

SILVERCREST®



MACHINE À PAIN SBB 850 F2

FR BE

MACHINE À PAIN

Mode d'emploi

DE AT CH

BROTBACKAUTOMAT

Bedienungsanleitung

IAN 360597_2010

FR



FR BE

Avant de lire le mode d'emploi, ouvrez la page contenant les illustrations et familiarisez-vous ensuite avec toutes les fonctions de l'appareil.

DE AT CH

Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

FR/BE	Mode d'emploi	Page	1
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	25

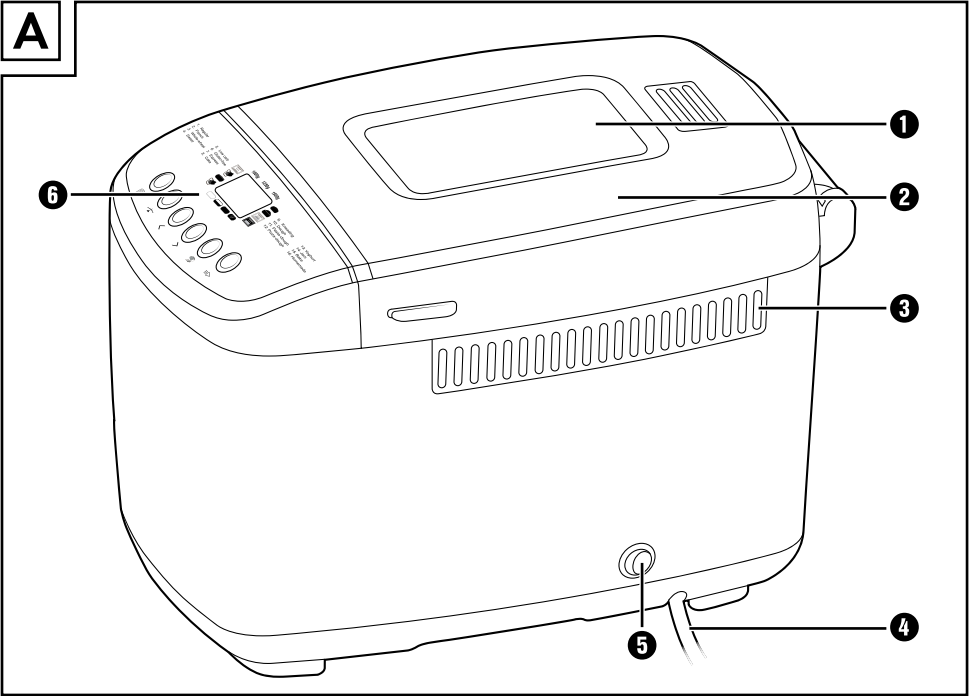
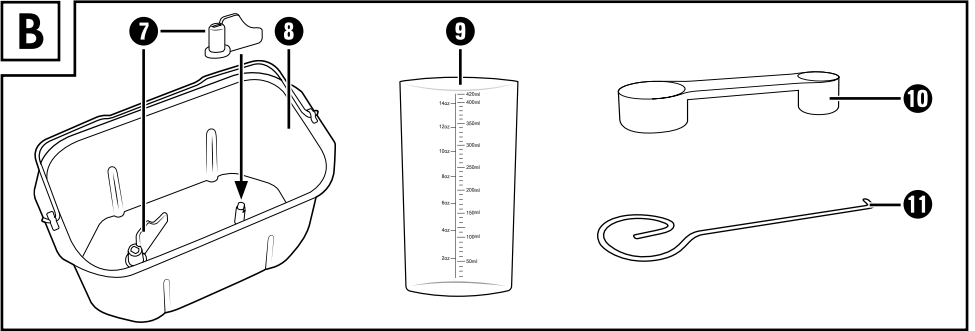
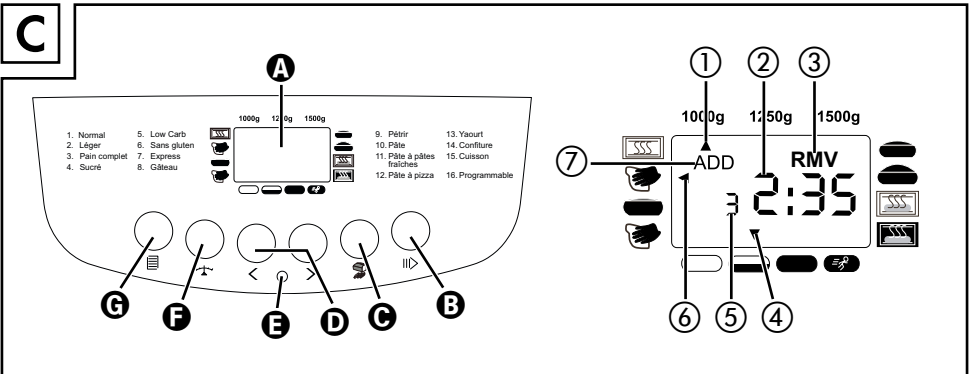
A**B****C**

Table des matières

Introduction	2
Utilisation conforme à l'usage prévu	2
Matériel livré	2
Déballage	2
Caractéristiques techniques	2
Avertissements de sécurité	3
Vue d'ensemble	6
Éléments de commande	6
Bandeau de commande	6
Avant la première utilisation	7
Faire cuire du pain	8
Ingrédients	8
Mise en service de l'appareil	8
Réglage et démarrage du programme	8
Programmes	9
Interrompre/terminer le programme	10
Sortir le pain	11
Éteindre l'appareil	11
Fonction minuterie	11
Fonction Add / ajouter des ingrédients	12
Fonction Remove / retirer les crochets de pétrissage	12
Fonction Memory	12
Nettoyage	12
Commande des pièces de rechange	14
Recyclage	14
Déroulement du programme	15
Dépannage	21
Garantie de Kompnass Handels GmbH	22
Service après-vente	24
Importateur	24

Introduction

Toutes nos félicitations pour l'achat de votre nouvel appareil.

Vous venez ainsi d'opter pour un produit de grande qualité. Le mode d'emploi fait partie intégrante de ce produit. Il contient des remarques importantes concernant la sécurité, l'utilisation et le recyclage. Avant d'utiliser le produit, veuillez vous familiariser avec toutes les consignes d'utilisation et avertissements de sécurité. N'utilisez le produit que conformément aux descriptions et pour les domaines d'utilisation indiqués. Si vous cédez le produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

Utilisation conforme à l'usage prévu

Cet appareil est uniquement destiné à la préparation de pain, de pâte, de yaourt ou de confiture dans des pièces intérieures sèches dans un cadre domestique.

N'utilisez en aucun cas l'appareil pour le séchage d'aliments ou d'objets.

N'utilisez pas l'appareil dans des domaines commerciaux ou industriels.

Toute usage autre ou dépassant ce cadre est réputé non conforme.

Matériel livré

L'appareil est livré équipé de série des composants suivants :

- Machine à pain
- Moule
- 2 crochets de pétrissage
- Verre doseur
- Cuillère doseuse
- Extracteur de crochets de pétrissage
- Mode d'emploi
- Brève notice
- Livret de recettes


Déballage

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- Les matériaux d'emballage ne doivent pas être utilisés pour jouer. Il y a risque d'étouffement !

- 1) Déballer l'appareil et retirez tout matériau d'emballage, ainsi que d'éventuels autocollants et films protecteurs.
- 2) Vérifiez si la livraison est complète et ne présente aucun dégât apparent. En cas de livraison incomplète ou de dommages résultant d'un emballage défectueux ou du transport, veuillez vous adresser à la hotline du service après-vente (voir le chapitre "**Service après-vente**").

Caractéristiques techniques

Tension nominale	220 - 240 V ~ (courant alternatif), 50 Hz
Puissance nominale élément chauffant	850 W
Puissance nominale moteur	100 W
	Toutes les parties de cet appareil en contact avec les aliments conviennent aux produits alimentaires.

Avertissements de sécurité

Veillez vous conformer aux consignes de sécurité ci-dessous afin de garantir une utilisation en toute sécurité de l'appareil :

⚠ DANGER – RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

- ▶ Contrôlez le cordon d'alimentation et la fiche avant toute utilisation. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit impérativement être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter d'autres risques.
- ▶ Ne pas plier ni écraser le cordon d'alimentation, et ne pas le poser sur des arêtes vives ou à proximité de surfaces ou d'objets chauds. L'isolement du cordon peut être endommagé.
- ▶ Lorsque vous n'utilisez pas l'appareil et avant tout nettoyage, débranchez la fiche secteur de la prise.
- ▶ N'immergez jamais l'appareil dans de l'eau ou dans d'autres liquides. Il y a risque d'électrocution !
- ▶ N'exposez pas l'appareil à l'humidité et ne l'utilisez pas à l'extérieur. Si toutefois du liquide venait à pénétrer dans le boîtier de l'appareil, débranchez immédiatement la fiche de la prise secteur et confiez l'appareil à des professionnels spécialisés pour le réparer.
- ▶ Ne saisissez jamais l'appareil, le cordon et la fiche avec les mains humides.
- ▶ Ne nettoyez pas l'appareil avec des éponges récurantes. Si des particules de l'éponge se désagrègent et entrent en contact avec des pièces électriques, il y a risque d'électrocution.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Les matériaux d'emballage ne doivent pas être utilisés comme des jouets par les enfants. Risque d'étouffement !
- ▶ Laissez l'appareil refroidir et débranchez la fiche secteur avant de retirer ou de mettre en place les pièces accessoires.
- ▶ Lorsque vous n'utilisez pas l'appareil et avant le nettoyage, débranchez toujours la fiche secteur de la prise. Pour débrancher le cordon d'alimentation de la prise secteur, saisissez toujours la fiche et ne tirez pas sur le cordon.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et /ou de connaissances à condition qu'ils aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les dangers encourus.
- ▶ Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- ▶ Le nettoyage et la maintenance utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants, à moins qu'ils soient âgés de plus de 8 ans et surveillés.
- ▶ Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- ▶ Cet appareil satisfait aux dispositions de sécurité correspondantes. Les vérifications, les réparations et l'entretien technique doivent être exclusivement effectués par un revendeur spécialisé qualifié ou par notre service après-vente.
- ▶ Lors de l'utilisation, évitez à tout prix de toucher les crochets de pétrissage en rotation.
- ▶ Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il contient quelque chose de brûlant ou de liquide dans le moule tel que de la confiture par exemple. Il y a risque de brûlure !



Attention ! Surface brûlante ! Risque de brûlure !

Des parties de l'appareil deviennent brûlantes en cours d'utilisation ! Laissez suffisamment refroidir l'appareil et ses accessoires ou utilisez des maniques ou des gants de protection.

- ▶ N'utilisez pas abusivement l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce mode d'emploi. En cas d'usage abusif de l'appareil, il y a un risque de blessures !

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE D'INCENDIE !

- ▶ Ne placez jamais l'appareil au-dessus ou à côté d'une cuisinière à gaz ou électrique ou d'un four brûlant ou d'autres sources de chaleur. N'installez pas l'appareil sous ou à proximité de matériaux combustibles, explosifs et/ou de gaz combustibles. Il y a risque de surchauffe et d'incendie.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE D'INCENDIE !

- ▶ Assurez-vous que les fentes d'aération de l'appareil ne sont pas recouvertes. Ne recouvrez jamais l'appareil avec une serviette ou tout autre matériau. La chaleur et la vapeur doivent pouvoir s'échapper. Respectez un écart d'au moins 10 cm de tous côtés avec les autres objets pour garantir une évacuation suffisante de la chaleur. Il y a risque de surchauffe et d'incendie.
- ▶ Ne posez aucun objet sur l'appareil.
- ▶ Ne mettez jamais de papier d'aluminium ou d'autres objets métalliques dans l'appareil. Cela peut causer un court-circuit.
- ▶ Lors de la cuisson, ne dépassez jamais une quantité de 900 g de farine ou 900 g de préparation pour pain. Ajoutez tout au plus 20 g de levure fraîche ou 10 g de levure de boulangerie sèche. La pâte peut en effet déborder et provoquer un incendie ! Les pains sans gluten font ici exception. Vous pouvez ajouter tout au plus 20 g de levure fraîche ou 15 g de levure de boulangerie sèche.
- ▶ Ne laissez jamais l'appareil chauffer pendant plus de 5 minutes avec le moule vide.
- ▶ N'utilisez pas de minuterie externe ni de dispositif de commande à distance séparé pour utiliser l'appareil.

ATTENTION – DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ Utilisez exclusivement les accessoires recommandés par le fabricant.
- ▶ N'utilisez pas l'appareil pour conserver des aliments ou des ustensiles.
- ▶ N'utilisez jamais l'appareil sans moule ou pendant plus de 5 minutes avec le moule vide. Ceci risque d'endommager l'appareil de manière irréversible.
- ▶ Ne retirez jamais le moule lorsque l'appareil est en marche.
- ▶ Posez l'appareil uniquement sur une surface sèche, plane et ne craignant pas la chaleur.
- ▶ Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.

Vue d'ensemble

- Vous avez le choix entre 16 programmes différents.
- Vous pouvez utiliser vos propres recettes ou des mélanges à pâte tout prêts.*
- Grâce au programme "Sans gluten", vous pouvez cuire des mélanges à pâte sans gluten et confectionner des recettes à base de farines sans gluten, comme par ex. la farine de maïs, la farine de sarrasin et la féculé de pommes de terre.
- Vous pouvez pétrir différentes pâtes comme de la pâte à petits pains ou à pizza.
- Vous pouvez préparer de la confiture ou du yaourt.
- Vous pouvez programmer jusqu'à 8 programmes individuels en fonction de vos besoins (programme 16).

*Vous trouverez une sélection de délicieux mélanges à pâtes ainsi que des ingrédients pour vos propres recettes dans votre magasin Lidl.

Éléments de commande

(Figures : voir le volet dépliant)

Figure A :

- ① Fenêtre de contrôle
- ② Couvercle
- ③ Fentes d'aération
- ④ Cordon d'alimentation
- ⑤ Interrupteur marche/arrêt (0/I)
- ⑥ Bande de commande

Figure B :

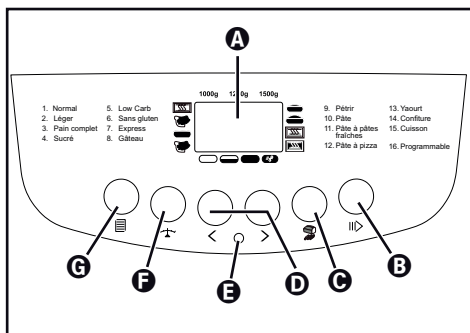
- ⑦ 2 crochets de pétrissage
- ⑧ Moule
- ⑨ Verre doseur
- ⑩ Cuillère doseuse
- ⑪ Extracteur de crochets de pétrissage

Figure C :

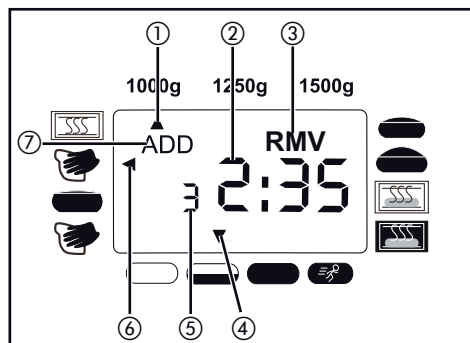
Bandeau de commande / affichage





Bandeau de commande

Le bandeau de commande ⑥ présente les composants suivants :



A Affichage



- ① Sélection du poids (1000 g / 1250 g / 1500 g)
- ② Temps de programme restant en heures / minuterie programmée / temps de phase programmée (programme 16)
- ③ Fonction Remove - pendant que "RMV" (= "Remove") s'affiche, les crochets de pétrissage ⑦ peuvent être retirés.
- ④ Degré de dorage / mode rapide sélectionné (clair , moyen , foncé , rapide )
- ⑤ Numéro de programme actif
- ⑥ Phase de programme active
- ⑦ Fonction Add - pendant que "ADD" s'affiche, d'autres ingrédients peuvent être ajoutés à la pâte.

B Touche marche/arrêt

Touche pour démarrer, interrompre ou arrêter un programme.

Pour interrompre un programme, appuyez brièvement sur la touche marche/arrêt **B**, l'indicateur de temps **2** clignote. En appuyant à nouveau sur la touche marche/arrêt **B**, le fonctionnement peut reprendre. Sinon le programme reprend automatiquement après 10 minutes.

Pour arrêter un programme avant terme et pour effacer les réglages, maintenez la touche marche/arrêt **B** appuyée jusqu'à ce qu'un long signal sonore retentisse.

REMARQUE

- ▶ N'appuyez pas sur la touche marche/arrêt **B** si vous souhaitez uniquement contrôler l'état du pain. Observez la cuisson par la fenêtre de contrôle **1**.

C Sélection du degré de dorage/mode rapide

Touche de sélection du degré de dorage ou du mode rapide (clair/ moyen / foncé /, rapide). Appuyez sur la touche jusqu'à ce que la flèche **4** apparaisse au-dessus du degré de dorage souhaité. Ou bien activez le mode rapide pour raccourcir le temps de cuisson.

REMARQUE

- ▶ Le degré de dorage ne peut pas être réglé pour les programmes 9 - 14.
- ▶ La fonction "Rapide" est uniquement possible pour les programmes 1 - 4.

D Réglage de la minuterie <>

Touches de réglage de la minuterie pour une cuisson différée (voir chapitre "**Fonction minuterie**").

REMARQUE

- ▶ La fonction de minuterie n'est pas disponible pour les programmes 9, 11 et 13 - 15.

E Témoin de fonctionnement

Le témoin de fonctionnement **E** indique si un programme est actuellement activé.

Si vous avez activé la fonction de minuterie, le témoin de fonctionnement **E** clignote pendant la temporisation. Dès que le programme démarre, le témoin de fonctionnement **E** reste allumé.

F Réglage du poids du pain

Touche de sélection du poids du pain (1000 g / 1250 g / 1500 g). Appuyez sur cette touche jusqu'à ce que la flèche **1** apparaisse sous le poids souhaité. Les indications de poids se rapportent à la quantité d'ingrédients versés dans le moule **8**.

REMARQUE

- ▶ Le poids ne peut pas être réglé pour les programmes 9 - 15.

G Sélection du programme

Touche de sélection du programme souhaité (1 - 16). Le numéro de programme **A** et le temps du programme **2** apparaissent sur l'affichage **1**.

Avant la première utilisation

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Ne laissez jamais l'appareil chauffer pendant plus de 5 minutes avec le moule **8** vide. Risque d'incendie !

REMARQUE

- ▶ En raison de résidus liés à la fabrication, la première mise en service peut entraîner l'apparition d'une odeur et d'une fumée légère. Cela n'est pas dangereux et se dissipe rapidement. Assurez une aération suffisante, en ouvrant une fenêtre par exemple.

- 1) Essayez le moule **8**, les crochets de pétrissage **7** et la face extérieure de l'appareil à l'aide d'un chiffon propre et humide avant sa mise en service. N'utilisez pas d'éponges récurantes ou de produits à récurer.

- 2) La première fois que vous faites chauffer l'appareil uniquement, placez le moule **8** vide ainsi que les crochets de pétrissage **7** dans l'appareil et fermez le couvercle **2**.
- 3) Insérez la fiche secteur dans la prise de courant.
- 4) Placez l'interrupteur marche/arrêt (0/I) **5** sur la position "I". Un signal sonore retentit et l'affichage **A** affiche le numéro de programme **5** et le temps **2** du programme 1.
- 5) À l'aide de la touche de sélection du programme **G**, sélectionnez le programme 15 et appuyez sur la touche marche/arrêt **B** pour faire chauffer l'appareil.
- 6) Après 5 minutes, appuyez à nouveau sur la touche marche/arrêt **B** jusqu'à ce qu'un long signal sonore retentisse, pour terminer le programme.
- 7) Attendez que l'appareil ait complètement refroidi et essuyez à nouveau le moule **8**, les crochets de pétrissage **7** et la face extérieure de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide.

Faire cuire du pain

Ingrédients

Veillez observer les remarques suivantes pour obtenir un résultat de cuisson optimal :

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Retirez le moule **8** du corps de l'appareil avant de verser les ingrédients. Il y a risque d'incendie si des ingrédients arrivent sur les serpentinaux chauffants !
 - ▶ N'utilisez en aucun cas des quantités plus importantes que celles indiquées. Lors de la cuisson, ne dépassez jamais une quantité de 900 g de farine ou 900 g de préparation pour pain. Il y a risque d'incendie si de la pâte qui déborde entre en contact avec les serpentinaux chauffants !
- Tous les ingrédients doivent être à température ambiante afin de garantir une fermentation optimale de la levure.

- Respectez à la lettre les quantités d'ingrédients indiquées. De légères divergences peuvent déjà influencer le résultat de cuisson.
- Mettez toujours les ingrédients dans l'ordre indiqué dans la recette dans le moule **8**. En règle générale, on verse les liquides en premier, puis on ajoute sucre, sel et farine et la levure de boulangerie en dernier. La levure de boulangerie ne doit pas entrer en contact avec des liquides ni avec le sel.

Mise en service de l'appareil

- 1) Retirez le moule **8** de l'appareil par le haut.
- 2) Insérez les crochets de pétrissage **7** sur les arbres d'entraînement dans le moule **8**. Veillez à ce qu'ils soient bien fixés.
- 3) Mettez les ingrédients de votre recette dans l'ordre indiqué dans le moule **8**.
- 4) Remettez le moule **8** en place. Veillez à ce qu'il s'enclenche correctement.
- 5) Fermez le couvercle **2**.
- 6) Insérez la fiche secteur dans la prise de courant.
- 7) Allumez l'appareil avec l'interrupteur marche/arrêt (0/I) **5**. Un signal sonore retentit et l'affichage **A** indique le numéro de programme **5** et le temps **2** du programme 1.

Réglage et démarrage du programme

- 1) La touche de sélection de programme **G** vous permet de sélectionner le programme souhaité. Le numéro de programme **5** correspondant et le temps du programme **2** apparaissent sur l'affichage **A**.
- 2) Sélectionnez le cas échéant le poids du pain **1** avec la touche **F**.
- 3) Sélectionnez le cas échéant le degré de dorage **4** souhaité avec la touche **C** ou sélectionnez le réglage "rapide" pour raccourcir les temps de levée.
- 4) À l'aide des touches fléchées **D**, réglez la minuterie ou bien démarrez immédiatement le programme avec la touche marche/arrêt **B**. Le programme exécute automatiquement les différentes phases de programme **6**.

REMARQUE

- ▶ Certains programmes débutent par une phase de préchauffage (voir chapitre "**Déroulement du programme**") durant laquelle les crochets de pétrissage ⑦ ne bougent pas. Ceci est voulu et il ne s'agit pas d'un défaut de l'appareil.
- ▶ Pendant la phase de pétrissage, vous pouvez ouvrir le couvercle ②. N'ouvrez cependant pas le couvercle ② au cours de la phase de levée ou de cuisson. Le pain pourrait alors s'affaisser.
- ▶ La fenêtre de contrôle ① vous permet d'observer le déroulement du programme.

Programmes

La touche de sélection de programme ⑥ vous permet de sélectionner le programme souhaité. Le numéro de programme ⑤ correspondant apparaît sur l'affichage ④. Les temps de programme ② dépendent des combinaisons de programme sélectionnées (voir chapitre "**Déroulement du programme**").

Programme 1 : Normal

Pour la cuisson de pains mixtes et blancs essentiellement composés de farine de blé ou de seigle. Le pain est d'une consistance compacte.

Programme 2 : Léger

Pour la cuisson de pains légers composés de farine bien fine. En règle générale, le pain est léger et présente une croûte croustillante.

Programme 3 : Pain complet

Pour la cuisson de pains à base de sortes de farines complète, par ex. de la farine de blé complète et de la farine de seigle. Le pain est plus compact et plus lourd.

Programme 4 : Sucré

Pour la cuisson de pains avec des ingrédients comme par exemple des jus de fruits, de flocons de noix de coco, des raisins secs, du chocolat ou du sucre supplémentaire. Le pain sera plus léger et plus aéré à l'issue d'une phase de levée plus longue.

Programme 5 : Low Carb

Pour la cuisson de pain à teneur réduite en glucides.

Programme 6 : Sans gluten

Pour la cuisson de pains composés de farines et de mélanges de pâte sans gluten. Ils ont besoin d'un temps de cuisson plus long pour absorber des liquides et disposent de propriétés de gonflement différentes.

Programme 7 : Express

Les temps de pétrissage, de levée de la pâte et de cuisson sont fortement réduits. Ce programme n'est indiqué que pour les recettes ne contenant pas d'ingrédients lourds ou de sortes de farine complète. Notez bien qu'avec ce programme, le pain peut devenir moins moelleux et pas aussi savoureux.

Programme 8 : Gâteau

Pour la cuisson de gâteaux avec des mélanges à pâte ou avec vos propres recettes.

Programme 9 : Pétrir

La pâte est simplement pétrie avec ce programme. Vous devez régler une durée de pétrissage de 10 à 45 minutes.

Programme 10 : Pâte

Pour la préparation de pâtes levées pour les petits pains, les pâtes à pizza ou autres brioches.

Programme 11 : Pâte à pâtes fraîches

Pour la préparation de pâte à pâtes fraîches.

Programme 12 : Pâte à pizza

Pour la préparation de pâte à pizza.

Programme 13 : Yaourt

Pour la préparation de yaourt à base de lait de vache ou de soja. Consulter le livret de recettes joints pour des instructions précises. Le temps du programme pré-réglée de 8 heures doit être adaptée comme suit en fonction de la quantité utilisée :

Jusqu'à 1000 ml	8 - 10 heures
1000 - 1500 ml	9 - 11 heures
plus de 1500 ml	10 - 12 heures

Programme 14 : Confiture

Pour la préparation de pâtes à tartiner fruitées, comme des marmelades, confitures ou gelées.

Programme 15 : Cuisson

Pour la cuisson de pâtes toutes prêtes ainsi que pour la recuisson de pains qui sont trop clairs ou pas entièrement cuits. Le programme ne comprend pas de pétrissage ni de levée. Vous pouvez régler un temps de cuisson de 5 à 60 minutes par incrément de 5 minutes.

Programme 16 : Programmable

Ce programme vous permet de régler vos propres temps de phases pour jusqu'à 8 programmes individuels.

Procédez pour cela comme suit :

- 1) À l'aide de la touche Sélection du programme **G**, sélectionnez le programme 16.
- 2) À l'aide de la touche Degré de dorage **C**, sélectionnez un emplacement mémoire programme (1-8).
- 3) À l'aide de la touche Poids du pain **F**, sélectionnez la phase de programme que vous souhaitez régler.
- 4) À l'aide des touches fléchées **D**, adaptez le temps de la phase de programme sélectionnée à vos besoins (consulter la plage de réglage possible dans le chapitre "**Déroulement du programme**").
- 5) Appuyez à nouveau sur la touche Poids du pain **F**, pour passer à la phase de programme suivante.
- 6) Une fois toutes les phases de programme souhaitées réglées, appuyez sur la touche marche/arrêt **B** pour enregistrer les réglages et pour quitter le menu de réglage de cet emplacement mémoire de programme.
- 7) Si vous souhaitez régler un autre programme individuel, sélectionnez un autre emplacement mémoire de programme avec la touche Degré de dorage **C** et poursuivez comme décrit ci-dessus.

- 8) Pour démarrer un programme individuel, sélectionnez-le si nécessaire avec la touche Degré de dorage **C** et appuyez sur la touche marche/arrêt **B**.

REMARQUE

- ▶ Les réglages restent enregistrés jusqu'à ce qu'ils soient réinitialisés avec la fonction Reset.
- ▶ Pour réinitialiser les réglages standards pour les heures, sélectionnez à l'aide de la touche Degré de dorage **C** le programme individuel correspondant et appuyez sur les touches Sélection du programme **G** et Poids du pain **F** en même temps.

Interrompre/terminer le programme

- Pour interrompre le programme, appuyez brièvement sur la touche marche/arrêt **B**, l'indicateur de temps **2** clignote à l'affichage **A**. Appuyez à nouveau sur la touche marche/arrêt **B** pour poursuivre le programme. Sinon le programme reprend automatiquement après 10 minutes.
- À la fin automatique du programme, plusieurs signaux sonores retentissent et l'indicateur de temps **2** indique 0:00. L'appareil passe en mode maintien au chaud de 60 minutes.

REMARQUE

- ▶ Aucun mode de maintien au chaud ne suit la fin des programmes 9-14.
- ▶ Retirez le pain de l'appareil au plus tard à la fin du mode de maintien au chaud, il risquerait sinon de devenir humide.
- Pour arrêter le programme ou le mode de maintien au chaud avant terme, maintenez la touche marche/arrêt **B** appuyée jusqu'à ce qu'un long signal sonore retentisse.

Sortir le pain

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Le moule **8** risque de chauffer fortement durant le fonctionnement. Utilisez des maniques ou des gants de protection. Il y a risque de brûlure !

ATTENTION – DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ N'utilisez pas d'objets métalliques pour détacher le pain du moule **8**. Ils risqueraient de rayer le revêtement antiadhésif.

REMARQUE

- ▶ En règle générale, le pain se retire aisément si vous le laissez encore au moins 30 minutes dans le moule **8** après la cuisson. Vous pouvez utiliser le mode de maintien au chaud dans ce but.

- 1) Laissez le moule **8** et le pain refroidir suffisamment ou utilisez des maniques ou des gants.
- 2) Maintenez le moule **8** penché au-dessus d'une grille et secouez-le légèrement jusqu'à ce que le pain se détache.

REMARQUE

- ▶ Si vous n'avez pas retiré préalablement les crochets de pétrissage **7** et si le pain ne se détache maintenant plus des crochets, retirez-les avec précaution à l'aide de l'extracteur de crochets de pétrissage **11**.

Éteindre l'appareil

Si vous ne souhaitez plus utiliser l'appareil, éteignez-le en appuyant sur l'interrupteur marche/arrêt (0/1) **5** et débranchez la fiche secteur de la prise secteur.

Fonction minuterie

La fonction minuterie vous permet de démarrer un programme en différé. Vous pouvez déterminer le moment auquel l'appareil doit avoir terminé le programme souhaité. La temporisation maximale est égale à 15 heures.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Utilisez la fonction minuterie uniquement pour des recettes que vous avez déjà testées. Vous êtes ainsi sûr d'obtenir le résultat de cuisson souhaité et, surtout, que la quantité de pâte n'est pas trop importante et ne risque pas de déborder. Il y a risque d'incendie si la pâte déborde !

REMARQUE

- ▶ La fonction minuterie n'est pas disponible pour les programmes 9, 11 et 13 - 15.
- ▶ N'utilisez pas la fonction minuterie en cas de transformation de denrées alimentaires rapidement périssables telles que le lait, les œufs, la crème fraîche ou le fromage, etc.

- 1) Commencez par sélectionner le programme souhaité.
- 2) Sélectionnez maintenant la durée totale de la temporisation et du programme avec les touches fléchées **D**. L'heure de fin du programme peut être modifiée de 10 minutes à chaque pression de touche. Maintenez les touches fléchées **D** appuyées pour accélérer le défilement des chiffres.
- 3) Confirmez le réglage de la minuterie à l'aide de la touche marche/arrêt **B**. Le témoin de fonctionnement **E** clignote et l'heure programmée **2** commence à être décomptée, le programme débute automatiquement à l'heure correspondante.
Dès que le programme démarre, le témoin de fonctionnement **E** reste allumé.

Exemple :

Il est 12h00 et vous souhaitez avoir du pain frais dans 6 heures, c'est-à-dire à 18h00. Commencez par procéder aux réglages du programme souhaité. Appuyez ensuite sur les touches fléchées ② jusqu'à ce que l'indicateur de temps ① indique 6:00 à l'affichage ④, dans la mesure où le temps de la préparation s'élève à 6 heures en tout. Pensez que le pain doit encore refroidir un peu avant que vous puissiez le manger.

Fonction Add / ajouter des ingrédients

Pour les programmes 1-6, 10 et 16 plusieurs signaux sonores retentissent durant la 2e phase de pétrissage et "ADD" ⑦ apparaît à l'affichage ④. Vous pouvez ajouter maintenant d'autres ingrédients tels que des fruits ou des noix pendant le fonctionnement. De cette manière, ces ingrédients ne sont pas hachés par les crochets de pétrissage ⑦. Une autre phase de pétrissage courte a ensuite lieu, lors de laquelle les ingrédients ajoutés sont incorporés dans la pâte.

REMARQUE

- ▶ Si vous ne souhaitez pas ajouter d'ingrédients, ne faites rien. Le programme continue automatiquement.
- ▶ La fonction Add n'est pas disponible pour les programmes 7-9 et 11-15.

Fonction Remove / retirer les crochets de pétrissage

Pour les programmes 1-6, 10 et 16, 10 signaux sonores retentissent après la 2e phase de levée et "RMV" ③ clignote à l'affichage ④. Vous pouvez maintenant retirer les crochets de pétrissage ⑦ avant le début de la phase de cuisson pour éviter de gros trous dans le pain cuit.

Procédez pour cela comme suit :

- 1) Lorsque "RMV" clignote à l'affichage ④, appuyez sur la touche marche/arrêt ⑤. Le programme en cours est maintenant interrompu pendant 10 minutes, le temps de programme restant ② clignote à l'affichage ④.

- 2) Ouvrez le couvercle ② et sortez le moule ⑧.
- 3) Poussez la pâte légèrement de côté avec les mains farinées et retirez les crochets de pétrissage ⑦ des deux arbres d'entraînement.
- 4) Répartissez ensuite la pâte régulièrement dans le moule ⑧.
- 5) Remplacez le moule ⑧ dans l'appareil et fermez le couvercle ②.
- 6) Appuyez sur la touche marche/arrêt ⑤ pour poursuivre le programme. Si vous n'appuyez pas sur la touche, le programme reprend automatiquement au bout de 10 minutes.

REMARQUE

- ▶ Si vous ne souhaitez pas retirer les crochets de pétrissage ⑦, ne faites rien. Le programme continue automatiquement.
- ▶ La fonction Remove n'est pas disponible pour les programmes 7-9 et 11-15.

Fonction Memory

Lorsque l'appareil a été coupé du réseau électrique (par ex. panne de courant), il reprend au même endroit du dernier programme actif s'il est à nouveau alimenté électriquement dans les 10 minutes. Cela n'est pas valable s'il a été mis fin au programme en appuyant sur la touche marche/arrêt ⑤, jusqu'à ce qu'un long signal sonore retentisse.

Nettoyage

⚠ DANGER ! RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

- ▶ Avant chaque nettoyage, retirez la fiche secteur de la prise secteur.
- ▶ N'immergez jamais l'appareil dans de l'eau ou dans d'autres liquides.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Laisser l'appareil refroidir suffisamment avant le nettoyage. Il y a risque de brûlure !

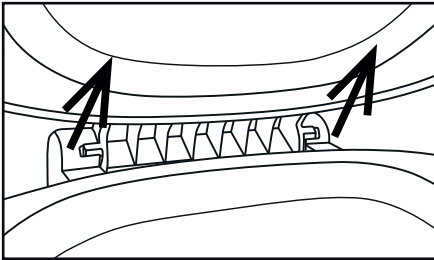
ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ N'utilisez pas de produits de nettoyage chimiques ou de solvants pour nettoyer l'appareil.

Corps de l'appareil, couvercle, cuve

- 1) Retirez si nécessaire le moule **8** de l'appareil.
- 2) Éliminez tous les résidus de la cuve avec un chiffon humide ou une éponge souple.
- 3) Essuyez également le corps de l'appareil et le couvercle **2** avec un chiffon ou une éponge humide.
Pour faciliter le nettoyage, le couvercle **2** se retire du corps de l'appareil :

- Ouvrez le couvercle **2** jusqu'à ce que les tenons en plastique puissent sortir par les ouvertures des charnières.
- Retirez le couvercle **2** des charnières :




- Pour remonter le couvercle **2** après le nettoyage, rentrez les tenons en plastique par les ouvertures des charnières.
- 4) Séchez soigneusement le tout.

Moule, crochets de pétrissage et accessoires

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ Les surfaces du moule **8** et des crochets de pétrissage **7** sont recouvertes d'un revêtement antiadhésif. Lors du nettoyage, n'utilisez pas de produits nettoyants agressifs ou récupérants, ou d'objets qui pourraient provoquer des rayures sur les surfaces.

REMARQUE

- ▶ La chaleur et l'humidité peuvent modifier l'apparence des surfaces au fil du temps. Cet état ne gêne pas le fonctionnement ou n'entraîne pas une réduction de la qualité.
- ▶  Les crochets de pétrissage **7** et l'extracteur de crochets de pétrissage **11** peuvent être lavés également au lave-vaisselle.

- 1) Retirez si nécessaire les crochets de pétrissage **7** et le moule **8** de l'appareil.
- 2) Retirez si nécessaire les crochets de pétrissage **7** du moule **8**. Si les crochets de pétrissage **7** ne se détachent pas du moule **8**, remplissez le moule **8** d'eau chaude et laissez-le tremper. Les crochets de pétrissage **7** devraient bientôt pouvoir être détachés.
- 3) Nettoyez les crochets de pétrissage **7** à l'eau chaude et ajoutez un peu de liquide de vaisselle doux. En cas d'incrustations coriaces, laissez les crochets de pétrissage **7** tremper dans l'eau de vaisselle jusqu'à ce que les incrustations puissent être éliminées avec une brosse. Si le support de fixation à l'intérieur des crochets de pétrissage **7** est bouché, vous pouvez le nettoyer prudemment à l'aide d'une baguette de bois.
- 4) Essuyez l'extérieur du moule **8** à l'aide d'un chiffon humide.
- 5) Nettoyez l'intérieur du moule **8** à l'eau chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle. En cas d'incrustations dans le moule **8**, remplissez-le d'eau chaude et ajoutez un peu de liquide vaisselle doux. Laissez tremper jusqu'à ce que les incrustations puissent être éliminées avec une brosse. Rincez ensuite le moule **8** à l'eau claire pour éliminer les résidus de liquide de vaisselle.
- 6) Nettoyez le verre doseur **9**, la cuillère doseuse **10** et l'extracteur de crochets de pétrissage **11** à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle doux. Rincez ensuite les pièces à l'eau claire pour éliminer les résidus de liquide de vaisselle.
- 7) Veillez à bien sécher toutes les pièces après le nettoyage.

Commande des pièces de rechange

Vous pouvez commander les pièces de rechange suivantes pour ce produit :

- Crochets de pétrissage 7
- Moule 8
- Verre doseur 9
- Cuillère doseuse 10
- Extracteur de crochets de pétrissage 11

Commandez les pièces de rechange via notre ligne téléphonique de service après-vente (Voir chapitre "Service après-vente") ou tout simplement sur notre site web www.kompernass.com.



REMARQUE

- ▶ Dans certains pays, la commande de pièces détachées ne peut pas être réalisée en ligne. Utilisez dans ce cas la hotline du service après-vente (voir le chapitre "**Service après-vente**").
- ▶ Tenez le numéro IAN, que vous trouverez sur la couverture de ce mode d'emploi, prêt pour passer votre commande.

Recyclage



Ne jetez en aucun cas l'appareil avec les ordures ménagères. Ce produit est assujéti à la directive européenne 2012/19/EU.

Recyclez l'appareil via une entreprise de recyclage agréée ou via votre centre de recyclage communal. Respectez la réglementation en vigueur. En cas de doute, veuillez contacter votre centre de recyclage.



Renseignez-vous auprès de votre commune ou des services administratifs de votre ville pour connaître les possibilités de recyclage du produit usagé.



Le produit recyclable doit être trié ou rapporté dans un point de collecte pour être recycle.











Le recyclage de l'emballage en filière de revalorisation permet d'économiser des matières premières et de réduire le volume de déchets. Veuillez recycler les matériaux d'emballage qui ne servent plus en respectant la réglementation locale.



Recyclez l'emballage d'une manière respectueuse de l'environnement. Observez le marquage sur les différents matériaux d'emballage et triez-les séparément si nécessaire. Les matériaux d'emballage sont repérés par des abréviations (a) et des numéros (b) qui ont la signification suivante :









- 1-7 : Plastiques,
- 20-22 : Papier et carton,
- 80-98 : Matériaux composites.

Déroulement du programme

Programme	1. Normal						2. Léger					
	clair moyen foncé			rapide			clair moyen foncé			rapide		
Degré de dorage/mode rapide												
Poids (grammes)	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500
Temps (heures)	3:00	3:05	3:15	2:15	2:20	2:25	3:10	3:15	3:25	2:20	2:25	2:30
Préchauffage (min) 	15	15	20	–	–	–	10	10	15	–	–	–
Pétrir 1 (min.) 	13	13	13	13	13	13	12	12	12	13	13	13
Lever 1 (min.) 	25	25	25	10	10	10	20	20	20	10	10	10
Pétrir 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*
Lever 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**
Lever 3 (min.) 	30	30	30	30	30	30	35	35	35	30	30	30
Cuisson (min.) 	55	60	65	55	60	65	60	65	70	60	65	70
Maintien au chaud (min.) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Préréglage max. du temps (heures)	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15









* Il est possible d'ajouter d'autres ingrédients à la pâte pendant cette phase de programme. Exemple : 7/ADD/5 signifie que plusieurs signaux sonores retentissent après une phase de pétrissage de 7 minutes, et que "ADD" ⑦ apparaît à l'affichage ④. Vous pouvez maintenant ajouter d'autres ingrédients. Pour finir, une phase de pétrissage de 5 minutes précède la prochaine phase de programme.

** Pendant cette phase de programme, les crochets de pétrissage ⑦ peuvent être retirés. Exemple : 27,5/RMV/2,5 signifie que plusieurs signaux sonores retentissent après une phase de levée de 27,5 minutes et que "RMV" ③ apparaît à l'affichage ④. Vous pouvez maintenant retirer les crochets de pétrissage ⑦. Pour finir, une phase de levée de 2,5 minutes précède la prochaine phase de programme.

Programme	3. Pain complet						4. Sucré					
	clair moyen foncé			rapide			clair moyen foncé			rapide		
Degré de dorage/ mode rapide												
Poids (grammes)	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500
Temps (heures)	3:20	3:25	3:35	2:25	2:30	2:35	2:55	3:00	3:10	2:10	2:15	2:20
Préchauffage (min) 	15	15	20	–	–	–	10	10	15	–	–	–
Pétrir 1 (min.) 	12	12	12	13	13	13	12	12	12	12	12	12
Lever 1 (min.) 	30	30	30	10	10	10	25	25	25	10	10	10
Pétrir 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*
Lever 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**
Lever 3 (min.) 	35	35	35	35	35	35	30	30	30	30	30	30
Cuisson (min.) 	55	60	65	55	60	65	50	55	60	50	55	60
Maintien au chaud (min.) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Préréglage max. du temps (heures)	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15

* Il est possible d'ajouter d'autres ingrédients à la pâte pendant cette phase de programme. Exemple : 7/ADD/5 signifie que plusieurs signaux sonores retentissent après une phase de pétrissage de 7 minutes, et que "ADD" ⑦ apparaît à l'affichage ④. Vous pouvez maintenant ajouter d'autres ingrédients. Pour finir, une phase de pétrissage de 5 minutes précède la prochaine phase de programme.



** Pendant cette phase de programme, les crochets de pétrissage ⑦ peuvent être retirés. Exemple : 27,5/RMV/2,5 signifie que plusieurs signaux sonores retentissent après une phase de levée de 27,5 minutes et que "RMV" ③ apparaît à l'affichage ④. Vous pouvez maintenant retirer les crochets de pétrissage ⑦. Pour finir, une phase de levée de 2,5 minutes précède la prochaine phase de programme.









Programme	5. Low Carb			6. Sans gluten			7. Express			8. Gâteau		
Degré de dorage/mode rapide	clair moyen foncé			clair moyen foncé			clair moyen foncé			clair moyen foncé		
Poids (grammes)	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500
Temps (heures)	3:09	3:21	3:33	3:40	3:45	3:55	1:15	1:18	1:20	1:30	1:35	1:40
Préchauffage (min) 	15	15	15	15	15	20	–	–	–	–	–	–
Pétrir 1 (min) 	20	21	22	12	12	12	8	8	8	25 RMV **	25 RMV **	25 RMV **
Lever 1 (min.) 	15	15	15	20	20	20	–	–	–	–	–	–
Pétrir 2 (min) 	15 ADD 7*	15 ADD 9*	15 ADD 11*	5 ADD 8*	5 ADD 8*	5 ADD 8*	7	7	7	–	–	–
Lever 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**	–	–	–	–	–	–
Lever 3 (min.) 	22	24	26	50	50	50	20	20	20	–	–	–
Cuisson (min.) 	80	85	90	60	65	70	40	43	45	65	70	75
Maintien au chaud (min.) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Préréglage max. du temps (heures)	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15









* Il est possible de d'ajouter d'autres ingrédients à la pâte pendant cette phase de programme. Exemple : 7/ADD/5 signifie que plusieurs signaux sonores retentissent après une phase de pétrissage de 7 minutes, et que "ADD" ⑦ apparaît à l'affichage ④. Vous pouvez maintenant ajouter d'autres ingrédients. Pour finir, une phase de pétrissage de 5 minutes précède la prochaine phase de programme.

** Pendant cette phase de programme, les crochets de pétrissage ⑦ peuvent être retirés. Exemple : 27,5/RMV/2,5 signifie que plusieurs signaux sonores retentissent après une phase de levée de 27,5 minutes et que "RMV" ③ apparaît à l'affichage ④. Vous pouvez maintenant retirer les crochets de pétrissage ⑦. Pour finir, une phase de levée de 2,5 minutes précède la prochaine phase de programme.

Programme	9. Pétrir	10. Pâte	11. Pâte à pâtes fraîches	12. Pâte à pizza
Degré de dorage/ mode rapide	–	–	–	–
Poids (grammes)	–	–	–	–
Temps (heures)	0:10–0:45	1:40	0:15	0:45
Préchauffage (min) 	–	–	–	–
Pétrir 1 (min.) 	10–45	12	15	15
Lever 1 (min.) 	–	10	–	10
Pétrir 2 (min) 	–	3 ADD 5*	–	10
Lever 2 (min.) 	–	25	–	10
Lever 3 (min.) 	–	45	–	–
Cuisson (min.) 	–	–	–	–
Maintien au chaud (min.) 	–	–	–	–
Préréglage max. du temps (heures)	–	15	–	15

* Il est possible d'ajouter d'autres ingrédients à la pâte pendant cette phase de programme. Exemple : 7/ADD/5 signifie que plusieurs signaux sonores retentissent après une phase de pétrissage de 7 minutes, et que "ADD"  apparaît à l'affichage . Vous pouvez maintenant ajouter d'autres ingrédients. Pour finir, une phase de pétrissage de 5 minutes précède la prochaine phase de programme.

Programme	13. Yaourt	14. Confiture	15. Cuisson
Degré de dorage/ mode rapide	–	–	clair moyen foncé
Poids (grammes)	–	–	–
Temps (heures)	8:00-12:00	1:20	0:05-1:00
Préchauffage (min) 	–	–	–
Pétrir 1 (min.) 	–	–	–
Lever 1 (min.) 	–	15	–
Pétrir 2 (min) 	–	–	–
Lever 2 (min.) 	–	–	–
Lever 3 (min.) 	–	20	–
Cuisson (min.) 	–	60	5-60
Maintien au chaud (min.) 	–	–	60
Préréglage max. du temps (heures)	–	–	–

Programme	16. Programmable	
Degré de dosage/ mode rapide	Préréglage	Plage de réglage individuelle
Poids (grammes)	–	–
Temps (heures)	3:05	–
Préchauffage (min) 	15	0-20
Pétrir 1 (min.) 	13	0-30
Lever 1 (min.) 	25	0-30
Pétrir 2 (min) 	7 ADD 5*	0-30
Lever 2 (min.) 	30 RMV **	0-60 RMV **
Lever 3 (min.) 	30	0-60
Cuisson (min.) 	60	0-80
Maintien au chaud (min.) 	60	0-60
Préréglage max. du temps (heures)	15	15

* Il est possible d'ajouter d'autres ingrédients à la pâte pendant cette phase de programme. Exemple : 7/ADD/5 signifie que plusieurs signaux sonores retentissent après une phase de pétrissage de 7 minutes, et que "ADD" ⑦ apparaît à l'affichage **A**. Vous pouvez maintenant ajouter d'autres ingrédients. Pour finir, une phase de pétrissage de 5 minutes précède la prochaine phase de programme.

** Pendant cette phase de programme, les crochets de pétrissage ⑦ peuvent être retirés. Exemple : 27,5/RMV/2,5 signifie que plusieurs signaux sonores retentissent après une phase de levée de 27,5 minutes et que "RMV" ③ apparaît à l'affichage **A**. Vous pouvez maintenant retirer les crochets de pétrissage ⑦. Pour finir, une phase de levée de 2,5 minutes précède la prochaine phase de programme.

Dépannage

Erreur	Solutions possibles
L'appareil ne fonctionne pas une fois que la touche marche/arrêt B a été appuyée.	<p>Quelques phases de programme ⑥ comme par ex. "Préchauffage" ou "Lever" sont difficiles à distinguer, car les crochets de pétrissage ⑦ ne tournent pas. A l'aide du tableau "Déroulement du programme", vérifiez quelle étape du programme est en cours.</p> <p>Vérifiez si l'appareil travaille en contrôlant si le témoin de fonctionnement B est allumé.</p> <p>Vérifiez que la fiche secteur est bien raccordée à la prise secteur.</p>
L'affichage A indique "H:HH" une fois le programme démarré.	L'appareil n'a pas encore suffisamment refroidi après la dernière cuisson. Arrêtez le programme actuel et éteignez l'appareil. Ouvrez le couvercle ② et laissez refroidir l'appareil pendant 20 minutes avant de l'utiliser à nouveau.
Aucun programme ne peut être démarré. L'affichage indique le réglage de base (Programme 1).	L'appareil n'a pas encore suffisamment refroidi après la dernière cuisson. Éteignez l'appareil, ouvrez le couvercle ② et laissez refroidir l'appareil pendant 20 minutes avant de l'utiliser à nouveau.
L'affichage A indique "E:EO" une fois le programme démarré.	Éteignez l'appareil et débranchez la fiche secteur. Rebranchez la fiche secteur dans la prise de courant et allumez à nouveau l'appareil. Si le message d'erreur persiste, veuillez contacter notre service après-vente.
Le moteur tourne mais les crochets de pétrissage ⑦ ne tournent pas.	Assurez-vous que les crochets de pétrissage ⑦ et le moule ③ sont correctement insérés.
L'appareil a été débranché du réseau électrique pendant le fonctionnement ou il y a eu une panne de courant.	Si l'interruption de l'alimentation électrique ne dure pas plus de 10 minutes, l'appareil reprend automatiquement le dernier programme effectué.
L'appareil hache les ingrédients ajoutés tels que des fruits ou des noix.	Pour éviter la réduction en morceaux des ingrédients comme des fruits ou des noix, ajoutez-les à la pâte seulement après le retentissement de plusieurs signaux sonores et une fois que "ADD" ⑦ apparait à l'affichage A .

Si vous ne parvenez pas à remédier aux pannes à l'aide des solutions données ci-dessus ou si vous constatez d'autres types de pannes, veuillez vous adresser à notre Service après-vente.

Garantie de Kompernass Handels GmbH

Chère cliente, cher client,

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. Si ce produit venait à présenter des vices, vous disposez de droits légaux face au vendeur de ce produit. Vos droits légaux ne sont pas restreints par notre garantie présentée ci-dessous.

Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date d'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse. Celui-ci servira de preuve d'achat.

Si dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé, remplacé gratuitement par nos soins ou le prix d'achat remboursé, selon notre choix. Cette prestation sous garantie nécessite, dans le délai de trois ans, la présentation de l'appareil défectueux et du justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi que la description brève du vice et du moment de son apparition.

Si le vice est couvert par notre garantie, vous recevrez le produit réparé ou un nouveau produit en retour. Aucune nouvelle période de garantie ne débute avec la réparation ou l'échange du produit.

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

L'exercice de la garantie ne prolonge pas la période de garantie. Cette disposition s'applique également aux pièces remplacées ou réparées. Les dommages et vices éventuellement déjà présents à l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Toute réparation survenant après la période sous garantie fera l'objet d'une facturation.

Étendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué avec soin conformément à des directives de qualité strictes et consciencieusement contrôlé avant sa livraison.

La prestation de la garantie s'applique aux vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. interrupteurs, batteries ou pièces en verre.

Cette garantie devient caduque si le produit est détérioré, utilisé ou entretenu de manière non conforme. Toutes les instructions listées dans le manuel d'utilisation doivent être exactement respectées pour une utilisation conforme du produit. Des buts d'utilisation et actions qui sont déconseillés dans le manuel d'utilisation, ou dont vous êtes avertis doivent également être évités.

Le produit est uniquement destiné à un usage privé et ne convient pas à un usage professionnel. La garantie est annulée en cas d'entretien incorrect et inapproprié, d'usage de la force et en cas d'intervention non réalisée par notre centre de service après-vente agréé.

Article L217-16 du Code de la consommation

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L217-4 du Code de la consommation

Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance. Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

- 1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
 - s'il correspond à la description donnée par le vendeur et possède les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
 - s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;
- 2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation

L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

Article 1641 du Code civil

Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

Article 1648 1er alinéa du Code civil

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles pendant la durée de la garantie du produit.

Procédure en cas de garantie

Afin de garantir un traitement rapide de votre demande, veuillez suivre les indications suivantes :

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (par ex. IAN 123456_7890) en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'autocollant au dos ou sur le dessous du produit.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



Sur www.lidl-service.com, vous pourrez télécharger ce mode d'emploi et de nombreux autres manuels, vidéos produit et logiciels d'installation.

Grâce à ce code QR, vous arriverez directement sur le site Lidl service après-vente (www.lidl-service.com) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN 360597_2010).

Service après-vente

FR Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompernass@lidl.fr

BE Service Belgique

Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 360597_2010

Importateur

Veillez tenir compte du fait que l'adresse suivante n'est pas une adresse de service après-vente. Veuillez d'abord contacter le service mentionné.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALLEMAGNE

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

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

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

Benutzen Sie das Gerät nicht in gewerblichen oder industriellen Bereichen.

Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

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


Auspacken

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

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

Technische Daten

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

Sicherheitshinweise

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

⚠ GEFAHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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



Achtung! Heiße Oberfläche! Verbrennungsgefahr!

Teile des Gerätes werden während des Betriebs sehr heiß!

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

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

⚠️ WARNUNG! BRANDGEFAHR!

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

⚠️ WARNUNG! BRANDGEFAHR!

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

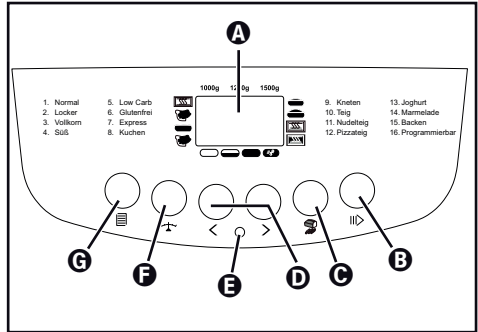
- ⑦ 2 Knethaken
- ⑧ Backform
- ⑨ Messbecher
- ⑩ Messlöffel
- ⑪ Knethakenentferner

Abbildung C:

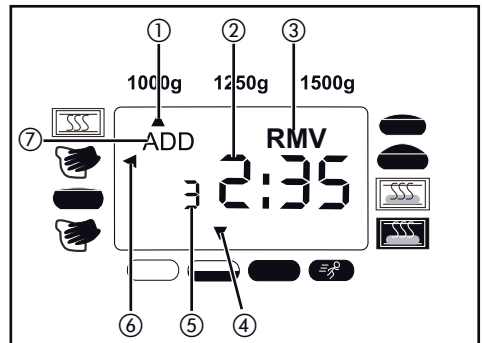
Bedienfeld / Display

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**, Knethaken **7** und die Außenfläche des Gerätes mit einem angefeuchteten Tuch ab.

Brot backen

Zutaten

Für ein optimales Backergebnis berücksichtigen Sie bitte folgende Hinweise:

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

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

Gerät in Betrieb nehmen

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

Programm einstellen und starten

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

HINWEIS

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

Programme

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

Programm 1: Normal

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

Programm 2: Locker

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

Programm 3: Vollkorn

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

Programm 4: Süß

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

Programm 5: Low Carb

Zum Backen von kohlenhydratreduzierten Broten.

Programm 6: Glutenfrei

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

Programm 7: Express

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

Programm 8: Kuchen

Zum Backen von Kuchen mit Backmischungen oder nach eigenen Rezepten.

Programm 9: Kneten

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

Programm 10: Teig

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

Programm 11: Nudelteig

Zur Herstellung von Nudelteig.

Programm 12: Pizzateig

Zur Herstellung von Pizzateig.

Programm 13: Joghurt

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

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

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

Programm 14: Marmelade

Zur Herstellung von Fruchtaufstrichen wie Marmeladen, Konfitüren oder Gelees.

Programm 15: Backen

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

Programm 16: Programmierbar

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

Gehen Sie dazu wie folgt vor:

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

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

HINWEIS

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

Programm unterbrechen / beenden

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

HINWEIS

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

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

Brot entnehmen

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG – SACHSCHADEN!

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

HINWEIS

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

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

HINWEIS

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

Gerät ausschalten

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

Timer-Funktion

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

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

HINWEIS

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

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

Beispiel:

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

Add-Funktion / Zutaten zugeben

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

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

HINWEIS

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

Remove-Funktion / Knethaken entfernen

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

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

Gehen Sie dazu wie folgt vor:

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

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

HINWEIS

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

Memory-Funktion

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

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

Reinigen

⚠ GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

⚠ ACHTUNG! SACHSCHADEN!

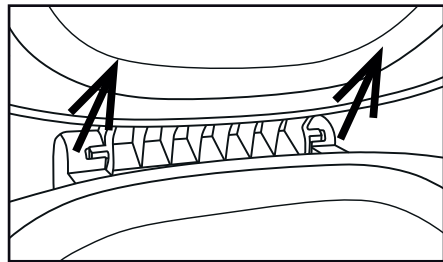
- ▶ Benutzen Sie zum Reinigen des Gerätes keine chemischen Reinigungs- oder Lösungsmittel.

Gerätegehäuse, Deckel, Backraum

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

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

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



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


- 4) Trocknen Sie alles gründlich ab.

Backform, Knethaken und Zubehör

⚠ ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

HINWEIS

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

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

Ersatzteile bestellen

Folgende Ersatzteile können Sie zu diesem Produkt bestellen:

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

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



HINWEIS

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

Entsorgen



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

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



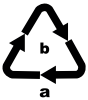
Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.



Das Produkt ist recycelbar, unterliegt einer erweiterten Herstellerverantwortung und wird getrennt gesammelt.











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



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








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

Programmablauf

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









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



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





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









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



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









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









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

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

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

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

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

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

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

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

Fehlerbehebung

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

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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

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



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

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

Service

DE Service Deutschland

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

AT Service Österreich

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

CH Service Schweiz

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

IAN 360597_2010

Importeur

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

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



KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Version des informations - Stand der Informationen:

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

IAN 360597_2010