin seuraava ohjelmavaihe alkaa.

** Tämän ohjelmavaiheen aikana taikinakoukut **7** voidaan poistaa. Esimerkki: 27,5/RMV/2,5 tarkoittaa, että 27,5-minuuttisen nostatusvaiheen jälkeen kuuluu useampia merkkiäniä ja näyttöön **A** tulee teksti "RMV" **3**. Voit nyt irrottaa taikinakoukut **7**. Sen jälkeen seuraa vielä 2,5 minuutin nostatusvaihe, ennen kuin seuraava ohjelmavaihe alkaa.

Ohjelma	3. Täysjyvä						4. Makea					
	vaalea keskitumma tumma			pika			vaalea keskitumma tumma			pika		
Paino (gramma)	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500
Aika (tunteina)	3:20	3:25	3:35	2:25	2:30	2:35	2:55	3:00	3:10	2:10	2:15	2:20
Esilämmitys (min) 	15	15	20	–	–	–	10	10	15	–	–	–
Vaivaus 1 (min) 	12	12	12	13	13	13	12	12	12	12	12	12
Nostatus 1 (min) 	30	30	30	10	10	10	25	25	25	10	10	10
Vaivaus 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*
Nostatus 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**
Nostatus 3 (min) 	35	35	35	35	35	35	30	30	30	30	30	30
Paisto (min) 	55	60	65	55	60	65	50	55	60	50	55	60
Lämpimänäpito (min) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Ajan suurin mahdollinen esiasetus (tunteina)	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15









* Näiden ohjelmavaiheiden aikana taikinaan voidaan lisätä lisää aineksia. Esimerkki: 7/ADD/5 tarkoittaa, että 7-minuuttisen vaivausvaiheen jälkeen kuuluu useampia merkkiäniä ja näyttöön **A** tulee teksti "ADD" **7** Nyt voit lisätä muita aineksia. Lopuksi seuraa vielä 5 minuutin vaivausvaihe, ennen kuin seuraava ohjelmavaihe alkaa.



** Tämän ohjelmavaiheen aikana taikinakoukut **7** voidaan poistaa. Esimerkki: 27,5/RMV/2,5 tarkoittaa, että 27,5-minuuttisen nostatusvaiheen jälkeen kuuluu useampia merkkiäniä ja näyttöön **A** tulee teksti "RMV" **3**. Voit nyt irrottaa taikinakoukut **7**. Sen jälkeen seuraa vielä 2,5 minuutin nostatusvaihe, ennen kuin seuraava ohjelmavaihe alkaa.









Ohjelma	5. Low carb			6. Gluteeniton			7. Pika			8. Kakku		
Paistoaste/ pikatoiminto	vaalea keskitumma tumma			vaalea keskitumma tumma			vaalea keskitumma tumma			vaalea keskitumma tumma		
Paino (gramma)	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500
Aika (tunteina)	3:09	3:21	3:33	3:40	3:45	3:55	1:15	1:18	1:20	1:30	1:35	1:40
Esilämmitys (min) 	15	15	15	15	15	20	–	–	–	–	–	–
Vaivaus 1 (min) 	20	21	22	12	12	12	8	8	8	25 RMV **	25 RMV **	25 RMV **
Nostatus 1 (min) 	15	15	15	20	20	20	–	–	–	–	–	–
Vaivaus 2 (min) 	15 ADD 7*	15 ADD 9*	15 ADD 11*	5 ADD 8*	5 ADD 8*	5 ADD 8*	7	7	7	–	–	–
Nostatus 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**	–	–	–	–	–	–
Nostatus 3 (min) 	22	24	26	50	50	50	20	20	20	–	–	–
Paisto (min) 	80	85	90	60	65	70	40	43	45	65	70	75
Lämpimänäpito (min) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Ajan suurin mah- dollinen esiasetus (tunteina)	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15









* Näiden ohjelmavaiheiden aikana taikinaan voidaan lisätä lisää aineksia. Esimerkki: **7/ADD/5** tarkoittaa, että **7**-minuuttisen vaivausvaiheen jälkeen kuuluu useampia merkkiäniä ja näyttöön **A** tulee teksti "ADD" **7** Nyt voit lisätä muita aineksia. Lopuksi seuraa vielä **5** minuutin vaivausvaihe, ennen kuin seuraava ohjelmavaihe alkaa.

** Tämän ohjelmavaiheen aikana taikinakoukut **7** voidaan poistaa. Esimerkki: **27,5/RMV/2,5** tarkoittaa, että **27,5**-minuuttisen nostatusvaiheen jälkeen kuuluu useampia merkkiäniä ja näyttöön **A** tulee teksti "RMV" **3**. Voit nyt irrottaa taikinakoukut **7**. Sen jälkeen seuraa vielä **2,5** minuutin nostatusvaihe, ennen kuin seuraava ohjelmavaihe alkaa.

Ohjelma	9. Vaivaa- minen	10. Taikina	11. Pastataikina	12. Pitsataikina
Paistoaste/ pikatoiminto	–	–	–	–
Paino (gramma)	–	–	–	–
Aika (tunteina)	0:10-0:45	1:40	0:15	0:45
Esilämmitys (min) 	–	–	–	–
Vaivaus 1 (min) 	10-45	12	15	15
Nostatus 1 (min) 	–	10	–	10
Vaivaus 2 (min) 	–	3 ADD 5*	–	10
Nostatus 2 (min) 	–	25	–	10
Nostatus 3 (min) 	–	45	–	–
Paisto (min) 	–	–	–	–
Lämpimänäpito (min) 	–	–	–	–
Ajan suurin mah- dollinen esiasetus (tunteina)	–	15	–	15

* Näiden ohjelmavaiheiden aikana taikinaan voidaan lisätä lisää aineksia. Esimerkki: 7/ADD/5 tarkoittaa, että 7-minuuttisen vaivausvaiheen jälkeen kuuluu useampia merkkiäniä ja näyttöön  tulee teksti "ADD"  Nyt voit lisätä muita aineksia. Lopuksi seuraa vielä 5 minuutin vaivausvaihe, ennen kuin seuraava ohjelmavaihe alkaa.

Ohjelma	13. Jogurtti	14. Marmeladi	15. Paistaminen
Paistoaste/ pikatoiminto	–	–	vaalea keskitumma tumma
Paino (gramma)	–	–	–
Aika (tunteina)	8:00-12:00	1:20	0:05-1:00
Esilämmitys (min) 	–	–	–
Vaivaus 1 (min) 	–	–	–
Nostatus 1 (min) 	–	15	–
Vaivaus 2 (min) 	–	–	–
Nostatus 2 (min) 	–	–	–
Nostatus 3 (min) 	–	20	–
Paisto (min) 	–	60	5-60
Lämpimänäpito (min) 	–	–	60
Ajan suurin mah- dollinen esiasetus (tunteina)	–	–	–

Ohjelma	16. Ohjelmoitavissa	
	Esiasetus	ohjelmoitava asetusalue
Paistoaste/ pikatoiminto		
Paino (gramma)	–	–
Aika (tunteina)	3:05	–
Esilämmitys (min) 	15	0-20
Vaivaus 1 (min) 	13	0-30
Nostatus 1 (min) 	25	0-30
Vaivaus 2 (min) 	7 ADD 5*	0-30
Nostatus 2 (min) 	30 RMV **	0-60 RMV **
Nostatus 3 (min) 	30	0-60
Paisto (min) 	60	0-80
Lämpimänäpito (min) 	60	0-60
Ajan suurin mah- dollinen esiasetus (tunteina)	15	15

* Näiden ohjelmavaiheiden aikana taikinaan voidaan lisätä lisää aineksia. Esimerkki: 7/ADD/5 tarkoittaa, että 7-minuuttisen vaivausvaiheen jälkeen kuuluu useampia merkkiäänä ja näyttöön **A** tulee teksti "ADD" **7**. Nyt voit lisätä muita aineksia. Lopuksi seuraa vielä 5 minuutin vaivausvaihe, ennen kuin seuraava ohjelmavaihe alkaa.

** Tämän ohjelmavaiheen aikana taikinakoukut **7** voidaan poistaa. Esimerkki: 27,5/RMV/2,5 tarkoittaa, että 27,5-minuuttisen nostatusvaiheen jälkeen kuuluu useampia merkkiäänä ja näyttöön **A** tulee teksti "RMV" **3**. Voit nyt irrottaa taikinakoukut **7**. Sen jälkeen seuraa vielä 2,5 minuutin nostatusvaihe, ennen kuin seuraava ohjelmavaihe alkaa.

Vianetsintä

Vika	Mahdolliset ratkaisut
Laite ei toimi, kun käynnistys-/pysäytyspainiketta E painetaan.	<p>Jotkin ohjelmavaiheet ⑥, kuten "Esilämmitys" tai "Nostatus", on vaikea tunnistaa, sillä taikinakoukut ⑦ eivät pyöri. Tarkasta Ohjelman kulku -taulukon avulla, mikä ohjelmavaihe sillä hetkellä on meneillään.</p> <p>Tarkasta, onko ohjelma käynnissä katsomalla, palaako käytön merkkivalo E.</p> <p>Varmista, että pistoke on liitetty pistorasiaan.</p>
Näytössä A näkyy ohjelman käynnistymisen jälkeen "H:HH".	Laite ei ole viimeisen leivonnan jälkeen vielä riittävästi jäähtynyt. Pysäytä käynnissä oleva ohjelma ja kytke laite pois päältä. Avaa kansi ② ja anna laitteen jäähtyä noin 20 minuuttia ennen käytön jatkamista.
Uuden ohjelman käynnistäminen ei ole mahdollista. Näyttö palaa takaisin perusasetukseen (ohjelma 1).	Laite ei ole viimeisen leivonnan jälkeen vielä riittävästi jäähtynyt. Kytke laite pois päältä, avaa kansi ② ja anna laitteen jäähtyä noin 20 minuuttia ennen käytön jatkamista.
Näytössä A näkyy ohjelman käynnistymisen jälkeen "E:EO".	Kytke laite pois päältä ja irrota pistoke pistorasiasta. Liitä pistoke jälleen pistorasiaan ja kytke laite uudelleen päälle. Jos vikailmoitus ei poistu, ota yhteyttä asiakaspalveluun.
Moottori käy, mutta taikinakoukut ⑦ eivät pyöri.	Varmista, että taikinakoukut ⑦ ja leivontavuoka ⑧ ovat kunnolla kiinnittyneet paikoilleen.
Laite irrotettiin käytön aikana sähköverkosta tai käytön aikana tapahtui sähkökatko.	Jos sähkökatko ei jatku yli 10 minuuttia, laite jatkaa automaattisesti viimeksi käynnissä ollutta ohjelmaa.
Laite pilkkoo lisätyt hedelmät tai pähkinät.	Ainesosien kuten hedelmien tai pähkinöiden pilkkoutumisen estämiseksi, lisää ne taikinaan vasta, kun laitteesta kuuluu useita äänimerkkejä ja näyttöön A ilmestyy "ADD" ⑦ .

Jos häiriöt eivät poistu yllä annetuilla ohjeilla tai jos havaitset muita häiriöitä, käänny asiakaspalvelumme puoleen.

Kompernass Handels GmbH:n takuu

Hyvä asiakas,

Laitteen takuu on 3 vuotta ostopäivästä. Jos havaitset tuotteessa puutteita, sinulla on oikeus vaatia tuotteen myyjältä lakisääteistä korvausta. Seuraava takuu ei rajoita lakisääteisiä oikeuksiasi ostajana.

Takuuehdot

Takuuaika lasketaan ostopäiväyksestä alkaen. Säilytä ostokuitti hyvässä tallessa. Tarvitset sitä todisteeksi ostosta.

Jos tässä tuotteessa ilmenee kolmen vuoden sisällä ostopäivästä materiaali- tai valmistusvirheitä, korjaamme tai korvaamme tuotteen sinulle veloituksetta harkintamme mukaan tai palautamme ostohinnan. Tämä takuu edellyttää, että viallinen laite toimitetaan meille yhdessä ostotositteen (kuiitin) kanssa kolmivuotisen määräajan sisällä. Lisäksi mukaan on liitettävä lyhyt kuvaus viasta ja sen ilmenemisajankohta.

Jos takuu kattaa vian, saat joko tuotteen korjattuna takaisin tai uuden tuotteen. Takuuaika ei ala uudelleen tuotteen korjaamisen tai vaihdon jälkeen.

Takuuaika ja lakisääteinen virhevastuu

Takuukorjaus ei pidennä takuuaikaa. Tämä koskee myös vaihdettuja ja korjattuja osia. Mahdollisesti jo oston yhteydessä havaittavista vaurioista ja puutteista on ilmoitettava heti, kun tuote on purettu pakkauksesta. Takuuajan päättymisen jälkeen suoritettavat korjaukset ovat maksullisia.

Takuun laajuus

Laite on valmistettu tiukkojen laatuvaatimusten mukaan huolella ja tarkastettu perusteellisesti ennen toimitusta.

Takuu koskee materiaali- tai valmistusvirheitä. Tämä takuu ei kata tuotteen osia, jotka altistuvat normaalille kulumiselle ja joita siksi voidaan pitää kuluvina osina, eikä helposti rikki meneviä osia, kuten kytkimiä, akkuja tai lasista valmistettuja osia.

Tämä takuu raukeaa, jos tuote on vaurioitunut, tai sitä ei ole käytetty tai huollettu asianmukaisesti. Tuotteen asianmukainen käyttö edellyttää kaikkien käyttöohjeessa esitettyjen ohjeiden tarkkaa noudattamista. Käyttäjän on ehdottomasti vältettävä käyttötarkoituksia ja toimintaa, joita käyttöohjeessa kehoitetaan välttämään ja joista siinä varoitetaan.

Tuote on tarkoitettu ainoastaan yksityiskäyttöön, ei kaupallisiin tarkoituksiin. Laitteen vääränlainen tai asiaton käsittely, väkivallan käyttö ja muut kuin valtuutetun huoltopisteen suorittamat korjaukset aiheuttavat takuun raukeamisen.

Toimiminen takuutapauksessa

Jotta asiiasi voitaisiin käsitellä nopeasti, noudata seuraavia ohjeita:

- Pidä kaikkia kyselyitä varten kassakuitti ja artikkelinumero (esim. IAN 123456_7890) tallessa todisteena ostosta.
- Tuotenumeron löydät tuotteen tyyppikilvestä, kai-verrettuna tuotteeseen, käyttöohjeen otsikkosivulta (alhaalla vasemmalla) tai tuotteen taustapuolella tai pohjassa olevasta tarrasta.
- Mikäli laitteessa ilmenee toimintahäiriöitä tai muita puutteita, ota ensin yhteyttä alla mainittuun huolto-osastoon **puhelimitse** tai **sähköpostitse**.
- Voit lähettää viallisena pitämäsi tuotteen yhdessä ostokuitin kanssa maksutta sinulle ilmoitettuun huolto-osoitteeseen. Liitä mukaan selvitys viasta ja siitä, milloin se on ilmennyt.



Osoitteessa www.lidl-service.com voit ladata tämän ja monia muita käsikirjoja, tuotevideoita ja asennusohjelmia.

Tämän QR-koodin avulla pääset suoraan Lidl-huoltosivustolle (www.lidl-service.com) ja voit avata käyttöohjeesi syöttämällä tuotenumero (IAN) 360597_2010.

Huolto

FI Huolto Suomi

Tel.: 09 4245 3024

E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 360597_2010

Maahantuoja

Huomaa, että seuraava osoite ei ole huolto-osoite. Ota ensin yhteyttä mainittuun huoltopisteeseen.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

SAKSA

www.kompernass.com

Innehållsförteckning

Inledning	26
Föreskriven användning	26
Leveransens innehåll	26
Uppackning	26
Tekniska data	26
Säkerhetsanvisningar	27
Funktionsöversikt	30
Komponenter	30
Kontrollfält	30
Före första användningen	31
Baka bröd	32
Ingredienser	32
Ta produkten i bruk	32
Ställa in och starta ett program	32
Program	32
Avbryta/ Avsluta program	34
Ta ut bröd	34
Stänga av produkten	35
Timerfunktion	35
Add-funktion/Tillsätta fler ingredienser	35
Remove-funktion/Ta ut degkrokar	35
Minnesfunktion	36
Rengöring	36
Beställa reservdelar	37
Kassering	38
Programförlopp	39
Åtgärda fel	45
Garanti från Kompnass Handels GmbH	46
Service	47
Importör	47

Inledning

Ett stort grattis till din nyinköpta produkt.

Du har valt en produkt av hög kvalitet. Bruksanvisningen ingår i leveransen som en del av produkten. Den innehåller viktig information om säkerhet, användning och återvinning. Läs noga igenom alla användar- och säkerhetsanvisningar innan du börjar använda produkten. Använd endast produkten enligt beskrivningarna och i de syften som anges här. Lämna över all dokumentation tillsammans med produkten om du överlåter den till någon annan person.

Föreskriven användning

Den här produkten ska endast användas inomhus i privata hushåll för att baka bröd och göra deg, yoghurt eller marmelad.

Använd inte produkten för att torka livsmedel eller föremål.

Använd inte produkten yrkesmässigt eller industriellt.

All annan eller utökad form av användning strider mot föreskrifterna.

Leveransens innehåll

Produkten levereras med följande delar som standard:

- Bakmaskin
- Bakform
- 2 degkrokar
- Måttbägare
- Måttsked
- Degkrokslossare
- Bruksanvisning
- Snabbinformation
- Recepthäfte


Uppackning

VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- ▶ Förpackningsmaterial är inga leksaker. Kvävningsrisk!

- 1) Packa upp produkten och ta bort allt förpackningsmaterial och ev. klistermärken och skyddsfolie.
- 2) Kontrollera att leveransen är komplett och inte har några synliga skador. Om någonting saknas eller om leveransen skadats på grund av bristfällig förpackning eller i transporten ska du vända dig till vår service hotline (se kapitel **Service**).

Tekniska data

Nominell spänning	220 - 240 V ~ (växelström), 50 Hz
Nominell effekt värmeelement	850 W
Nominell effekt motor	100 W
	Alla delar av produkten som kommer i kontakt med livsmedel är godkända för livsmedel.

Säkerhetsanvisningar

Observera följande anvisningar för säker hantering av produkten:

⚠ FARA - RISK FÖR ELCHOCK!

- ▶ Kontrollera strömkabeln och kontakten före varje användning. Om strömkabeln eller kontakten skadas måste den bytas ut av tillverkaren, tillverkarens kundtjänst eller personer med liknande kvalifikationer för att undvika olyckor.
- ▶ Bocka eller kläm inte kabeln och lägg den inte över vassa kanter eller i närheten av heta ytor eller föremål. Då kan kabelns isolering skadas.
- ▶ Dra alltid ut kontakten ur uttaget när du inte ska använda produkten och innan den rengörs.
- ▶ Doppa aldrig ner produkten i vatten eller andra vätskor. Risk för elchocker!
- ▶ Utsätt inte produkten för fukt och använd den inte utomhus. Om det ändå råkar komma in vätska innanför höljet ska du genast dra ut kontakten ur uttaget och lämna in produkten till kvalificerad fackpersonal för reparation.
- ▶ Ta aldrig i produkten, kabeln eller kontakten med våta händer.
- ▶ Rengör inte produkten med slipande kökssvampar. Om en partikel lossnar från svampen och kommer i kontakt med elektriska delar finns risk för elchocker.

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- ▶ Barn får inte leka med förpackningsmaterial. Kvävningrisk!
- ▶ Låt produkten svalna och dra ut kontakten innan du tar ut eller sätter in tillbehör.
- ▶ Dra alltid ut kontakten ur uttaget när du inte ska använda produkten och innan den rengörs. Fatta alltid tag om kontakten när du ska dra ut den ur uttaget, dra inte i själva kabeln.

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- ▶ Den här produkten får användas av barn som är minst 8 år och av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och/eller kunskap om de hålls under uppsikt eller har instruerats i hur produkten används på ett säkert sätt och inser vilka risker det innebär.
- ▶ Barn får inte leka med produkten.
- ▶ Barn får inte rengöra eller serva produkten, såvida de inte är över 8 år och hålls under uppsikt.
- ▶ Barn under 8 år ska hållas på avstånd från produkten och anslutningskabeln.
- ▶ Den här produkten uppfyller kraven i tillämpliga säkerhetsbestämmelser. Kontroll, reparation och teknisk service får bara utföras av kvalificerad fackpersonal eller vår kundtjänst.
- ▶ Rör aldrig de roterande degkrokarna när produkten arbetar.
- ▶ Flytta inte på produkten om innehållet är hett eller flytande, t ex om du kokar sylt i bakformen. Det finns risk för brännskador!



Akta! Het yta! Risk för brännskador!

Delar av produkten blir mycket varma när den används! Låt produkten och tillbehören bli tillräckligt kalla innan du rör dem eller använd grytlappar eller grillhandskar.

- ▶ Missbruka inte produkten genom att använda den för andra ändamål än de som anges i den här anvisningen. Om produkten används på fel sätt finns risk för personskador!

⚠ VARNING! BRANDRISK!

- ▶ Ställ aldrig produkten på eller bredvid en gasspis eller en elektrisk spis, en varm ugn eller andra värmekällor. Ställ inte produkten under eller i närheten av brännbara material, explosiva och/eller brännbara gaser. Annars finns risk för överhettning och eldsvåda.

⚠ VARNING! BRANDRISK!

- ▶ Akta så att ventilationsöppningarna inte täcks över. Täck aldrig över produkten med en kökshandduk eller liknande. Värme och ångor måste kunna avdunsta. Håll ett avstånd på minst 10 cm till andra föremål på alla sidor, så att tillräckligt mycket värme leds bort. Annars finns risk för överhettning och eldsvåda.
- ▶ Ställ inga föremål på produkten.
- ▶ Lägg aldrig aluminiumfolie eller andra metallföremål i produkten. Det kan leda till kortslutning.
- ▶ Ta aldrig mer än 900 g mjöl eller bakmix när du bakar. Tillsätt max 20 g färsk eller 10 g torrjäst i degen. Annars kan degen jäsa över och orsaka en eldsvåda! Undantaget är glutenfritt bröd. Då kan man tillsätta max 20 g färsk eller 15 g torrjäst i degen.
- ▶ Låt inte produkten värmas upp i mer än 5 minuter med tom bakform.
- ▶ Använd inte någon extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem för att styra produkten.

AKTA – RISK FÖR SAKSKADOR!

- ▶ Använd bara de tillbehör som rekommenderas av tillverkaren.
- ▶ Använd inte produkten för att förvara mat eller föremål.
- ▶ Låt inte produkten vara påkopplad i mer än 5 minuter utan bakform eller med en tom bakform. Då blir produkten helt förstörd.
- ▶ Ta aldrig ut bakformen när produkten arbetar.
- ▶ Ställ endast produkten på en torr, plan yta som tål värme.
- ▶ Lämna aldrig produkten utan uppsikt när den används.

Funktionsöversikt

- Det finns 16 olika program att välja på.
- Du kan använda dina egna recept eller färdiga bakmixer.*
- Med programmet Glutenfri kan du använda glutenfria bakmixer och recept med glutenfritt mjöl som t ex majsmjöl, bovetemjöl och potatismjöl.
- Du kan knåda deg till bland annat frallor och pizza.
- Du kan göra marmelad eller yoghurt.
- Du kan programmera in upp till 8 individuella program som passar dina behov (program 16).

*Ett urval av bakmixer och ingredienser för egna recept hittar du i din lokala Lidl-butik.

Komponenter

(se bilder på den uppfällbara sidan)

Bild A:

- 1 Tittfönster
- 2 Lock
- 3 Ventilationsöppningar
- 4 Strömkabel
- 5 På/Av-knapp (0/I)
- 6 Kontrollfält

Bild B:

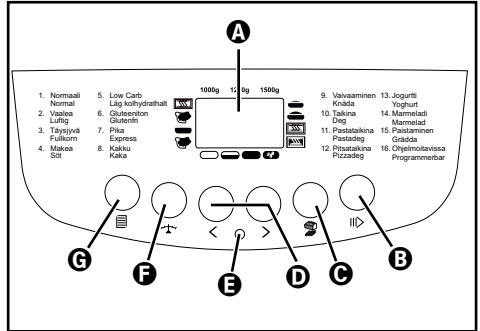
- 7 2 degkrokar
- 8 Bakform
- 9 Måttbägare
- 10 Måttsked
- 11 Degkrokslossare

Bild C:

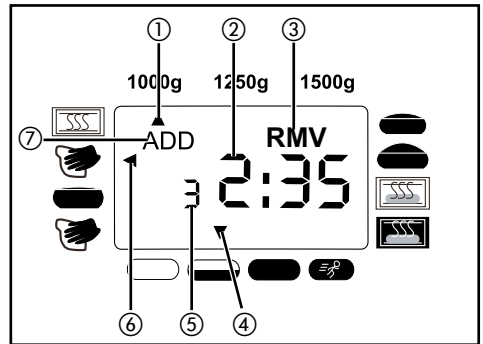
Kontrollfält/Display





Kontrollfält

Kontrollfältet **B** består av följande delar:



A Display



- 1 Viktinställning (1000 g / 1250 g / 1500 g)
- 2 Återstående programtid i timmar/programmerad timer/programmerad fastid (program 16)
- 3 Remove-funktion - medan RMV (= Remove) visas kan degkrokar **7** tas av.
- 4 Vald gräddningsgrad/Snabbläge (ljus , medel , mörk , snabb )
- 5 Nummer på aktivt program
- 6 Aktiv programfas
- 7 Add-funktion - medan ADD visas kan ytterligare ingredienser tillsättas i degen.

ⓑ Start/Stopp-knapp

Knapp för att starta, avbryta eller stoppa ett program.

För att avbryta ett program trycker du snabbt på Start/Stopp-knappen ⓑ. Tidsangivelsen ② börjar blinka. Om du trycker på Start/Stopp-knappen ⓑ en gång till fortsätter produkten att arbeta. Annars fortsätter programmet igen automatiskt efter 10 minuter.

Om du vill stänga av ett program i förtid och ta bort inställningarna håller du Start/Stopp-knappen ⓑ inne tills det hörs en lång signal.

OBSERVERA

- ▶ Tryck inte på Start/Stopp-knappen ⓑ om du bara vill kontrollera hur brödet ser ut. Du kan observera bakprocessen genom tittfönstret ①.

Ⓒ Välja gräddningsgrad/snabbläge

Knapp för att välja gräddningsgrad eller snabbläge (ljus/medel/mörk/snabb).

Tryck upprepade gånger på knappen tills pilen ④ hamnar ovanför den gräddningsgrad du vill ha. Du kan också välja snabbläget för att förkorta baktiden.

OBSERVERA

- ▶ I program 9 - 14 kan gräddningsgraden inte ställas in.
- ▶ Snabbfunktionen fungerar bara i program 1 - 4.

Ⓓ Ställa in timern

Knappar för att ställa in timern för fördröjd bakning (se kapitel **Timerfunktion**).

OBSERVERA

- ▶ I program 9, 11 och 13 - 15 kan timerfunktionen inte användas.

Ⓔ Driftlampa

Driftlampan Ⓔ visar om ett program är aktivt för tillfället.

Om timerfunktionen aktiverats blinkar driftlampan Ⓔ under fördröjningen. Så snart programmet startat börjar driftlampan Ⓔ att lysa med fast sken.

Ⓕ Ställa in brödets vikt

Knapp för att välja brödets vikt (1000 g/1250 g/1500 g). Tryck upprepade gånger på knappen tills pilen ① hamnar under den vikt du vill ha. Viktångivelserna baseras på mängden ingredienser i bakformen Ⓔ.

OBSERVERA

- ▶ I program 9 - 15 kan vikten inte ställas in.

Ⓖ Välja program

Knapp för att välja ett bakprogram (1 - 16). På displayen Ⓐ visas programmets nummer ⑤ och tid ②.

Före första användningen

VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- ▶ Låt inte produkten värmas upp i mer än 5 minuter med tom bakform Ⓔ. Brandrisk!

OBSERVERA

- ▶ Det kan hända att det luktar och ryker lite av rester från tillverkningsprocessen den första gången produkten värms upp. Det är helt ofarligt och upphör efter en liten stund. Sörj för god ventilation, t ex genom att öppna ett fönster.

- 1) Torka av bakformen Ⓔ, degkrokarna ⑦ och bakmaskinens utsida med en fuktig trasa innan du börjar använda bakmaskinen. Använd inte kökssvampar eller skurmedel.
- 2) Det är bara när produkten värms upp för allra första gången som du ska sätta in den tomma bakformen Ⓔ och degkrokarna ⑦ i produkten och stänga locket ②.
- 3) Sätt kontakten i ett eluttag.

- 4) Sätt På/Av-knappen (0/I) **5** på läge I. Det hörs en signal och på displayen **A** visas programnummer **5** och tid **2** för program 1.
- 5) Använd knappen Programval **G** för att ställa in program 1.5 och tryck på Start/Stopp-knappen **B** så att produkten värms upp.
- 6) Efter 5 minuter trycker du på Start/Stopp-knappen **B** igen tills det hörs en lång signal och programmet avslutas.
- 7) Låt produkten bli helt kall och torka sedan av bakformen **8**, degkrokarna **7** och produktens utsida en gång till med en fuktig trasa.

Baka bröd

Ingredienser

För att få bästa möjliga resultat ska du tänka på följande:

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- ▶ Ta ut bakformen **8** ur bakmaskinen innan du fyller på ingredienserna. Det kan börja brinna om ingredienserna hamnar på värmeslingorna!
- ▶ Använd absolut inte större mängder än de som anges. Ta aldrig mer än 900 g mjöl eller bakmix när du bakar. Det kan börja brinna om degen jäser över och hamnar på värmeslingorna!

- Alla ingredienser bör ha rumstemperatur för att det ska jäsa så bra som möjligt.
- Håll dig i möjligaste mån till de mängder som anges. Till och med mycket små mängd avvikelser kan påverka resultatet.
- Tillsätt alltid ingredienserna i bakformen **8** i den ordningsföljd som anges i receptet. För det mesta ska man först tillsätta degväskan, sedan socker, salt och mjöl och allra sist jästen. Jästen får inte komma i kontakt med degvätska eller salt.

Ta produkten i bruk

- 1) Dra upp och ta ut bakformen **8** ur produkten.
- 2) Sätt degkrokarna **7** på drivaxlarna i bakformen **8**. Kontrollera att de sitter fast ordentligt.
- 3) Tillsätt ingredienserna i bakformen **8** i den ordningsföljd som anges i ditt recept.
- 4) Sätt in bakformen **8** i bakmaskinen igen. Kontrollera att den låser fast ordentligt.
- 5) Stäng locket **2**.
- 6) Sätt kontakten i ett eluttag.
- 7) Starta produkten med På/Av-knappen (0/I) **5**. Det hörs en signal och på displayen **A** visas programnummer **5** och tid **2** för program 1.

Ställa in och starta ett program

- 1) Välj det program du vill ha med knappen Programval **G**. Programnumret **5** och programtiden **2** visas på displayen **A**.
- 2) Ställ ev. in brödets vikt **1** med knappen **F**.
- 3) Ställ ev. in en gräddningsgrad **4** med knappen **C** eller välj snabbinställningen om du vill förkorta jästtiden.
- 4) Använd pilknapparna **D** för att ställa in timern eller starta programmet direkt med Start/Stopp-knappen **B**. Programmet går igenom de olika programfaserna **6** automatiskt.

OBSERVERA

- ▶ Vissa program startar med en förvärmningsfas (se kapitel **Programförlopp**) då degkrokarna **7** inte roterar. Det ska vara så och betyder inte att det är något fel på produkten.
- ▶ Locket **2** kan öppnas under knädningsfasen. Öppna dock inte locket **2** när brödet jäser eller gräddas. Då kan brödet falla ihop.
- ▶ Du kan iakta programförloppet genom tittfönstret **1**.

Program

Välj program med knappen Programval **G**. Programmets nummer **5** visas på displayen **A**. Programtiderna **2** beror på vilka programkombinationer som väljs (se kapitel **Programförlopp**).

Program 1: Normal

För vitt bröd och bröd av blandade mjölsorter som huvudsakligen består av vete och råg. Brödet får en kompakt konsistens.

Program 2: Luftig

För lätt och luftigt bröd av finmalet mjöl. Brödet blir i regel luftigt och får en knaprig skorpa.

Program 3: Fullkorn

För bröd av grövre mjölsorter, t ex fullkornsvetemjöl och rågmjöl. Brödet blir kompaktare och tyngre.

Program 4: Söt

För degar som innehåller ingredienser som t ex fruktsaft, riven kokos, russin, choklad eller extra socker. En längre jästid gör brödet lättare och luftigare.

Program 5: Låg kolhydrathalt

För bröd som innehåller mindre kolhydrater.

Program 6: Glutenfri

För bröd av glutenfritt mjöl och glutenfria bakmixer. Glutenfritt mjöl kräver längre tid för att ta upp vätska och har andra jäsegenskaper.

Program 7: Express

Med det här programmet går det mycket fortare att knåda, jäsa och grädda degen. Det här programmet lämpar sig bara för recept som inte innehåller några "tungta" ingredienser eller grovt mjöl. Observera att bröd som bakas med det här programmet kanske inte blir lika luftigt och smakrikt.

Program 8: Kaka

För att baka kakor av kakmix eller efter egna recept.

Program 9: Knåda

I det här programmet knådas bara degen. Du kan ställa in en knådningstid mellan 10 och 45 minuter.

Program 10: Deg

För att göra jäsedeg till portionsbröd, pizza och liknande.

Program 11: Pastadeg

För att göra hemgjord pastadeg.

Program 12: Pizzadeg

För att göra hemgjord pizzadeg.

Program 13: Yoghurt

För att tillverka egen yoghurt av ko- eller sojamjolk. I bifogade recept beskrivs exakt hur det går till. Beroende på den mängd som bearbetas ska den förinställda programtiden på 8 timmar anpassas på följande sätt:

Upp till 1000 ml	8 – 10 timmar
1000 – 1500 ml	9 – 11 timmar
över 1500 ml	10 – 12 timmar

Program 14: Marmelad

För att tillverka marmelad, sylt eller gelé.

Program 15: Grädda

För att eftergrädda bröd som blivit för ljusa eller inte tillräckligt genomgräddade samt för färdiga degar. Programmet innehåller ingen knådning eller jästid. Gräddningstiden kan ställas in mellan 5 och 60 minuter med 5 minuter i taget.

Program 16: Programmerbar

Med det här programmet kan du ställa in egna tider för varje fas i upp till 8 individuella program.

Gör då så här:

- 1) Välj Program 16 med knappen Programval **G**.
- 2) Använd knappen Gräddningsgrad **G** för att välja en minnesplats för programmet (1-8).
- 3) Använd knappen Brödvikt **F** för att ställa in programfas.
- 4) Använd pilknapparna **D** för att anpassa tiden för den valda programfasen efter dina behov (för möjliga inställningsområden se kapitel **Programförlopp**).
- 5) Tryck sedan på knappen Brödvikt **F** igen för att växla till nästa programfas.
- 6) När du ställt in alla programfaser du vill ha trycker du på Start/Stopp-knappen **B** för att spara inställningarna och gå ut ur denna minnesplats inställningsmeny.
- 7) Om du vill ställa in ytterligare ett individuellt program väljer du det med knappen Gräddningsgrad **G** och gör exakt likadant som innan.

- 8) För att starta ett individuellt program väljer du det med knappen Gräddningsgrad **G** och trycker på Start/Stopp-knappen **B**.

OBSERVERA

- ▶ Inställningarna sparas ända tills de återställs med Reset-funktionen.
- ▶ För att återställa tiderna till standardinställningarna väljer du det individuella programmet med knappen Gräddningsgrad **G** och trycker på knapparna Programval **G** och Brödvikt **F** samtidigt.

Avbryta/ Avsluta program

- För att avbryta ett program trycker du snabbt på Start/Stopp-knappen **B**. Tidsangivelsen **②** börjar blinka på displayen **A**. Tryck på Start/Stopp-knappen **B** igen för att fortsätta programmet. Annars fortsätter programmet igen automatiskt efter 10 minuter.
- När programmet avslutas automatiskt hörs flera signaler och tidsangivelsen **②** står på 0:00. Produkten går över till en 60 minuter lång varmhållningstid.

OBSERVERA

- ▶ I slutet av program 9-14 finns det ingen varmhållning.
- ▶ Ta ut brödet senast efter varmhållningstiden, annars kan det bli fuktigt.

- Om du vill stänga av ett program eller varmhållningsfasen i förtid håller du Start/Stopp-knappen **B** intryckt tills det hörs en lång signal.

Ta ut bröd

VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- ▶ Bakformen **8** kan bli mycket varm när man bakar. Använd alltid grytlappar eller grillhandskar. Det finns risk för brännskador!

AKTA – RISK FÖR SAKSKADOR!

- ▶ Använd inga metallföremål för att lossa brödet ur bakformen **8**. Det kan repa nonstick-beläggningen.

OBSERVERA

- ▶ I regel blir det lättare att ta ut brödet om man låter det vara kvar i bakformen **8** minst 30 minuter efter det gräddats färdigt. Då kan man koppla på varmhållningsfunktionen.

- 1) Låt bakformen **8** och brödet bli tillräckligt kalla eller använd grytlappar eller grillhandskar.
- 2) Håll bakformen **8** upp-och ned över ett galler, luta den lite och skaka försiktigt tills brödet faller ut.

OBSERVERA

- ▶ Om du inte tagit ut degkrokarna **7** innan och de har fastnat i brödet lossar du dem försiktigt med degkrokslossaren **11**.

Stänga av produkten

När du har använt produkten klart stänger du av med På/Av-knappen (0/1) **5** och drar ut kontakten ur uttaget.

Timerfunktion

Med timerfunktionen kan du starta ett program vid en senare tidpunkt. Du kan bestämma en tid då ett program som du valt ska avslutas. Den maximala tidsfördröjningen är 15 timmar.

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- Använd bara timerfunktionen till recept du provat tidigare. Då kan du vara säker på att resultatet blir som förväntat och framför allt att degen inte är för stor och ev. kan jäsa över. Det kan börja brinna om degen jäser över!

OBSERVERA

- I program 9, 11 och 13 - 15 kan timerfunktionen inte användas.
- Använd inte timern när degen innehåller ömtåliga livsmedel med kort hållbarhet, som t ex ägg, mjölk, grädde och ost.

- 1) Välj först det program du vill ha.
- 2) Använd sedan pilknapparna **D** för att ställa in den totala program- och fördröjningstiden. Programtiden förskjuts 10 minuter varje gång man trycker på knappen. Håll pilknapparna **D** intryckta om du vill att det ska gå fortare.
- 3) Bekräfta timerinställningen med Start/Stopp-knappen **B**. Driftlampan **E** blinkar, den inprogrammerade tiden **2** räknas ned och programmet startar automatisk vid den tid som passar. Så snart programmet startar börjar driftlampan **E** lysa med fast sken.

Exempel:

Klockan är 12 och du vill ha ett nygräddat bröd om 6 timmar, alltså kl. 18:00. Gör först de programinställningar du behöver. Tryck sedan på pilknapparna **D** tills tidsangivelsen **2** på displayen **A** står på 6:00, eftersom det ska ta sammanlagt 6 timmar innan brödet är färdigt. Kom ihåg att brödet behöver svalna lite innan du kan äta det.

Add-funktion/Tillsätta fler ingredienser

I program 1-6, 10 och 16 hörs flera signaler under den andra knädningsfasen och ADD **7** kommer upp på displayen **A**. Då kan du tillsätta ytterligare ingredienser som frukt eller nötter under processen. På så sätt undviker man att de hackas sönder med degkrokarna **7**.

Sedan knådas degen en liten stund till för att blanda in det som tillsatts i degen.

OBSERVERA

- Om du inte ska tillsätta fler ingredienser behöver du inte göra någonting. Programmet fortsätter automatiskt.
- I program 7-9 och 11-15 kan Add-funktionen inte användas.

Remove-funktion/Ta ut degkrokar

I program 1-6, 10 och 16 hörs 10 signaler efter den andra jäsningsfasen och RMV **3** blinkar på displayen **A**. Då har du möjlighet att ta ut degkrokarna **7** innan grädningsfasen börjar så att det inte blir stora hål i det färdiga brödet.

Gör då så här:

- 1) När RMV blinkar på displayen **A** trycker du på Start/Stopp-knappen **B**. Då avbryts det program som pågår i 10 minuter och den återstående programtiden **2** blinkar på displayen **A**.
- 2) Öppna locket **2** och ta ut bakformen **8**.
- 3) Mjöla händerna, för degen lite åt sidan och dra loss degkrokarna **7** från drivaxlarna.
- 4) Fördela sedan degen jämnt i bakformen **8**.
- 5) Sätt tillbaka bakformen **8** i produkten och stäng locket **2**.

- 6) Tryck på Start/Stopp-knappen **3** för att fortsätta programmet igen. Om du inte trycker på knappen fortsätter programmet automatiskt efter 10 minuter.

OBSERVERA

- ▶ Om du inte vill ta ut degkrokarna **7** behöver du inte göra någonting. Programmet fortsätter automatiskt.
- ▶ I program 7-9 och 11-15 kan Remove-funktionen inte användas.

Minnesfunktion

Om strömmen bryts till produkten (t ex vid strömavbrott) fortsätter den på samma ställe i det program som aktiverats senast om strömmen kommer tillbaka inom 10 minuter.

Det fungerar inte när ett program avslutas för att man tryckt på Start/Stopp-knappen **3** tills det hörs en lång signal.

Rengöring

⚠ FARA - RISK FÖR ELCHOCK!

- ▶ Dra alltid ut kontakten ur eluttaget innan du rengör produkten.
- ▶ Doppa aldrig ner produkten i vatten eller andra vätskor.

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

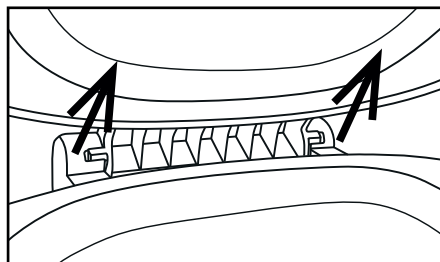
- ▶ Låt produkten bli tillräckligt kall innan den rengörs. Det finns risk för brännskador!

AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

- ▶ Använd inga kemiska rengörings- eller lösningsmedel för att rengöra produkten.

Hölje, lock, ugnsutrymme

- 1) Ta ev. ut bakformen **8** ur produkten.
- 2) Ta bort allt spill inuti ugnsutrymmet med en fuktig trasa eller en lätt fuktad, mjuk kökssvamp.
- 3) Använd också endast en fuktig trasa eller kökssvamp för att torka av höljet och locket **2**. För underlätta rengöringen kan locket **2** tas av:
 - Öppna locket **2** så mycket att plasttapparna går genom öppningarna i gångjärnen:
 - Dra ut locket **2** ur gångjärnen.



- För att sätta tillbaka locket **2** efter rengöringen för du in plasttapparna genom öppningen på gångjärnen igen.


- 4) Torka alla delar nogga.

Bakform, degkrokar och tillbehör

AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

- ▶ Bakformen **8** och degkrokarna **7** är försedda med en nonstickbeläggning. Använd inga starka rengöringsmedel, slipande medel eller föremål som kan repa ytorna när du rengör produkten.

OBSERVERA

- ▶ Ytornas utseende kan förändras med tiden på grund av värmen och fukten. Det innebär inte att funktionen eller kvaliteten försämras.
- ▶  Degkrokarna **7** och degkrokslossaren **11** kan diskas i maskin.

- 1) Ta ev. ut degkrokarna **7** och bakformen **8** ur bakmaskinen.
- 2) Ta ev. ut degkrokarna **7** ur bakformen **8**. Om det inte går att lossa degkrokarna **7** från bakformen **8** fyller du bakformen **8** med varmt vatten och låter det stå och lösas upp. Sedan bör degkrokarna **7** kunna lossas efter en liten stund.
- 3) Rengör degkrokarna **7** i varmt vatten med lite mildt diskmedel. Rester som är svåra att få bort från degkrokarna **7** kan lösas upp i diskvatten tills de går att få bort med en diskborste. Om det är stopp i degkrokarnas **7** fästen kan du ta bort det försiktigt med en smal trästicka.
- 4) Torka av bakformen **8** utvändigt med en fuktig trasa.
- 5) Rengör bakformen **8** invändigt med varmt vatten och lite diskmedel. Om det fastnat rester som är svåra att få bort i bakformen **8** fyller du den med vatten och tillsätter lite mildt diskmedel. Låt det lösas upp i diskvatten tills det går att få bort resterna med en diskborste. Skölj sedan bakformen **8** i rent vatten för att få bort diskmedelsrester.
- 6) Rengör måttbägaren **9**, måttskeden **10** och degkrokslossaren **11** i varmt vatten med lite mildt diskmedel. Skölj sedan delarna noga i rent vatten för att få bort alla rester av diskmedlet.
- 7) Torka av alla delar noga efter rengöringen.

Beställa reservdelar

Följande reservdelar kan beställas till den här produkten:

- Degkrokar **7**
- Bakform **8**
- Måttbägare **9**
- Måttsked **10**
- Degkrokslossare **11**

Beställ dina reservdelar via vår service hotline (se kapitel Service) eller vår webbsida www.kompernass.com.



OBSERVERA

- ▶ I vissa länder går det inte att beställa reservdelar online. Kontakta i så fall vår Service Hotline (se kapitel **Service**).
- ▶ Ha IAN-numret i beredskap när du beställer. Du hittar det på omslaget till den här bruksanvisningen.

Kassering



Produkten får absolut inte slängas bland de vanliga hushållssoporna. Produkten omfattas av de europeiska direktivet 2012/19/EU.

Lämna in den till ett godkänt återvinningsföretag eller din kommunala avfallsanläggning för kassering. Följ gällande föreskrifter. Kontakta din avfallsanläggning om du har några frågor.



Fråga hos din kommun eller stadsdelsförvaltning om möjligheten att lämna in den uttjänta produkten till återvinning.



Genom att återföra förpackningen till kretsloppet kan vi spara på råvaror och minska sopberget. Kassera förpackningsmaterial som inte behövs längre enligt gällande lokala bestämmelser.











Tänk på miljön när du kasserar förpackningen. Observera märkningen på de olika förpackningsmaterialen så att de kan källsorteras och ev. kasseras separat. Förpackningsmaterialen är märkta med förkortningar (a) och siffror (b) som har följande betydelse:

1–7: Plast,

20–22: Papper och kartong,









80–98: Komposit.

Programförlopp

Program	1. Normal						2. Luftig					
	Ljus Medel Mörk			Snabb			Ljus Medel Mörk			Snabb		
Gräddnings- grad/Snabb- läge												
Vikt (i gram)	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500
Tid (i timmar)	3:00	3:05	3:15	2:15	2:20	2:25	3:10	3:15	3:25	2:20	2:25	2:30
Förvärmning (i min.) 	15	15	20	–	–	–	10	10	15	–	–	–
Knådning 1 (i min) 	13	13	13	13	13	13	12	12	12	13	13	13
Jäsning 1 (i min) 	25	25	25	10	10	10	20	20	20	10	10	10
Knådning 2 (i 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*
Jäsning 2 (i 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**
Jäsning 3 (i min) 	30	30	30	30	30	30	35	35	35	30	30	30
Gräddning (i min) 	55	60	65	55	60	65	60	65	70	60	65	70
Varmhållning (i min) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Max förinställning av tid (i timmar)	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15







* Under den här programfasen kan ytterligare ingredienser tillsättas i degen. Exempel: 7/ADD/5 innebär att det hörs flera signaler efter en knådningfas på 7 minuter och ADD ⑦ kommer upp på displayen ①. Nu kan du tillsätta fler ingredienser om du vill. Därefter följer ännu en 5 minuter lång knådningfas innan nästa programfas börjar.

** Under den här programfasen kan degkrokarna ⑦ tas av. Exempel: 27,5/RMV/2,5 innebär att det hörs flera signaler efter en jäsningsfas på 27,5 minuter och RMV ③ kommer upp på displayen ①. Då kan du ta av degkrokarna ⑦. Därefter följer ännu en 2,5 minuter lång jäsningsfas innan nästa programfas börjar.

Program	3. Fullkorn						4. Söt					
	Ljus Medel Mörk			Snabb			Ljus Medel Mörk			Snabb		
Vikt (i gram)	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500
Tid (i timmar)	3:20	3:25	3:35	2:25	2:30	2:35	2:55	3:00	3:10	2:10	2:15	2:20
Förvärmning (i min) 	15	15	20	–	–	–	10	10	15	–	–	–
Knådning 1 (i min) 	12	12	12	13	13	13	12	12	12	12	12	12
Jäsning 1 (i min) 	30	30	30	10	10	10	25	25	25	10	10	10
Knådning 2 (i 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*
Jäsning 2 (i 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**
Jäsning 3 (i min) 	35	35	35	35	35	35	30	30	30	30	30	30
Gräddning (i min) 	55	60	65	55	60	65	50	55	60	50	55	60
Varmhållning (i min) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Max förinställning av tid (i timmar)	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15









* Under den här programfasen kan ytterligare ingredienser tillsättas i degen. Exempel: 7/ADD/5 innebär att det hörs flera signaler efter en knådningsfas på 7 minuter och ADD (7) kommer upp på displayen (A). Nu kan du tillsätta fler ingredienser om du vill. Därefter följer ännu en 5 minuter lång knådningsfas innan nästa programfas börjar.

** Under den här programfasen kan degkrokarna (7) tas av. Exempel: 27,5/RMV/2,5 innebär att det hörs flera signaler efter en jäsningsfas på 27,5 minuter och RMV (3) kommer upp på displayen (A). Då kan du ta av degkrokarna (7). Därefter följer ännu en 2,5 minuter lång jäsningsfas innan nästa programfas börjar.









Program	5. Låg kolhydrathalt			6. Glutenfri			7. Express			8. Kaka		
Gräddningsgrad/Snabb-läge	Ljus Medel Mörk			Ljus Medel Mörk			Ljus Medel Mörk			Ljus Medel Mörk		
Vikt (i gram)	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500
Tid (i timmar)	3:09	3:21	3:33	3:40	3:45	3:55	1:15	1:18	1:20	1:30	1:35	1:40
Förvärmning (i min) 	15	15	15	15	15	20	–	–	–	–	–	–
Knådning 1 (i min) 	20	21	22	12	12	12	8	8	8	25 RMV **	25 RMV **	25 RMV **
Jäsning 1 (i min) 	15	15	15	20	20	20	–	–	–	–	–	–
Knådning 2 (i min) 	15 ADD 7*	15 ADD 9*	15 ADD 11*	5 ADD 8*	5 ADD 8*	5 ADD 8*	7	7	7	–	–	–
Jäsning 2 (i 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**	–	–	–	–	–	–
Jäsning 3 (i min) 	22	24	26	50	50	50	20	20	20	–	–	–
Gräddning (i min) 	80	85	90	60	65	70	40	43	45	65	70	75
Varmhållning (i min) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Max förinställning av tid (i timmar)	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15









* Under den här programfasen kan ytterligare ingredienser tillsättas i degen. Exempel: 7/ADD/5 innebär att det hörs flera signaler efter en knådningsfas på 7 minuter och ADD ⑦ kommer upp på displayen ①. Nu kan du tillsätta fler ingredienser om du vill. Därefter följer ännu en 5 minuter lång knådningsfas innan nästa programfas börjar.

** Under den här programfasen kan degkrokarna ⑦ tas av. Exempel: 27,5/RMV/2,5 innebär att det hörs flera signaler efter en jäsningsfas på 27,5 minuter och RMV ③ kommer upp på displayen ①. Då kan du ta av degkrokarna ⑦. Därefter följer ännu en 2,5 minuter lång jäsningsfas innan nästa programfas börjar.

Program	9. Knåda	10. Deg	11. Pastadeg	12. Pizzadeg
Gräddningsgrad/ Snabbläge	–	–	–	–
Vikt (i gram)	–	–	–	–
Tid (i timmar)	0:10-0:45	1:40	0:15	0:45
Förvärmning (i min) 	–	–	–	–
Knådning 1 (i min) 	10-45	12	15	15
Jäsning 1 (i min) 	–	10	–	10
Knådning 2 (i min) 	–	3 ADD 5*	–	10
Jäsning 2 (i min) 	–	25	–	10
Jäsning 3 (i min) 	–	45	–	–
Gräddning (i min) 	–	–	–	–
Varmhållning (i min) 	–	–	–	–
Max förinställning av tid (i timmar)	–	15	–	15

* Under den här programfasen kan ytterligare ingredienser tillsättas i degen. Exempel: 7/ADD/5 innebär att det hörs flera signaler efter en knådningstid på 7 minuter och ADD ⑦ kommer upp på displayen ①. Nu kan du tillsätta fler ingredienser om du vill. Därefter följer ännu en 5 minuter lång knådningstid innan nästa programfas börjar.

Program	13. Yoghurt	14. Marmelad	15. Grädda
Gräddningsgrad/ Snabbläge	–	–	Ljus Medel Mörk
Vikt (i gram)	–	–	–
Tid (i timmar)	8:00-12:00	1:20	0:05-1:00
Förvärmning (i min) 	–	–	–
Knådning 1 (i min) 	–	–	–
Jäsning 1 (i min) 	–	15	–
Knådning 2 (i min) 	–	–	–
Jäsning 2 (i min) 	–	–	–
Jäsning 3 (i min) 	–	20	–
Gräddning (i min) 	–	60	5–60
Varmhållning (i min) 	–	–	60
Max förinställning av tid (i timmar)	–	–	–

Program	16. Programmerbar	
Gräddningsgrad/ Snabbläge	Förinställning	Individuella inställningar
Vikt (i gram)	–	–
Tid (i timmar)	3:05	–
Förvärmning (i min) 	15	0-20
Knådning 1 (i min) 	13	0-30
Jäsning 1 (i min) 	25	0-30
Knådning 2 (i min) 	7 ADD 5*	0-30
Jäsning 2 (i min) 	30 RMV **	0-60 RMV **
Jäsning 3 (i min) 	30	0-60
Gräddning (i min) 	60	0-80
Varmhållning (i min) 	60	0-60
Max förinställning av tid (i timmar)	15	15

* Under den här programfasen kan ytterligare ingredienser tillsättas i degen. Exempel: 7/ADD/5 innebär att det hörs flera signaler efter en knådningfas på 7 minuter och ADD ⑦ kommer upp på displayen ④. Nu kan du tillsätta fler ingredienser om du vill. Därefter följer ännu en 5 minuter lång knådningfas innan nästa programfas börjar.

** Under den här programfasen kan degkrokarna ⑦ tas av. Exempel: 27,5/RMV/2,5 innebär att det hörs flera signaler efter en jäsningsfas på 27,5 minuter och RMV ③ kommer upp på displayen ④. Då kan du ta av degkrokarna ⑦. Därefter följer ännu en 2,5 minuter lång jäsningsfas innan nästa programfas börjar.

Åtgärda fel

Fel	Möjliga lösningar
Produkten fungerar inte när man tryckt på Start/ Stopp-knappen B .	Vissa programfaser ⑥ som t ex Förvärmning eller Jäsning märks inte så lätt, eftersom degkrokarna ⑦ inte snurrar. Kontrollera i vilken fas programmet befinner sig i tabellen Programförlopp .
	Kontrollera om produkten är igång genom att se efter om driftlampan B lyser.
	Kontrollera att kontakten verkligen sitter i uttaget.
När programmet startats kommer H:HH upp på displayen A .	Produkten har inte blivit tillräckligt kall efter det senaste baket. Stoppa det program som pågår och stäng av produkten. Öppna locket ② och låt produkten stå och svalna i ca 20 minuter innan du sätter på den igen.
Det går inte att starta ett nytt program. Displayen går tillbaka till grundinställningen (Program 1).	Produkten har inte blivit tillräckligt kall efter det senaste baket. Stäng av produkten, öppna locket ② och låt produkten stå och svalna i ca 20 minuter innan du sätter på den igen.
När programmet startats kommer E:E0 upp på displayen A .	Stäng av produkten och dra ut kontakten. Sätt tillbaka kontakten i uttaget och koppla på produkten igen. Om felmeddelandet inte försvinner ska du kontakta kundservice.
Motorn är igång, men degkrokarna ⑦ roterar inte.	Kontrollera om degkrokarna ⑦ och bakformen ⑧ sitter ordentligt fast.
Strömmen bröts under driften, t ex på grund av ett strömavbrott.	Om strömmen kommer tillbaka inom 10 minuter fortsätter det program som avbröts automatiskt.
Ingredienser som frukt eller nötter hackas sönder av produkten.	För att ingredienser som frukt och nötter inte ska hackas sönder ska de inte tillsättas förrän det hörs flera signaler och ADD ⑦ kommer upp på displayen A .

Om det inte går att åtgärda felet med hjälp av ovanstående tips eller om det uppstår andra typer av fel ska du kontakta vår kundservice.

Garanti från Kompernass Handels GmbH

Kära kund

För den här produkten lämnar vi 3 års garanti från och med inköpsdatum. Om det skulle vara något fel på produkten finns en lagstadgad reklamationsrätt från återförsäljaren. Dina lagstadgade rättigheter begränsas inte av den garanti som beskrivs i följande avsnitt.

Garantivillkor

Garantitiden börjar från och med inköpsdatumet. Ta väl vara på kassakvittot. Kassakvittot är ditt köpbevis.

Om ett material- eller fabriktionsfel uppstår på produkten inom tre år från inköpsdatumet reparerar vi, byter ut den gratis, eller ersätter köpesumman beroende på vad vi anser lämpligast. En förutsättning för att utnyttja garantin är att den defekta produkten och köpbeviset (kassakvittot) uppvisas inom den treåriga garantitiden tillsammans med en kort beskrivning av felet och när det uppstod.

Om felet täcks av vår garanti kommer du att få tillbaka en reparerad eller en ny produkt. Garantitiden börjar inte om från början för en reparerad eller ny produkt.

Garantitid och lagstadgad ersättningsrätt

Garantitiden förlängs inte för att man utnyttjat garantin. Det gäller även för utbytta och reparerade delar. Eventuella skador och brister som existerar redan vid köpet måste rapporteras så snart produkten packats upp. När garantitiden är slut måste man själv betala för eventuella reparationer.

Garantins omfattning

Produkten har tillverkats med omsorg enligt stränga kvalitetskriterier och testats noga före leveransen.

Garantin gäller bara för material- eller fabriktionsfel. Garantin täcker inte delar av produkten som utsätts för normalt slitage och därför betraktas som förslitningsdelar och inte heller skador på ömtåliga delar som t ex knappar, batterier eller delar av glas.

Garantin upphör att gälla om produkten skadas eller används och servas på fel sätt. Alla anvisningar i bruksanvisningen måste följas exakt för att produkten ska kunna användas på rätt sätt. Produkten får aldrig användas i andra syften eller hanteras på ett sätt som man avråder från eller varnar för i bruksanvisningen.

Produkten är endast avsedd för privat bruk och ska inte användas yrkesmässigt. Garantin gäller inte vid missbruk och felaktig behandling, användande av våld och vid ingrepp som inte gjorts av vår auktoriserade servicefilial.

Behandling av garantiärenden

För att snabbt kunna behandla ditt ärende ber vi dig följa nedanstående anvisningar:

- Ha alltid kassavittot och artikelnumret (t ex IAN 123456_7890) i beredskap vid alla förfrågningar.
- Artikelnumret finns på typskylten på produkten, en gravyr på produkten, på bruksanvisningens titelblad (nere till vänster) eller på klistermärket på produktens bak- eller undersida.
- Vid funktionsfel eller andra defekter ber vi dig att först kontakta den serviceavdelning som anges nedan **på telefon** eller **med e-post**.
- En produkt som klassas som defekt kan tillsammans med köpbeviset (kassavittot) och en beskrivning av felet samt när det uppstod skickas in portofritt till den angivna serviceadressen.



Denna och många andra handböcker, produktfilmer och installationsmjukvaror kan laddas ned på www.lidl-service.com.

Med den här QR-koden kommer du direkt till Lidls servicesida (www.lidl-service.com) där du kan öppna bruksanvisningen genom att skriva in artikelnumret (IAN) 360597_2010.

Service

SE Service Sverige

Tel.: 0770 930739

E-Mail: kompernass@lidl.se

FI Service Suomi

Tel.: 09 4245 3024

E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 360597_2010

Importör

Observera att följande adress inte är någon serviceadress. Kontakta först det serviceställe som anges.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

TYSKLAND

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	50
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	50
Lieferumfang	50
Auspacken	50
Technische Daten	50
Sicherheitshinweise	51
Leistungsübersicht	54
Bedienelemente	54
Bedienfeld	54
Vor dem ersten Gebrauch	55
Brot backen	56
Zutaten	56
Gerät in Betrieb nehmen	56
Programm einstellen und starten	56
Programme	57
Programm unterbrechen / beenden	58
Brot entnehmen	58
Gerät ausschalten	59
Timer-Funktion	59
Add-Funktion / Zutaten zugeben	59
Remove-Funktion / Knethaken entfernen	59
Memory-Funktion	60
Reinigen	60
Ersatzteile bestellen	61
Entsorgen	62
Programmablauf	63
Fehlerbehebung	69
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	70
Service	71
Importeur	71

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 Fernwirsystem, um das Gerät zu betreiben.

ACHTUNG – SACHSCHADEN!

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

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:

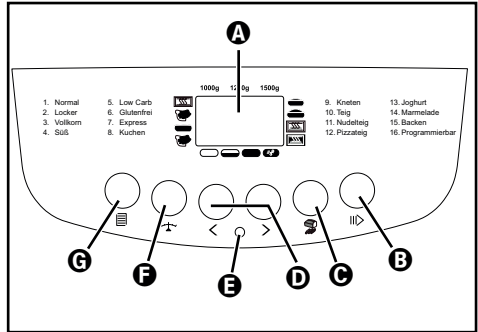
- ⑦ 2 Knethaken
- ⑧ Backform
- ⑨ Messbecher
- ⑩ Messlöffel
- ⑪ Knethakenentferner

Abbildung C:

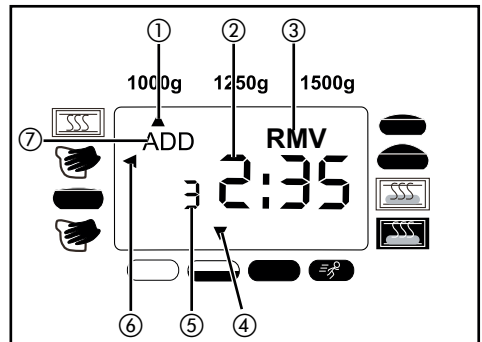
Bedienfeld / Display

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 Knethaken **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 **Ⓜ** wählen Sie das gewünschte Programm aus. Die entsprechende Programmnummer **⑤** wird im Display **Ⓐ** 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, Confitüren 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 **Ⓜ** Programm 16.
- 2) Wählen Sie mit der Taste Bräunungsgrad **Ⓢ** 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 **3**, 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 **3**, bis ein langer Signalton ertönt.

Reinigen

⚠ GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

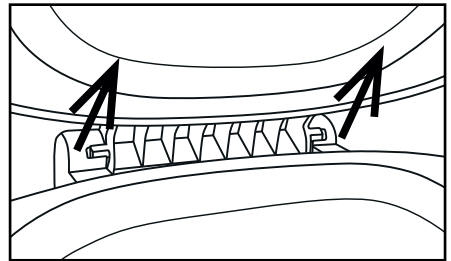
- ▶ Benutzen Sie zum Reinigen des Gerätes keine chemischen Reinigungs- oder Lösungsmittel.

Gerätegehäuse, Deckel, Backraum

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

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

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



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


- 4) Trocknen Sie alles gründlich ab.

Backform, Knethaken und Zubehör

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

HINWEIS

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

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

Ersatzteile bestellen

Folgende Ersatzteile können Sie zu diesem Produkt bestellen:

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

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



HINWEIS

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

Entsorgen



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

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



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



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











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

1 – 7: Kunststoffe,

20 – 22: Papier und Pappe,

80 – 98: Verbundstoffe.

Programmablauf

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

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



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





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









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



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









Programm	5. Low Carb			6. Glutenfrei			7. Express			8. Kuchen		
Bräunungsgrad/ Schnellmodus	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. 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	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 ⓐ wie z. B. „Vorheizen“ oder „Gehen“ sind schwer zu erkennen, da sich die Knethaken ⓑ nicht drehen. Kontrollieren Sie anhand der Tabelle „Programmablauf“, welcher Programmabschnitt gerade läuft.</p> <p>Kontrollieren Sie, ob das Gerät arbeitet, indem Sie prüfen, ob die Betriebsleuchte ⓑ leuchtet.</p> <p>Kontrollieren Sie, ob der Netzstecker an das Stromnetz angeschlossen ist.</p>
Das Display ⓐ zeigt nach Programmstart „H:HH“ an.	Das Gerät ist nach dem letzten Backvorgang noch nicht ausreichend abgekühlt. Stoppen Sie das aktuelle Programm und schalten Sie das Gerät aus. Öffnen Sie den Deckel ⓑ und lassen Sie das Gerät ca. 20 Minuten lang abkühlen, bevor Sie es weiter benutzen.
Es lässt sich kein neues Programm starten. Die Displayanzeige springt auf die Grundeinstellung (Programm 1).	Das Gerät ist nach dem letzten Backvorgang noch nicht ausreichend abgekühlt. Schalten Sie das Gerät aus, öffnen Sie den Deckel ⓑ und lassen Sie das Gerät ca. 20 Minuten abkühlen, bevor Sie es weiter benutzen.
Das Display ⓐ zeigt nach Programmstart „E:EO“ an.	Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker. Stecken Sie den Netzstecker wieder in die Steckdose und schalten Sie das Gerät wieder ein. Sollte die Fehlermeldung weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice.
Der Motor läuft, aber die Knethaken ⓑ drehen sich nicht.	Überprüfen Sie, ob die Knethaken ⓑ und die Backform ⓑ richtig eingerastet sind.
Das Gerät wurde während des Betriebs vom Stromnetz getrennt oder es gab einen Stromausfall.	Dauert die Unterbrechung der Stromzufuhr nicht länger als 10 Minuten, fährt das Gerät automatisch mit dem zuletzt ausgeführten Programm fort.
Das Gerät zerhackt beigegebene Zutaten wie Früchte oder Nüsse.	Um das Zerkleinern von Zutaten wie Früchten oder Nüssen zu vermeiden, geben Sie diese erst zum Teig, wenn mehrere Signaltöne ertönen und „ADD“ ⓑ im Display ⓐ erscheint.

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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

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



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

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

Service

- Ⓓ **Service Deutschland**
Tel.: 0800 5435 111 (kostenfrei
aus dem dt. Festnetz / Mobilfunknetz)
E-Mail: kompernass@lidl.de
- Ⓐ **Service Österreich**
Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR / Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.at
- Ⓒ **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

