

SILVER CREST®



BREAD MAKER SBB 850 F2

(HR)

PEKAČ KRUHA

Upute za upotrebu

(DE) (AT) (CH)

BROTBACKAUTOMAT

Bedienungsanleitung

IAN 360597_2010

(HR)



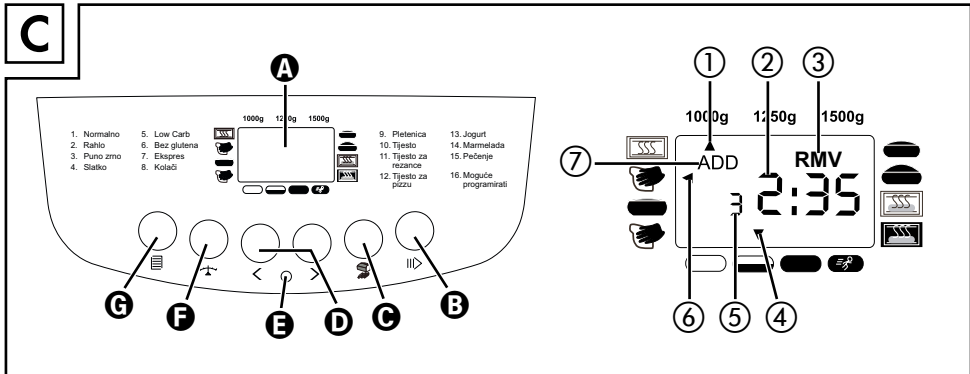
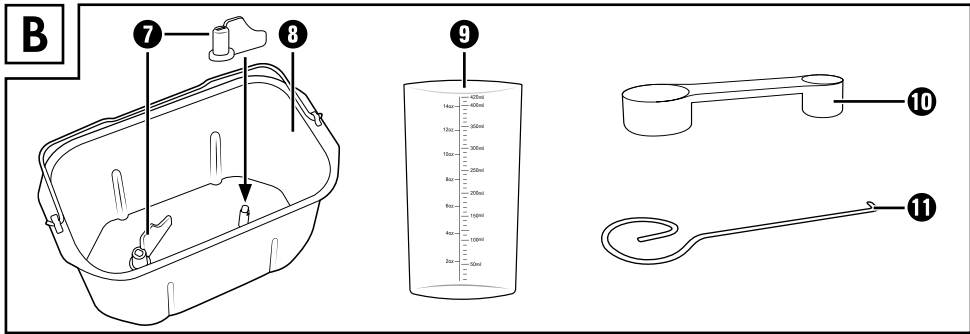
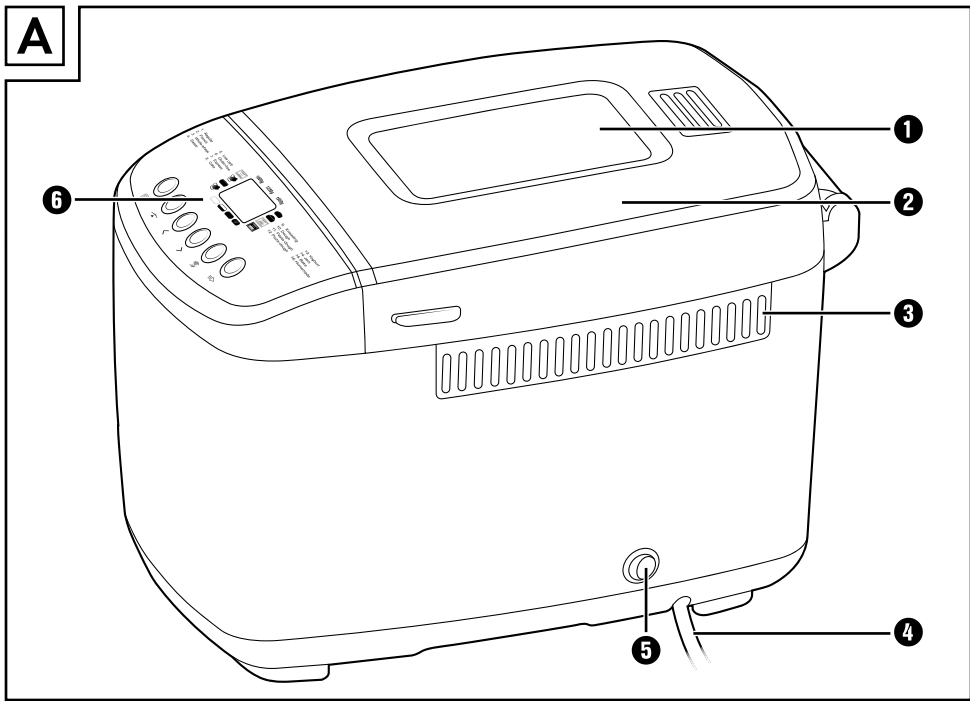
HR

Prije nego što pročitate tekst, otvorite stranicu sa slikama i upoznajte se na osnovu toga sa svim funkcijama uređaja.

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.

HR	Upute za upotrebu	Stranica	1
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	25



Sadržaj

Uvod	2
Namjenska uporaba	2
Opseg isporuke	2
Raspakiranje	2
Tehnički podaci	2
Sigurnosne napomene	3
Pregled mogućnosti	6
Upravljački elementi	6
Upravljačka ploča	6
Prije prve uporabe	7
Pečenje kruha	8
Sastojci	8
Puštanje uređaja u rad	8
Podешavanje i pokretanje programa	8
Programi	9
Prekid / završetak programa	10
Vađenje kruha	10
Isključivanje uređaja	11
Funkcija tajmera	11
Funkcija Add / Dodavanje sastojaka	11
Funkcija Remove / uklanjanje kuka za miješanje	11
Funkcija memorije	12
Čišćenje	12
Naručivanje rezervnih dijelova	13
Zbrinjavanje	14
Tijek programa	15
Rješavanje problema	21
Jamstvo tvrtke Kompennass Handels GmbH	22
Servis	23
Uvoznik	23

Uvod

Čestitamo na kupnji Vašeg novog uređaja.

Time ste se odlučili za vrlo kvalitetan proizvod.

Upute za uporabu predstavljaju sastavni dio ovog proizvoda. One sadrže važne napomene za sigurnost, rukovanje i zbrinjavanje. Prije uporabe proizvoda upoznajte se sa svim napomenama za rukovanje i svim sigurnosnim napomenama. Proizvod koristite isključivo na opisani način i u navedenim područjima uporabe. U slučaju predaje proizvoda trećim osobama predajte i svu dokumentaciju.

Namjenska uporaba

Ovaj je uređaj namijenjen isključivo za pripremu kruha, tijesta, jogurta ili marmelade u suhim prostorijama u privatnim domaćinstvima.

Uređaj ne koristite za sušenje namirnica ili uporabnih predmeta.

Uređaj ne koristite u komercijalne ili industrijske svrhe.

Svaki drugi način uporabe i svaka uporaba izvan navedenih okvira smatra se nenamjenskom.

Opseg isporuke

Uređaj se standardno isporučuje sa sljedećim sastavnim dijelovima:

- Pekač kruha
- Kalup za pečenje
- 2 kuke za miješanje
- Mjerna čaša
- Mjerna žlica
- Uređaj za skidanje kuke za miješanje
- Upute za uporabu
- Kratka informacija
- Knjižica s receptima


Raspakiranje

UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!

- ▶ Ambalaža se ne smije koristiti za igranje. Postoji opasnost od gušenja!

- 1) Raspakirajte uređaj i odstranite svu ambalažu kao i eventualno prisutne naljepnice i zaštitne folije s uređaja.
- 2) Provjerite cjelovitost opsega isporuke i provjerite postoje li na uređaju vidljiva oštećenja. U slučaju nepotpune isporuke ili štete uzrokovane nedostatnim pakiranjem, kao i štete nastale prilikom transporta, nazovite telefon servisne službe (vidi poglavlje „**Servis**“).

Tehnički podaci

Nazivni napon	220 - 240 V ~ (izmjenična struja), 50 Hz
Nazivna snaga grijača	850 W
Nazivna snaga motora	100 W
	Svi dijelovi ovog uređaja koji dolaze u dodir s namirnicama prehrambeno su sigurni.

Sigurnosne napomene

Za sigurno rukovanje uređajem pridržavajte se sljedećih sigurnosnih napomena:

⚠ OPASNOST OD STRUJNOG UDARA!

- ▶ Prije svake uporabe provjerite mrežni kabel i mrežni utikač. Ukoliko je mrežni kabel oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač ili njegova služba za kupce ili slična kvalificirana osoba, kako bi se izbjegle opasnosti.
- ▶ Mrežni se kabel ne smije presavijati, prignječivati niti postavljati preko oštih rubova ili u blizini vrućih površina ili predmeta. Može doći do oštećenja izolacije kabela.
- ▶ Kada se uređaj ne koristi i prije čišćenja uređaja izvucite mrežni utikač iz mrežne utičnice.
- ▶ Uređaj nikada ne uranjajte u vodu ili u druge tekućine. Prijeti opasnost od strujnog udara!
- ▶ Uređaj ne izlažite vlazi i ne koristite ga na otvorenom. Ukoliko tekućina ipak dospije u kućište uređaja, odmah izvucite utikač iz mrežne utičnice, a uređaj predajte na popravak kvalificiranom stručnom osoblju.
- ▶ Uređaj, kabel i utikač nikada ne dirajte mokrim rukama.
- ▶ Uređaj ne čistite spužvama za čišćenje koje grebu. Ako se čestice takve spužve oslobode i dođu u dodir s električnim dijelovima, postoji opasnost od strujnog udara.

⚠ Oprez! ⚠ Upozorenje:

Mogućnost strujnog udara ! Ne otvarati kućište proizvoda !

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!

- ▶ Djeca se ne smiju igrati ambalažom. Opasnost od gušenja!
- ▶ Prije vađenja ili umetanja dijelova pribora, uređaj ostavite da se ohladi i izvucite mrežni utikač.
- ▶ Kada se uređaj ne koristi i prije čišćenja uvijek izvucite mrežni utikač iz mrežne utičnice. Mrežni kabel iz mrežne utičnice uvijek izvucite povlačenjem za mrežni utikač, a nikada ne povlačite za kabel.

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!

- ▶ Djeca od navršениh 8 godina kao i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i/ili znanja uređaj smiju koristiti ako su pod nadzorom, ili ako su primile i razumjele upute o uporabi uređaja, kao i opasnosti koje proizlaze iz uporabe uređaja.
- ▶ Djeca se ne smiju igrati uređajem.
- ▶ Čišćenje i održavanje od strane korisnika ne smiju obavljati djeca ukoliko nisu navršila 8 godina starosti i ako nisu pod nadzorom.
- ▶ Djecu mlađu od 8 godina treba držati dalje od uređaja i priključnog kabela.
- ▶ Ovaj uređaj zadovoljava važeće sigurnosne odredbe. Provjeru, popravak i tehničko servisiranje smije obavljati isključivo kvalificirani prodavač ili naša služba za korisnike.
- ▶ Za vrijeme korištenja uređaja nikada ne dodirujte rotirajuće kuke za miješanje.
- ▶ Uređaj ne pomičite ako se u kalupu za pečenje nalazi vruć ili tekući sadržaj, primjerice džem. Postoji opasnost od opekline!



Pozor! Vruća površina! Opasnost od opekline!

Dijelovi uređaja za vrijeme rada postaju vrlo vrući! Ostavite uređaj i njegov pribor da se dovoljno ohlade ili koristite krpe za lonce ili zaštitne rukavice.

- ▶ Uređaj ne koristite u druge svrhe od onih opisanih u ovim uputama za rukovanje. Zlouporaba uređaja može uzrokovati ozljede!

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD POŽARA!

- ▶ Uređaj nikada ne stavljajte na plinske ili električne štednjake niti pokraj njih, vruće pećnice ili druge izvore topline. Uređaj ne postavljajte ispod ili u blizini zapaljivih materijala, eksplozivnih i/ili zapaljivih plinova. Postoji opasnost od pregrijavanja i požara.

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD POŽARA!

- ▶ Pazite da otvori za ventilaciju uređaja nisu prekriveni. Uređaj nikada ne prekrivajte krpama ili drugim materijalima. Vrućina i para moraju moći istjeći. Održavajte minimalnu udaljenost od 10 cm sa svih strana do drugih predmeta kako biste osigurali dostatno odvođenje topline. Postoji opasnost od pregrijavanja i požara.
- ▶ Ne postavljajte predmete na uređaj.
- ▶ Nikada ne stavljajte aluminijsku foliju ili druge metalne predmete u uređaj. To može dovesti do kratkoga spoja.
- ▶ Prilikom pečenja nikada ne prekoračujte količinu od 900 g brašna odnosno 900 g smjese za pečenje. Dodajte najviše 20 g svježeg ili 10 g suhog kvasca. Može doći do prelijevanja tijesta i uslijed toga do požara! To se ne odnosi na bezglutenski kruh. U tom slučaju dodajte najviše 20 g svježeg ili 15 g suhog kvasca.
- ▶ Uređaj se s praznim kalupom za pečenje ne smije zagrijavati duže od 5 minuta.
- ▶ Ne koristite vanjski uklopni sat ili posebne sustave za daljinsko upravljanje uređajem.

OPREZ – OŠTEĆENJE PROIZVODA!

- ▶ Koristite isključivo opremu koju preporučuje proizvođač.
- ▶ Uređaj ne koristite za čuvanje namirnica ili pribora.
- ▶ Uređaj s praznim kalupom za pečenje ne koristite duže od 5 minuta. To uzrokuje nepopravljiva oštećenja uređaja.
- ▶ Nikada ne uklanjajte kalup za pečenje tijekom rada uređaja.
- ▶ Uređaj postavite isključivo na suhu i ravnu površinu otpornu na visoke temperature.
- ▶ Uređaj za vrijeme rada nikada ne ostavljajte bez nadzora.

Pregled mogućnosti

- Možete birati između 16 različitih programa.
- Možete koristiti vlastite recepte ili gotove smjese za pečenje.*
- Pomoću programa „Bez glutena“ možete peći bezglutenske smjese za pečenje i koristiti recepte s bezglutenskim vrstama brašna, kao što su kukuruzno, heljдино i krumpirovo brašno.
- Možete mijesiti različite vrste tijesta, poput tijesta za peciva ili pizzu.
- Možete pripremiti džem ili jogurt.
- Možete programirati do 8 individualnih programa prema vlastitim potrebama (program 16).

*Izbor ukusnih smjesa za pečenje i sastojaka za vlastite recepte možete pronaći u vašoj lokalnoj Lidl trgovini.

Upravljački elementi

(za slike vidi rasklopnu stranicu)

Slika A:

- ❶ Prozorčić
- ❷ Poklopac
- ❸ Otvori za ventilaciju
- ❹ Mrežni kabel
- ❺ Prekidač za uključivanje/isključivanje (0/I)
- ❻ Upravljačka ploča

Slika B:

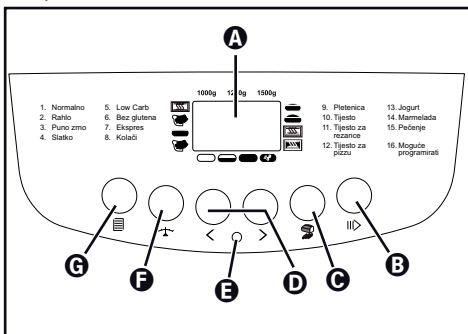
- ❼ 2 Kuke za miješanje
- ❽ Kalup za pečenje
- ❾ Mjerna čaša
- ❿ Mjerna žlica
- ⓫ Uređaj za vađenje kuke za miješanje

Slika C:

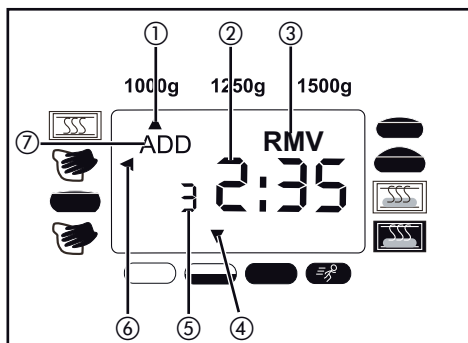
Upravljačka ploča / Zaslون

Upravljačka ploča

Upravljačka ploča **❻** sastoji se od sljedećih komponenti:



A Zaslون



- ❶ Odabir težine (1000 g / 1250 g / 1500 g)
- ❷ preostalo vrijeme programa u satima / programirani tajmer / programirano vrijeme faze (program 16)
- ❸ funkcija Remove – dok se prikazuje „RMV“ (= „Remove“ – „Ukloni“), kuke za miješanje **❼** se mogu ukloniti.
- ❹ odabrani stupanj tamnjenja/ Brzi način (svijetlo ☐, srednje ☐, tamno ☐, brzo ☐)
- ❺ broj aktivnog programa
- ❻ aktivna faza programa
- ❼ funkcija Add – dok se prikazuje „ADD“, tijestu se mogu dodavati sastojci.

B Tipka za pokretanje / zaustavljanje |||>

Tipka za pokretanje, prekid ili zaustavljanje programa.

Za prekid programa kratko pritisnite tipku za pokretanje / zaustavljanje **B**, nakon čega prikaz vremena ② treperi. Ponovnim pritiskanjem tipke za pokretanje / zaustavljanje **B** moguće je nastaviti rad. U protivnom se program nakon 10 minuta nastavlja automatski.

Za prijevremeni završetak programa i brisanje postavki, pritisnite i držite pritisnutu tipku za pokretanje / zaustavljanje **B** dok se ne oglasi dugi zvučni signal.

NAPOMENA

- ▶ Tipku za pokretanje / zaustavljanje **B** ne pritiščite ako samo želite provjeriti stanje kruha. Postupak pečenja možete provjeriti kroz prozorčić ①.

G Odabir stupnja tamnjenja / brzog načina rada

Tipka za odabir stupnja tamnjenja odnosno brzog načina rada (svijetlo/srednje/tamno/brzo).

Tipku pritiščite sve dok se strelica ④ ne pojavi iznad željenog stupnja tamnjenja.

Ili aktivirajte brzi način rada za skraćivanje postupka pečenja.

NAPOMENA

- ▶ Za programe 9 – 14 ne može se postaviti stupanj tamnjenja.
- ▶ Funkcija „brzo“ dostupna je samo za programe 1 – 4.

D Postavljanje tajmera <>

Tipke za podešavanje tajmera za odgođeni početak pečenja (vidi poglavlje „**Funkcija tajmera**“).

NAPOMENA

- ▶ Za programe 9, 11 i 13 – 15 funkcija tajmera nije dostupna.

E Svjetlosni indikator rada

Svjetlosni indikator rada **E** pokazuje je li program trenutno aktivan.

Ako ste aktivirali funkciju tajmera, svjetlosni indikator rada **E** trepće tijekom vremena odgode. Čim se program pokrene, svjetlosni indikator rada **E** trajno svijetli.

F Podešavanje težine kruha

Tipka za odabir težine kruha (1000 g / 1250 g / 1500 g). Tipku pritiščite sve dok se strelica ① ne pojavi ispod željene vrijednosti težine. Oznake težine odnose se na količinu sastojaka napunjenih u kalup za pečenje ④.

NAPOMENA

- ▶ Za programe 9 – 15 težina se ne može postaviti.

G Odabir programa

Tipka za odabir željenog programa (1–16).

Na zaslonu **A** se prikazuju broj ⑤ i vrijeme ② programa.

Prije prve uporabe

UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!

- ▶ Uređaj s praznim kalupom za pečenje **B** ne smije raditi duže od 5 minuta. Postoji opasnost od požara!

NAPOMENA

- ▶ Zbog proizvodnih ostataka može se pojaviti blagi miris i stvaranje dima prilikom prve uporabe. Ovo je bezopasno, i miris nakon kratkog vremena nestaje. Osigurajte dostatno prozračivanje, primjerice otvorite prozor.

- 1) Kalup za pečenje **B**, kuke za miješanje **7** i vanjske površine uređaja prije puštanja u rad prebrišite čistom suhom krpom. Ne koristite grube spužve za čišćenje ili abrazivna sredstva za čišćenje.
- 2) Samo prilikom prvog zagrijavanja u uređaj umetnite prazan kalup za pečenje **B** i kuke za miješanje **7** i zatvorite poklopac **2**.
- 3) Utaknite mrežni utikač u utičnicu.

- 4) Postavite prekidač za uključivanje / isključivanje (0/I) **5** u položaj „I“. Ogllašava se zvučni signal i na zaslonu **A** se prikazuje broj programa **5** i vrijeme **2** za program 1.
- 5) Tipkom za odabir programa **G** odaberite program 15 i pritisnite tipku za pokretanje / zaustavljanje **B**, za zagrijavanje uređaja.
- 6) Kako biste završili program, nakon **5 minuta** ponovno pritisnite tipku za pokretanje / zaustavljanje **B**, sve dok se ne oglasi dugi zvučni signal.
- 7) Ostavite uređaj da se potpuno ohladi, pa kalup za pečenje **B**, kuke za miješanje **7** i vanjsku površinu uređaja još jednom prebršite navlaženom čistom krpom.

Pečenje kruha

Sastojci

Za optimalan rezultat pečenja, obratite pozornost na sljedeće naputke:

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!

- ▶ Izvadite kalup za pečenje **B** iz kućišta, prije nego umetnete sastojke. Postoji opasnost od požara sastojci dospiju na grijače!
 - ▶ Ni u kom slučaju ne koristite količine veće od navedenih. Prilikom pečenja nikada ne prekoračujte količinu od 900 g brašna odnosno 900 g smjese za pečenje. Ako se tijesto izlije i dođe u dodir s grijačima, postoji opasnost od požara!
- Svi bi sastojci trebali biti na sobnoj temperaturi kako bi se omogućilo optimalno dizanje kvasca.
 - Slijedite upute za navedene količine sastojaka što je bolje moguće. Već i mala odstupanja mogu utjecati na rezultat pečenja.
 - Sastojke uvijek umetnite u kalup za pečenje **B** redosljedom navedenim u receptu. U pravilu se prvo pune tekućine, zatim šećer, sol i brašno, te na kraju kvasac. Kvasac ne smije doći u dodir s tekućinama ili solju.

Puštanje uređaja u rad

- 1) Izvucite kalup za pečenje **B** prema gore iz uređaja.
- 2) Utaknite kuke za miješanje **7** na pogonske osovine u kalupu za pečenje **B**. Pripazite da čvrsto ulegnu.
- 3) Sastojke recepta navedenim redosljedom dodajte u kalup za pečenje **B**.
- 4) Zatim kalup za pečenje **B** ponovo umetnite u uređaj. Pazite da ispravno ulegne.
- 5) Zatvorite poklopac **2**.
- 6) Utaknite mrežni utikač u utičnicu.
- 7) Uključite uređaj pomoću prekidača za uključivanje / isključivanje (0/I) **5**. Ogllašava se zvučni signal i na zaslonu **A** se prikazuje broj programa **5** i vrijeme **2** za program 1.

Podešavanje i pokretanje programa

- 1) Odaberite željeni program tipkom za odabir programa **G**. Odgovarajući broj programa **5** i vrijeme **2** prikazuju se na zaslonu **A**.
- 2) Ako je potrebno, odaberite težinu kruha **1** tipkom **F**.
- 3) Ako je potrebno odaberite željeni stupanj tamnjenja **4** tipkom **G** ili odaberite postavku „brzo“, kako biste skratili vrijeme dizanja.
- 4) Pomoću tipki sa strelicama **D** podesite tajmer ili pokrenite program tipkom za pokretanje / zaustavljanje **B**. Program sada automatski izvršava različite faze programa **6**.

NAPOMENA

- ▶ Neki programi započinju fazom predgrijavanja (vidi poglavlje „**Tijek programa**“) tijekom koje se kuke za miješanje **7** ne kreću. Ovo je namjerno, i ne predstavlja grešku uređaja.
- ▶ Poklopac **2** možete otvoriti tijekom faze miješanja. Poklopac **2** ne otvarajte za vrijeme faze dizanja ili pečenja. Kruh bi se mogao urušiti.
- ▶ Tijek programa možete promatrati kroz prozorčić **1**.

Programi

Pomoću tipke za odabir programa **G** možete birati željeni program. Odgovarajući broj programa **5** prikazuje se na zaslonu **A**. Vremena programa **2** ovise o odabranim kombinacijama programa (vidi poglavlje „**Tijek programa**“).

Program 1: Normalno

Za pečenje bijelog i miješanog kruha, koji se uglavnom sastoji od pšeničnog ili raženog brašna. Kruh ima kompaktnu konzistenciju.

Program 2: Rahlo

Za pečenje laganog kruha od fino mljevenog brašna. Kruh je uglavnom rahle konzistencije i hrskave kore.

Program 3: Puno zrno

Za pečenje kruha od jačih sorti brašna, npr. brašna od punog pšeničnog ili raženog zrna. Kruh je kompaktniji i teži.

Program 4: Slatko

Za pečenje slatkih kruhova sa sastojcima kao što su voćni sokovi, pahuljice kokosovog oraha, grožđica, čokolada ili dodatni šećer. Uslijed duže faze dizanja tijesta kruh postaje lakši i rahliji.

Program 5: Low Carb

Za pečenje kruha s niskim udjelom ugljikohidrata.

Program 6: Bez glutena

Za pečenje kruha od bezglutenskog brašna i bezglutenskih smjesa za pečenje. Istima je potrebno duže vrijeme za upijanje tekućine, i ova brašna imaju drugačije osobine u pogledu dizanja tijesta.

Program 7: Ekspres

Vremena za miješanje, dizanje i pečenje znatno su skraćena. Za ovaj su program međutim podobni samo recepti koji ne sadrže jake sorte brašna ili druge teške sastojke. Imajte na umu da kruh pripravljen pomoću ovog programa može biti gušći i manje ukusan.

Program 8: Kolači

Za pečenje kolača od smjesa za pečenje ili prema vlastitim receptima.

Program 9: Pletenica (Miješanje)

Ovim programom tijesto se samo mijesi. Možete postaviti vrijeme miješanja između 10 i 45 minuta.

Program 10: Tijesto

Za pripremu dizanog tijesta za žemlje, pizzu ili slična peciva.

Program 11: Tijesto za rezance

Za pripremu tijesta za rezance.

Program 12: Tijesto za pizzu

Za pripremu tijesta za pizzu.

Program 13: Jogurt

Za pripremu jogurta od kravljeg ili sojinog mlijeka. Za točan postupak pogledajte priloženu knjigu recepata.

Unaprijed postavljeno vrijeme programa od 8 sati treba prilagoditi na sljedeći način, ovisno o korištenoj količini:

Do 1000 ml	8 – 10 sati
1000 – 1500 ml	9 – 11 sati
više od 1500 ml	10 – 12 sati

Program 14: Marmelada

Za proizvodnju voćnih namaza poput marmelada, džemova ili želea.

Program 15: Pečenje

Za pečenje gotovih tijesta kao i za dodatno pečenje kruhova koji su ispali previše svijetli ili nisu dovoljno pečeni. Program ne sadrži faze miješanja ili mirovanja. Možete odrediti vrijeme pečenja od 5 do 60 minuta u koracima od po 5 minuta.

Program 16: Moguće programirati

Pomoću ovog programa možete postaviti vlastito vrijeme za svaku fazu za do 8 individualnih programa.

Pritom postupite na sljedeći način:

- 1) Tipkom za odabir programa **G** odaberite program 16.
- 2) Tipkom za stupanj tamnjenja **G** odaberite programsko mjesto (1 – 8).

- 3) Tipkom za težinu kruha **F** odaberite fazu programa koju želite podesiti.
- 4) Tipkama sa strelicama **D** vrijeme odabrane faze programa prilagodite vašim potrebama (za mogući raspon podešavanja vidi poglavlje „**Tijek programa**“).
- 5) Ponovno pritisnite tipku za težinu kruha **F**, kako biste prešli na sljedeću fazu programa.
- 6) Nakon što postavite sve željene faze programa, pritisnite tipku za pokretanje / zaustavljanje **B** da biste spremili postavke i izašli iz izbornika postavki za ovo memorijsko mjesto.
- 7) Ako želite podesiti drugi individualni program, tipkom za stupanj tamnjenja **G** odaberite drugo programsko mjesto i nastavite kako je gore opisano.
- 8) Da biste pokrenuli individualni program, odaberite ga tipkom za stupanj tamnjenja **C** i pritisnite tipku za pokretanje / zaustavljanje **B**.

NAPOMENA

- ▶ Postavke ostaju spremljene dok se ne resetiraju funkcijom resetiranja.
- ▶ Da biste vratili vremena na standardne postavke, odaberite odgovarajući individualni program tipkom za stupanj tamnjenja **C** i istovremeno pritisnite tipku za odabir programa **G** i težinu kruha **F**.

Prekid / završetak programa

- Za prekid programa kratko pritisnite tipku za pokretanje / zaustavljanje **B**, nakon čega prikaz vremena **2** treperi na zaslonu **A**. Ponovno pritisnite tipku za pokretanje / zaustavljanje **B**, za nastavak programa. U protivnom se program nakon 10 minuta nastavlja automatski.
- Kada se program automatski završi, oglašava se nekoliko zvučnih signala i prikaz vremena **2** prikazuje 0:00. Uređaj prelazi u 60-minutni pogon za održavanja topline.

NAPOMENA

- ▶ Na kraju programa 9 - 14 nema pogona za održavanje topline.
- ▶ Kruh iz uređaja izvadite najkasnije po završetku faze održavanja topline, jer u protivnom može postati vlažan.

- Za prijevremeni završetak programa ili pogona za održavanje topline, tipku za pokretanje / zaustavljanje **B** držite pritisnutu sve dok se ne oglasi dugi zvučni signal.

Vađenje kruha

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!

- ▶ Kalup za pečenje **8** može se jako zagrijati tijekom rada. Koristite krpe za lonce ili zaštitne rukavice. Postoji opasnost od opekline!

OPREZ – OŠTEĆENJE PROIZVODA!

- ▶ Ne koristite metalne predmete za odvajanje kruha od kalupa za pečenje **8**. Isti mogu ogrebat i sloj protiv prljanja.

NAPOMENA

- ▶ Kruh se obično lakše uklanja ako ga ostavite u kalupu za pečenje **8** najmanje 30 minuta nakon pečenja. Za to možete koristiti pogon za održavanje topline.

- 1) Ostavite kalup za pečenje **8** i kruh da se dovoljno ohlade ili upotrijebite krpe za lonce ili zaštitne rukavice.
- 2) Držite kalup za pečenje **8** koso naopačke iznad rešetke i lagano ga protresite sve dok kruh ne klizne iz kalupa.

NAPOMENA

- ▶ Ako već niste uklonili kuke za miješanje **7** i kruh se ne može odvojiti od njih, pažljivo ih uklonite pomoću priloženog uređaja za skidanje kuka za miješanje **11**.

Isključivanje uređaja

Ako uređaj više nećete koristiti, isključite ga pomoću prekidača za uključivanje / isključivanje (0/I) **5** i izvucite utikač iz utičnice.

Funkcija tajmera

Funkcija tajmera omogućuje vremenski odgođeno pokretanje programa. Možete odrediti vrijeme u koje bi uređaj trebao završiti željeni program. Maksimalna odgoda vremena iznosi 15 sati.

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!

- ▶ Funkciju tajmera koristite samo za recepte koje ste već isprobali. Tako osiguravate postizanje željenog rezultata pečenja, a prije svega da količina tijesta nije prevelika i da se eventualno ne izlije iz kalupa. U slučaju prelijevanja tijesta iz kalupa postoji li opasnost od požara!

NAPOMENA

- ▶ Funkcija tajmera nije dostupna za programe 9, 11 i 13 – 15.
- ▶ Ne koristite funkciju tajmera kada obrađujete pokvarljive namirnice poput jaja, mlijeka, tučenog vrhnja ili sira.

- 1) Najprije odaberite željeni program.
- 2) Sada pomoću tipki sa strelicama **D** odaberite željeno trajanje programa i vrijeme odgode. Vrijeme završetka programa pomiče se za 10 minuta po pritisku tipke. Držite tipke sa strelicama **D** pritisnute za ubrzanje pomicanja znamenki.
- 3) Potvrdite postavku tajmera tipkom za pokretanje / zaustavljanje **B**. Svjetlosni indikator rada **E** treperi i programirano vrijeme **2** počinje se odbrojavati, a program započinje automatski u odgovarajuće vrijeme. Čim se program pokrene, svjetlosni indikator rada **E** trajno svijetli.

Primjer:

Sada je 12 sati, a želite imati svježi kruh za 6 sati, dakle u 18 sati. Najprije obavite željene postavke programa. Zatim pritišćite tipke sa strelicama **D** sve dok prikaz vremena **2** na zaslonu **A** ne prikazuje 6:00, jer vrijeme do završetka iznosi ukupno 6 sati. Imajte na umu da se kruh mora malo i ohladiti prije nego što ga možete konzumirati.

Funkcija Add / Dodavanje sastojaka

Kod programa 1–6, 10 i 16 se tijekom 2. faze miješanja oglašava nekoliko zvučnih signala i „ADD“ **7** se prikazuje na zaslonu **A**. Sada možete dodati druge sastojke, poput voća ili orašastih plodova tijekom rada. Na taj se način ovi sastojci ne usitnjavaju kukama za miješanje **7**. Slijedi još jedna kratka faza miješanja u kojoj se dodani sastojci umiješaju u tijesto.

NAPOMENA

- ▶ Ako ne želite dodavati sastojke, ne morate ništa učiniti. Program se nastavlja automatski.
- ▶ Funkcija Add nije dostupna za programe 7–9 i 11–15.

Funkcija Remove / uklanjanje kuka za miješanje

Kod programa 1–6, 10 i 16 se nakon 2. faze dizanja oglašava 10 zvučnih signala i „RMV“ **3** treperi na zaslonu **A**. Sada imate mogućnost ukloniti kuke za miješanje **7** prije početka faze pečenja kako ne bi došlo do velikih rupa u gotovom kruhu.

Pritom postupite na sljedeći način:

- 1) Kada „RMV“ treperi na zaslonu **A** pritisnite tipku za pokretanje / zaustavljanje **B**. Program koji je pokrenut prekida se na 10 minuta, preostalo vrijeme programa **2** treperi na zaslonu **A**.
- 2) Otvorite poklopac **2** i izvadite kalup za pečenje **8**.
- 3) Gurnite tijesto nabrašnjenim rukama lagano u stranu i izvucite kuke za miješanje **7** s obje pogonske osovine.

- 4) Zatim ravnomjerno rasporedite tijesto u kalupu za pečenje **8**.
- 5) Vratite kalup za pečenje **8** natrag u uređaj i zatvorite poklopac **2**.
- 6) Pritisnite tipku za pokretanje / zaustavljanje **5**, za nastavak programa. Ako ne pritisnete tipku, program se automatski nastavlja nakon 10 minuta.

NAPOMENA

- ▶ Ako kuke za miješanje **7** ne želite ukloniti, ne morate ništa učiniti. Program se nastavlja automatski.
- ▶ Funkcija Remove nije dostupna za programe 7-9 i 11-15.

Funkcija memorije

Ako je uređaj bio isključen iz mreže tijekom rada (npr. zbog nestanka struje), nastaviti će se s posljednjim aktivnim programom na istom mjestu ako se napajanje ponovno uspostavi u roku od 10 minuta. Ovo ne vrijedi kada se program završi pritiskom na tipku za pokretanje / zaustavljanje **5** dok se ne oglasi dugi signalni ton.

Čišćenje

⚠ OPASNOST! STRUJNI UDAR!

- ▶ Prije svakog čišćenja izvucite mrežni utikač iz mrežne utičnice.
- ▶ Uređaj nikada ne uranjajte u vodu ili u druge tekućine.

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!

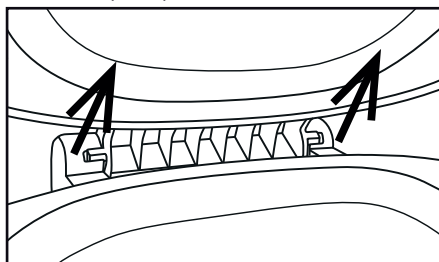
- ▶ Ostavite uređaj da se prije čišćenja dostatno ohladi. Postoji opasnost od opekline!

POZOR! OŠTEĆENJE PROIZVODA!

- ▶ Za čišćenje uređaja ne koristite kemijska sredstva za čišćenje ili otapala.

Kućište uređaja, poklopac, komora za pečenje

- 1) Po potrebi izvadite kalup za pečenje **8** iz uređaja.
- 2) Navlaženom krpom ili mekom spužvom uklonite sve ostatke iz komore za pečenje.
- 3) Kućište uređaja i poklopac **2** također prebrišite lagano navlaženom krpom ili spužvom. U svrhu lakšeg čišćenja, poklopac **2** možete skinuti s kućišta:
 - Otvorite poklopac **2** sve dok plastične nožice ne mogu proći kroz otvor na šarki.
 - Izvucite poklopac **2** iz šarki:



- Da biste poklopac uređaja **2** ponovo montirali nakon čišćenja, plastične nožice ponovno umetnite kroz otvor na šarki.


- 4) Sve temeljito osušite.

Kalup za pečenje, kuke za miješanje i oprema

POZOR! OŠTEĆENJE PROIZVODA!

- ▶ Površine kalupa za pečenje **8** i kuka za miješanje **7** opremljene su zaštitnim slojem protiv lijepljenja. Prilikom njihovog čišćenja ne koristite agresivna sredstva za čišćenje, abrazivna sredstva ili predmete koji mogu izazvati ogrebotine na površinama.

NAPOMENA

- ▶ Uslijed topline i vlage, izgled površina se tijekom vremena može promijeniti. To ne utječe na kvalitetu i funkcionalnost.
- ▶  Kuke za miješanje **7** i uređaj za skidanje kuka za miješanje **11** mogu se prati u perilici posuđa.

- 1) Po potrebi izvadite kuke za miješanje **7** i kalup za pečenje **8** iz uređaja.
- 2) Kuke za miješanje **7** po potrebi izvadite iz kalupa za pečenje **8**. Ako kuke za miješanje **7** ne možete izvaditi iz kalupa za pečenje **8**, kalup za pečenje **8** napunite vrućom vodom i ostavite da se namače. Kuke za miješanje **7** bi se uskoro trebale moći izvaditi.
- 3) Očistite kuke za miješanje **7** u toploj vodi i dodajte blago sredstvo za pranje posuđa. Kod tvrdokornih naslaga ostavite kuke za miješanje **7** da se namaču u vodi za pranje posuđa sve dok naslage ne možete skinuti pomoću četke za pranje posuđa. Ako je držač umetka u kuki za miješanje **7** začepljen, možete ga pažljivo očistiti pomoću drvenog štapića.
- 4) Vanjsku stranu kalupa za pečenje **8** prebrišite vlažnom krpom.
- 5) Očistite unutrašnjost kalupa za pečenje **8** toplom vodom s malo sredstva za pranje posuđa. U slučaju skorenih naslaga u kalupu za pečenje **8** napunite ga vodom i dodajte blago sredstvo za pranje posuđa. Ostavite da se namače sve dok se skorene naslage ne mogu ukloniti pomoću četke za pranje posuđa. Kalup za pečenje **8** nakon toga isperite čistom vodom kako biste uklonili ostatke sredstva za pranje posuđa.
- 6) Mjernu čašu **9**, mjernu žlicu **10** i uređaj za vađenje kuka za miješanje **11** očistite u toploj vodi s blagim sredstvom za pranje posuđa. Dijelove nakon toga isperite čistom vodom kako biste uklonili ostatke sredstva za pranje posuđa.
- 7) Sve dijelove nakon čišćenja temeljito osušite.

Naručivanje rezervnih dijelova

Za ovaj proizvod možete naručiti sljedeće rezervne dijelove:

- Kuke za miješanje **7**
- Kalup za pečenje **8**
- Mjerna čaša **9**
- Mjerna žlica **10**
- Uređaj za skidanje kuke za miješanje **11**

Rezervne dijelove naručite putem naše dežurne telefonske linije (vidi poglavlje „Servis“) ili na našoj internetskoj stranici na adresi www.kompernass.com.



NAPOMENA

- ▶ Narudžba zamjenskih dijelova u nekim se državama ne može obaviti putem interneta. U tim slučajevima kontaktirajte našu dežurnu servisnu telefonsku liniju (vidi poglavlje „Servis“).
- ▶ Pri naručivanju pripremite broj „LAN“ broj koji možete pronaći na omotu ovih Uputa za uporabu.

Zbrinjavanje



Uređaj nikako ne smijete bacati s običnim kućnim otpadom. Ovaj proizvod podliježe europskoj direktivi 2012/19/EU.

Uređaj zbrinite preko ovlaštenog poduzeća za zbrinjavanje ili komunalne ustanove za zbrinjavanje otpada. Poštujte aktualne propise. U slučaju dvojbe obratite se lokalnom centru za gospodarenje otpadom.



○ mogućnostima zbrinjavanja starih uređaja možete se raspitati u gradskom ili općinskom poglavarstvu.



Povrat ambalaže u kružni tok materijala štedi sirovine i smanjuje nakupljanje otpada. Ambalažu koja Vam više nije potrebna zbrinite u skladu s važećim lokalnim propisima.











Ambalažu zbrinite na ekološki prihvatljiv način. Pazite na oznake na različitim materijalima ambalaže i po potrebi ih zbrinite odvojeno. Materijali ambalaže označeni su kraticama (a) i brojkama (b) sljedećeg značenja:

1–7: Plastika,

20–22: Papir i karton,









80–98: Kompozitni materijali.

Tijek programa

Program	1. Normalno						2. Rahlo					
	svijetlo srednje tamno			brzo			svijetlo srednje tamno			brzo		
Težina (grama)	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500
Vrijeme (sati)	3:00	3:05	3:15	2:15	2:20	2:25	3:10	3:15	3:25	2:20	2:25	2:30
Predgrijavanje (min) 	15	15	20	–	–	–	10	10	15	–	–	–
Miješanje 1 (min) 	13	13	13	13	13	13	12	12	12	13	13	13
Dizanje 1 (min) 	25	25	25	10	10	10	20	20	20	10	10	10
Miješanje 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*
Dizanje 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**
Dizanje 3 (min) 	30	30	30	30	30	30	35	35	35	30	30	30
Pečenje (min) 	55	60	65	55	60	65	60	65	70	60	65	70
Održavanje topline (min) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Maks. postavka vremena odgode (sati)	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15









* Tijekom ove faze programa u tijesto se mogu dodati dodatni sastojci. Primjer: 7/ADD/5 znači da se nakon 7-minutne faze miješanja oglašava više zvučnih signala i „ADD“ ⑦ se pojavljuje na zaslonu ①. Sada možete dodati druge sastojke. Nakon toga slijedi 5-minutna faza miješanja prije nego što započne sljedeća faza programa.

** Tijekom ove faze programa mogu se ukloniti kuke za miješanje ⑦. Primjer: 27,5/RMV/2,5 znači da se nakon 27,5-minutne faze dizanja oglašava više zvučnih signala i „RMV“ ③ se pojavljuje na zaslonu ①. Sada možete izvaditi kuke za miješanje ⑦. Nakon toga slijedi još jedna 2,5-minutna faza dizanja, prije nego što započne sljedeća faza programa.

Program	3. Puno zrno						4. Slatko					
	svijetlo srednje tamno			brzo			svijetlo srednje tamno			brzo		
Težina (grama)	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500
Vrijeme (sati)	3:20	3:25	3:35	2:25	2:30	2:35	2:55	3:00	3:10	2:10	2:15	2:20
Predgrijavanje (min) 	15	15	20	–	–	–	10	10	15	–	–	–
Miješanje 1 (min) 	12	12	12	13	13	13	12	12	12	12	12	12
Dizanje 1 (min) 	30	30	30	10	10	10	25	25	25	10	10	10
Miješanje 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*
Dizanje 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**
Dizanje 3 (min) 	35	35	35	35	35	35	30	30	30	30	30	30
Pečenje (min) 	55	60	65	55	60	65	50	55	60	50	55	60
Održavanje topline (min) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Maks. postavka vremena odgode (sati)	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15









* Tijekom ove faze programa u tijesto se mogu dodati dodatni sastojci. Primjer: 7/ADD/5 znači da se nakon 7-minutne faze miješanja oglašava više zvučnih signala i „ADD“ ⑦ se pojavljuje na zaslonu ①. Sada možete dodati druge sastojke. Nakon toga slijedi 5-minutna faza miješanja prije nego što započne sljedeća faza programa.



** Tijekom ove faze programa mogu se ukloniti kuke za miješanje ⑦. Primjer: 27,5/RMV/2,5 znači da se nakon 27,5-minutne faze dizanja oglašava više zvučnih signala i „RMV“ ③ se pojavljuje na zaslonu ①. Sada možete izvaditi kuke za miješanje ⑦. Nakon toga slijedi još jedna 2,5-minutna faza dizanja, prije nego što započne sljedeća faza programa.









Program	5. Low Carb			6. Bez glutena			7. Ekspres			8. Kolači		
Stupanj tamnjenja / brzi način rada	svijetlo srednje tamno			svijetlo srednje tamno			svijetlo srednje tamno			svijetlo srednje tamno		
Težina (grama)	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500
Vrijeme (sati)	3:09	3:21	3:33	3:40	3:45	3:55	1:15	1:18	1:20	1:30	1:35	1:40
Predgrijavanje (min) 	15	15	15	15	15	20	–	–	–	–	–	–
Miješanje 1 (min) 	20	21	22	12	12	12	8	8	8	25 RMV**	25 RMV**	25 RMV**
Dizanje 1 (min) 	15	15	15	20	20	20	–	–	–	–	–	–
Miješanje 2 (min) 	15 ADD 7*	15 ADD 9*	15 ADD 11*	5 ADD 8*	5 ADD 8*	5 ADD 8*	7	7	7	–	–	–
Dizanje 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**	–	–	–	–	–	–
Dizanje 3 (min) 	22	24	26	50	50	50	20	20	20	–	–	–
Pečenje (min) 	80	85	90	60	65	70	40	43	45	65	70	75
Održavanje topline (min) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Maks. postavka vremena odgode (sati)	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15









* Tijekom ove faze programa u tijesto se mogu dodati dodatni sastojci. Primjer: 7/ADD/5 znači da se nakon 7-minutne faze miješanja oglašava više zvučnih signala i „ADD“ ⑦ se pojavljuje na zaslonu ①. Sada možete dodati druge sastojke. Nakon toga slijedi 5-minutna faza miješanja prije nego što započne sljedeća faza programa.

** Tijekom ove faze programa mogu se ukloniti kuke za miješanje ⑦. Primjer: 27,5/RMV/2,5 znači da se nakon 27,5-minutne faze dizanja oglašava više zvučnih signala i „RMV“ ③ se pojavljuje na zaslonu ①. Sada možete izvaditi kuke za miješanje ⑦. Nakon toga slijedi još jedna 2,5-minutna faza dizanja, prije nego što započne sljedeća faza programa.

Program	9. Pletenica	10. Tijesto	11. Tijesto za rezance	12. Tijesto za pizzu
Stupanj tamnjenja / brzi način rada	–	–	–	–
Težina (grama)	–	–	–	–
Vrijeme (sati)	0:10-0:45	1:40	0:15	0:45
Predgrijavanje (min) 	–	–	–	–
Miješanje 1 (min) 	10-45	12	15	15
Dizanje 1 (min) 	–	10	–	10
Miješanje 2 (min) 	–	3 ADD 5*	–	10
Dizanje 2 (min) 	–	25	–	10
Dizanje 3 (min) 	–	45	–	–
Pečenje (min) 	–	–	–	–
Održavanje topline (min) 	–	–	–	–
Maks. postavka vremena odgode (sati)	–	15	–	15

* Tijekom ove faze programa u tijesto se mogu dodati dodatni sastojci. Primjer: 7/ADD/5 znači da se nakon 7-minutne faze miješanja oglašava više zvučnih signala i „ADD“  se pojavljuje na zaslonu . Sada možete dodati druge sastojke. Nakon toga slijedi 5-minutna faza miješanja prije nego što započne sljedeća faza programa.

Program	13. Jogurt	14. Marmelada	15. Pečenje
Stupanj tamnjenja / brzi način rada	–	–	svijetlo srednje tamno
Težina (grama)	–	–	–
Vrijeme (sati)	8:00-12:00	1:20	0:05-1:00
Predgrijavanje (min) 	–	–	–
Miješanje 1 (min) 	–	–	–
Dizanje 1 (min) 	–	15	–
Miješanje 2 (min) 	–	–	–
Dizanje 2 (min) 	–	–	–
Dizanje 3 (min) 	–	20	–
Pečenje (min) 	–	60	5-60
Održavanje topline (min) 	–	–	60
Maks. postavka vremena odgode (sati)	–	–	–

Program	16. Moguće programirati	
Stupanj tamnjenja / brzi način rada	Zadana postavka	individualno pod- ručje podešavanja
Težina (grama)	–	–
Vrijeme (sati)	3:05	–
Predgrijavanje (min) 	15	0-20
Miješanje 1 (min) 	13	0-30
Dizanje 1 (min) 	25	0-30
Miješanje 2 (min) 	7 ADD 5*	0-30
Dizanje 2 (min) 	30 RMV **	0-60 RMV **
Dizanje 3 (min) 	30	0-60
Pečenje (min) 	60	0-80
Održavanje topline (min) 	60	0-60
Maks. postavka vre- mena odgode (sati)	15	15

* Tijekom ove faze programa u tijesto se mogu dodati dodatni sastojci. Primjer: 7/ADD/5 znači da se nakon 7-minutne faze miješanja oglašava više zvučnih signala i „ADD“ ⑦ se pojavljuje na zaslonu ①. Sada možete dodati druge sastojke. Nakon toga slijedi 5-minutna faza miješanja prije nego što započne sljedeća faza programa.

** Tijekom ove faze programa mogu se ukloniti kuke za miješanje ⑦. Primjer: 27,5/RMV/2,5 znači da se nakon 27,5-minutne faze dizanja oglašava više zvučnih signala i „RMV“ ③ se pojavljuje na zaslonu ①. Sada možete izvaditi kuke za miješanje ⑦. Nakon toga slijedi još jedna 2,5-minutna faza dizanja, prije nego što započne sljedeća faza programa.

Rješavanje problema

Greška	Moguće rješenje
<p>Uređaj ne radi nakon pritiska na tipku za pokretanje / zaustavljanje Ⓑ.</p>	<p>Neke programske faze Ⓒ kao npr. „Predgrijavanje“ ili „Dizanje“ teško se prepoznaju, budući da se kuke za miješanje Ⓙ ne kreću. Pomoću tablice „Tijek programa“ provjerite koji dio programa se upravo izvodi.</p> <p>Provjerite rad uređaja tako što ćete provjeriti svijetli li indikator rada Ⓒ.</p> <p>Provjerite je li mrežni utikač ispravno priključen na strujnu mrežu.</p>
<p>Zaslon Ⓐ prikazuje vrijeme nakon početka programa „H:HH“.</p>	<p>Uređaj se nije dovoljno ohladio nakon posljednjeg postupka pečenja. Zaustavite trenutni program i isključite uređaj. Otvorite poklopac uređaja Ⓐ i ostavite uređaj 20 minuta da se ohladi prije nego što ga nastavite koristiti.</p>
<p>Ne može se pokrenuti niti jedan novi program. Zaslon skače na osnovnu postavku (program 1).</p>	<p>Uređaj se nije dovoljno ohladio nakon posljednjeg postupka pečenja. Isključite uređaj, otvorite poklopac Ⓐ i ostavite uređaj da se ohladi 20 minuta prije nego ga nastavite koristiti.</p>
<p>Zaslon Ⓐ prikazuje nakon početka programa „E:EO“.</p>	<p>Isključite uređaj i izvucite mrežni utikač iz mrežne utičnice. Mrežni utikač ponovo utaknite u utičnicu i uključite uređaj. Ako se smetnja i dalje prikazuje, obratite se servisu za kupce.</p>
<p>Motor radi, ali kuke za miješanje Ⓙ ne okreću se.</p>	<p>Provjerite jesu li kuke za miješanje Ⓙ i kalup za pečenje Ⓒ ispravno ulegli u ležište.</p>
<p>Uređaj je tijekom rada isključen iz mreže ili je došlo do prekida napajanja.</p>	<p>Ako napajanje nije prekinuto duže od 10 minuta, uređaj automatski nastavlja s izvršavanjem posljednjeg pokrenutog programa.</p>
<p>Uređaj usitnjava dodane sastojke poput voća ili orašastih plodova.</p>	<p>Da biste izbjegli usitnjavanje sastojaka poput voća i orašastih plodova, iste dodajte u tijesto tek nakon što se oglasi više zvučnih signala i kad se „ADD“ Ⓙ prikaže na zaslonu Ⓐ.</p>

Ukoliko smetnje ne možete otkloniti gore navedenim mjerama, ili ako ustanovite druge vrste smetnji, molimo obratite se našem servisu.

Jamstvo tvrtke Kompernass Handels GmbH

Poštovani kupci,

Za ovaj uređaj odobrava se jamstvo u trajanju od 3 godine od datuma kupnje. U slučaju nedostataka ovoga proizvoda, Vama pripadaju zakonska prava na teret prodavača proizvoda. U nastavku izloženo jamstvo ne ograničava ova zakonska prava.

Uvjeti jamstva

Jamstveni rok započinje danom kupnje. Molimo, sačuvajte račun. Potreban je kao dokaz o kupnji.

Ako u roku od tri godine od datuma kupnje ovog proizvoda nastupi greška na materijalu ili tvornička greška proizvod će biti - po našem izboru - za Vas besplatno popravljen ili zamijenjen, ili će Vam se vratiti novac. Za takvo ispunjenje jamstvene obveze potrebno je unutar trogodišnjeg roka predložiti uređaj s nedostatkom i dokaz o kupnji (račun), te pisanim putem ukratko opisati u čemu se sastoji greška proizvoda i kada se pojavila.

Ako je kvar pokriven našim jamstvom, poslat ćemo Vam popravljen ili novi proizvod. Popravkom ili zamjenom proizvoda ne započinje novi jamstveni rok.

Jamstveni rok i zakonsko pravo u slučaju nedostataka

Korištenje prava na jamstvo ne produžuje jamstveni rok. To vrijedi i za zamijenjene i popravljene dijelove. Štete i nedostatke koji eventualno postoje već prilikom kupnje treba javiti neposredno nakon raspakiranja. Nakon isteka jamstvenog roka izvršeni popravci se naplaćuju.

Opseg jamstva

Uređaj je pažljivo proizveden sukladno strogim smjernicama u pogledu kvalitete i prije isporuke brižljivo provjeren.

Ovo jamstvo vrijedi za greške u materijalu i izradi. Ovo jamstvo ne pokriva dijelove proizvoda koji su izloženi uobičajenom habanju i stoga se smatraju dijelovima brzog habanja ili za štetu lomljivih dijelova, npr. prekidača, akumulatora ili dijelova koji su proizvedeni iz stakla.

Ovo jamstvo propada ako je proizvod oštećen, i ako nije stručno korišten ili servisiran. Za stručno korištenje proizvoda potrebno je točno poštivati sve naputke navedene u uputama za uporabu.

Uporabne namjene i radnje, koje se u uputama ne preporučuju ili na koje se upozorava, obavezno se moraju izbjegavati.

Proizvod je namijenjen isključivo za privatnu, nekomercijalnu uporabu. Jamstvo prestaje vrijediti u slučaju zlorabe, nenamjenskog korištenja, primjene sile i zahvata na uređaju koje nije obavila za to ovlaštena podružnica servisa.

Realizacija u slučaju jamstvenog zahtjeva

Kako bismo zajamčili brzu obradu Vašeg zahtjeva, molimo slijedite sljedeće napomene:

- Molimo Vas da za sve upite u pripravnosti držite blagajnički račun i broj artikla (npr. IAN 123456_7890) kao dokaz o kupnji.
- Broj artikla možete pronaći na tipskoj pločici na proizvodu, u obliku gravure na proizvodu, na naslovnoj stranici uputa za uporabu (dolje lijevo) ili u obliku naljepnice na stražnjoj ili donjoj strani proizvoda.
- Ako dođe do smetnji u radu ili drugih nedostataka, najprije **telefonski** ili **preko elektronske pošte** kontaktirajte servisni odjel naveden u nastavku.
- Proizvod registriran kao neispravan onda možete zajedno s priloženim dokazom o kupnji (blagajnički račun) i s opisom nedostatka i kada se pojavio, besplatno poslati na dobivenu adresu servisa.



Na stranici www.lidl-service.com možete preuzeti ove i mnoge druge priručnike, videosnimke o proizvodu i softver za instalaciju.

S ovim QR kodom, možete otići izravno na Lidl servisnu stranicu (www.lidl-service.com) i otvoriti upute za uporabu unosom broja artikla (IAN) 360597_2010.

Servis

HR Servis Hrvatska

Tel.: 0800 777 999

E-Mail: kompernass@lidl.hr

IAN 360597_2010

Uvoznik

Molimo obratite pozornost na to, da adresa navedena u nastavku nije adresa servisa. Najprije kontaktirajte navedenu ispostavu servisa.

Lidl Hrvatska d.o.o. k.d.,
Ulica kneza Ljudevita Posavskog 53,
HR-10410 Velika Gorica, Hrvatska

Proizvođač:

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
NJEMAČKA
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:

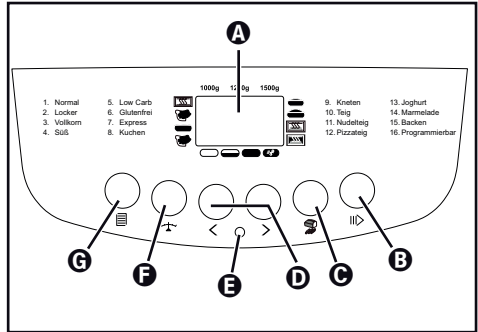
- ⑦ 2 Kneithaken
- ⑧ Backform
- ⑨ Messbecher
- ⑩ Messlöffel
- ⑪ Kneithakenentferner

Abbildung C:

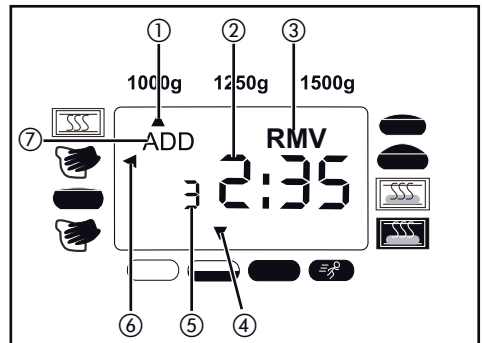
Bedienfeld / Display

Bedienfeld

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



A Display



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

Ⓑ Start-/Stopp-Taste

Taste zum Starten, Unterbrechen oder Stoppen eines Programms.

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

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

HINWEIS

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

Ⓒ Bräunungsgrad/Schnellmodus wählen

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

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

HINWEIS

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

Ⓓ Timer einstellen

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

HINWEIS

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

Ⓔ Betriebsleuchte

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

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

Ⓕ Brotgewicht einstellen

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

HINWEIS

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

Ⓖ Programm wählen

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

Vor dem ersten Gebrauch

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

HINWEIS

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

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

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

Brot backen

Zutaten

Für ein optimales Backergebnis berücksichtigen Sie bitte folgende Hinweise:

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

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

Gerät in Betrieb nehmen

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

Programm einstellen und starten

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

HINWEIS

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

Programme

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

Programm 1: Normal

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

Programm 2: Locker

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

Programm 3: Vollkorn

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

Programm 4: Süß

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

Programm 5: Low Carb

Zum Backen von kohlenhydratreduzierten Broten.

Programm 6: Glutenfrei

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

Programm 7: Express

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

Programm 8: Kuchen

Zum Backen von Kuchen mit Backmischungen oder nach eigenen Rezepten.

Programm 9: Kneten

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

Programm 10: Teig

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

Programm 11: Nudelteig

Zur Herstellung von Nudelteig.

Programm 12: Pizzateig

Zur Herstellung von Pizzateig.

Programm 13: Joghurt

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

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

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

Programm 14: Marmelade

Zur Herstellung von Fruchtaufstrichen wie Marmeladen, Konfitüren oder Gelees.

Programm 15: Backen

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

Programm 16: Programmierbar

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

Gehen Sie dazu wie folgt vor:

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

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

HINWEIS

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

Programm unterbrechen / beenden

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

HINWEIS

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

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

Brot entnehmen

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG – SACHSCHADEN!

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

HINWEIS

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

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

HINWEIS

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

Gerät ausschalten

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

Timer-Funktion

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

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

HINWEIS

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

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

Beispiel:

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

Add-Funktion / Zutaten zugeben

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

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

HINWEIS

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

Remove-Funktion / Knethaken entfernen

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

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

Gehen Sie dazu wie folgt vor:

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

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

HINWEIS

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

Memory-Funktion

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

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

Reinigen

⚠ GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

⚠ ACHTUNG! SACHSCHADEN!

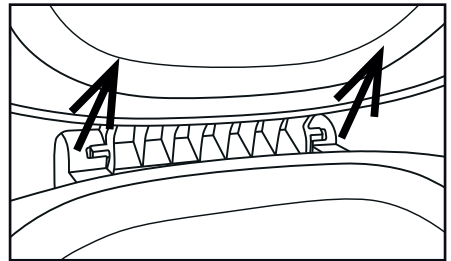
- ▶ Benutzen Sie zum Reinigen des Gerätes keine chemischen Reinigungs- oder Lösungsmittel.

Gerätegehäuse, Deckel, Backraum

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

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

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



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


- 4) Trocknen Sie alles gründlich ab.

Backform, Knethaken und Zubehör

⚠ ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

HINWEIS

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

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

Ersatzteile bestellen

Folgende Ersatzteile können Sie zu diesem Produkt bestellen:

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

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



HINWEIS

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

Entsorgen



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

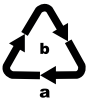
Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



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











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



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



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

Programmablauf

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

Stanje informacija · Stand der Informationen:

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

IAN 360597_2010