

SILVERCREST®



BREAD MAKER SBB 850 F2

SK

DOMÁCA PEKÁREŇ

Návod na obsluhu

DE AT CH

BROTBACKAUTOMAT

Bedienungsanleitung

IAN 360597_2010

SK



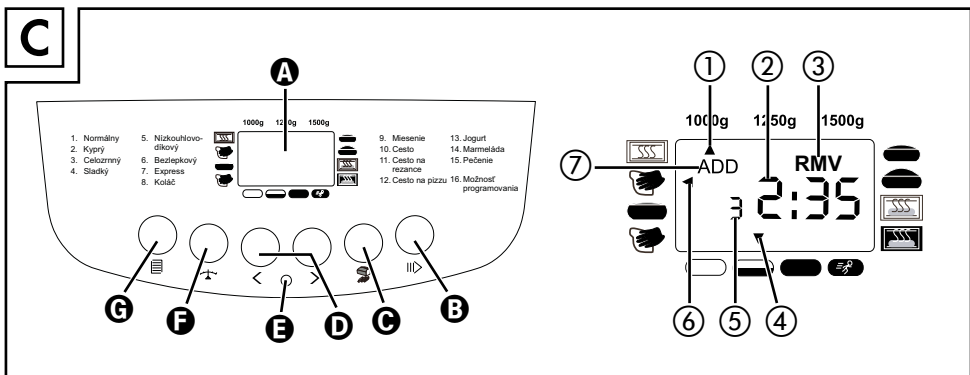
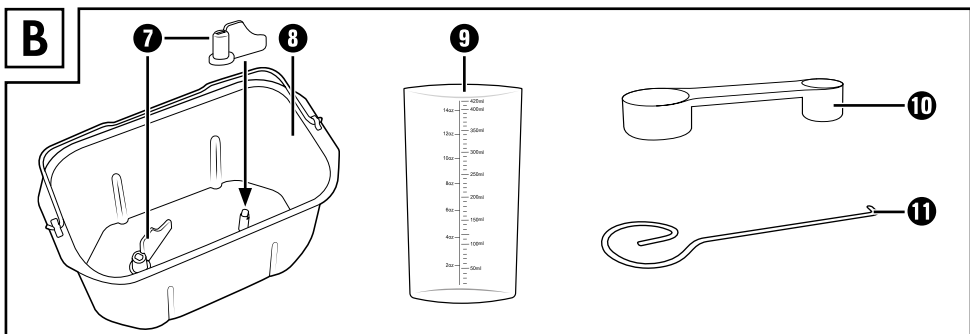
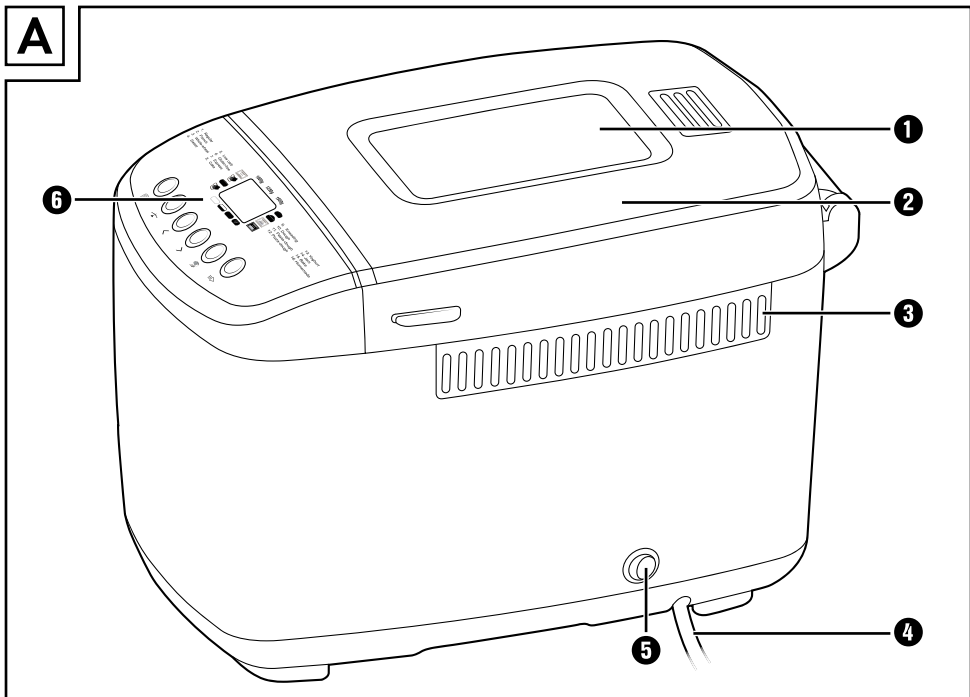
SK

Pred čítaním si odklopte stranu s obrázkami a potom sa oboznámte so všetkými funkciami prístroja.

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.

SK	Návod na obsluhu	Strana	1
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	25



Obsah

Úvod	2
Používanie v súlade s určeným účelom	2
Rozsah dodávky	2
Vybalenie	2
Technické údaje	2
Bezpečnostné pokyny	3
Prehľad výkonu	6
Ovládacie prvky	6
Ovládací panel	6
Pred prvým použitím	7
Pečenie chleba	8
Prísady	8
Uvedenie do prevádzky	8
Nastavenie a spustenie programu	8
Programy	9
Prerušenie/ukončenie programu	10
Vyberanie chleba	10
Vypnutie prístroja	11
Funkcia časovača	11
Funkcia Add/pridanie prísad	11
Funkcia Remove/odstránenie hnetacieho háka	11
Funkcia pamäte	12
Čistenie	12
Objednávanie náhradných dielov	13
Likvidácia	14
Priebeh programu	15
Odstraňovanie porúch	21
Záruka spoločnosti Kompnass Handels GmbH	22
Servis	23
Dovozca	23

Úvod

Srdečne vám gratulujeme ku kúpe tohto nového prístroja.

Touto kúpou ste sa rozhodli pre výrobok vysokej kvality. Návod na obsluhu je súčasťou tohto výrobku. Obsahuje dôležité upozornenia týkajúce sa bezpečnosti, používania a likvidácie. Pred použitím výrobku sa oboznámte so všetkými pokynmi na obsluhu a bezpečnostnými pokynmi. Výrobok používajte iba podľa opisu a v uvedených oblastiach použitia. Pri postúpení výrobku tretej osobe odovzdajte spolu s ním aj všetky dokumenty.

Používanie v súlade s určeným účelom

Tento prístroj je určený výlučne na výrobu chleba, cesta, jogurtu alebo marmelády v suchom interiéri v súkromných domácnostiach.

Prístroj nepoužívajte na sušenie potravín alebo iných predmetov.

Prístroj nepoužívajte v komerčných ani priemyselných oblastiach.

Iné používanie alebo používanie nad tento rámec sa považuje za používanie v rozpore s určeným účelom.

Rozsah dodávky

Prístroj sa štandardne dodáva s nasledujúcimi komponentmi:

- domáca pekáreň
- forma na pečenie
- 2 hnetacie háky
- odmerná nádobka
- odmerná lyžica
- vyberač hnetacích hákov
- návod na obsluhu
- stručné informácie
- receptár


Vybalenie

VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Obalové materiály sa nesmú používať na hranie. Hrozí nebezpečenstvo udusenía!

- 1) Prístroj vybalte a odstráňte všetok obalový materiál, ako aj prípadné nálepky a ochranné fólie z prístroja.
- 2) Skontrolujte kompletnosť dodávky a viditeľné poškodenia. V prípade nekompletnej dodávky alebo poškodení spôsobených nedostatočným balením alebo prepravou sa obráťte na poradenskú linku servisu (pozri kapitolu „Servis“).

Technické údaje

Menovité napätie	220 - 240 V ~ (striedavý prúd), 50 Hz
Menovitý výkon vyhrievacieho prvku	850 W
Menovitý výkon motora	100 W
	Všetky diely tohto prístroja prichádzajúce do kontaktu s potravinami sú bezpečné z hľadiska použitia s potravinami.

Bezpečnostné pokyny

Pre bezpečnú manipuláciu s prístrojom dodržiavajte nasledujúce bezpečnostné upozornenia:

⚠ NEBEZPEČENSTVO – ZÁSAH ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- ▶ Pred každým použitím skontrolujte sieťový kábel a sieťovú zástrčku. Ak je sieťový kábel poškodený, musí ich vymeniť výrobca, jeho zákaznícky servis alebo obdobne kvalifikovaná osoba, aby ste zabránili nebezpečenstvám.
- ▶ Sieťový kábel neohýbajte ani nestláčajte a položte ho tak, aby neprechádzal cez ostré hrany alebo v blízkosti horúcich plôch alebo predmetov. Mohla by sa tým poškodiť izolácia kábla.
- ▶ Vždy, keď idete prístroj čistiť alebo ho nepoužívate, vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- ▶ Nikdy neponárajte prístroj do vody ani do iných kvapalín. Hrozí nebezpečenstvo zasiahnutia elektrickým prúdom!
- ▶ Prístroj nesmiete vystaviť žiadnej vlhkosti ani ho používať vonku. Ak by do krytu prístroja predsa len vnikla kvapalina, ihneď vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky a nechajte prístroj opraviť kvalifikovaným odborným personálom.
- ▶ Prístroj, sieťový kábel a sieťovú zástrčku nikdy nechytajte mokrými rukami.
- ▶ Prístroj nečistite špongiou, ktorá zanecháva škrabance. Keď sa uvoľnia časti špongie a dostanú sa do kontaktu s elektrickými časťami, hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Deti nesmú používať obalové materiály na hranie. Nebezpečenstvo udusení!
- ▶ Skôr než začnete vyberať alebo vkladáť časti príslušenstva, nechajte prístroj vychladnúť a vytiahnite sieťovú zástrčku.
- ▶ Keď idete prístroj čistiť alebo ho nepoužívate, vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky. Sieťový kábel vyťahujte zo sieťovej zásuvky vždy za zástrčku, nikdy neťahajte za samotný kábel.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Tento prístroj môžu používať deti staršie ako 8 rokov, ako aj osoby so zníženými fyzickými, sensorickými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatočnými skúsenosťami a/alebo znalosťami, ak sú pod dohľadom alebo boli dostatočne poučené o bezpečnom používaní prístroja a pochopili z toho vyplývajúce riziká.
- ▶ Deti sa s prístrojom nesmú hrať.
- ▶ Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, iba ak sú staršie ako 8 rokov a sú pod dozorom.
- ▶ Deti mladšie ako 8 rokov nesmú mať prístup k prístroju ani pripojovaciemu vedeniu.
- ▶ Tento prístroj zodpovedá príslušným bezpečnostným predpisom. Kontrolu, opravu a technickú údržbu môže vykonávať len kvalifikovaný odborný predajca alebo náš zákaznícky servis.
- ▶ Dávajte pozor, aby ste sa pri používaní nedostali do kontaktu s rotujúcim hnetacím hákom.
- ▶ Neprenášajte prístroj, keď je vo forme na pečenie horúci alebo tekutý obsah, napríklad džem. Hrozí nebezpečenstvo popálenia!



Pozor! Horúci povrch! Nebezpečenstvo popálenia!

Časti prístroja sú počas prevádzky veľmi horúce! Nechajte prístroj a jeho príslušenstvo dostatočne vychladnúť alebo použite chňapku alebo ochranné rukavice.

- ▶ Prístroj nepoužívajte na iné účely, ako je opísané v tomto návode. Pri nesprávnom používaní prístroja hrozí riziko poranenia!

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO POŽIARU!

- ▶ Prístroj nikdy nedávajte na plynový alebo elektrický sporák, horúcu pec či iné zdroje tepla a ani do ich blízkosti. Nedávajte prístroj pod horľavé materiály ani do ich do blízkosti a ani do blízkosti výbušných a/alebo horľavých plynov. Existuje nebezpečenstvo prehriatia a požiaru.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO POŽIARU!

- ▶ Dávajte pozor na to, aby vetracia štrbina prístroja nebola zakrytá. Prístroj nikdy nezakrývajte utierkou ani inými predmetmi. Horúčava a para musia mať voľný priechod. Zo všetkých strán dodržte od ostatných predmetov minimálnu vzdialenosť 10 cm, aby bolo možné zabezpečiť dostatočné odvádzanie tepla. Existuje nebezpečenstvo prehriatia a požiaru.
- ▶ Neklad'te na prístroj žiadne predmety.
- ▶ Nikdy nedávajte do prístroja hliníkovú fóliu ani iné kovové predmety. Môže to viesť ku skratu.
- ▶ Pri pečení nikdy neprekračujte množstvo 900 g múky alebo 900 g zmesi na pečenie. Pridajte k tomu maximálne 20 g čerstvého, resp. 10 g sušeného droždia. Cesto by mohlo pretiecť a spôsobiť požiar! Výnimkou z toho sú bezlepkové chleby. Pri nich sa smie pridať maximálne 20 g čerstvého, resp. 15 g sušeného droždia.
- ▶ Prístroj nikdy nenechávajte vyhrievať s prázdnu formou na pečenie dlhšie ako 5 minút.
- ▶ Na prevádzkovanie prístroja nepoužívajte externý časový spínač ani samostatný systém diaľkového ovládania.

POZOR – VECNÉ ŠKODY!

- ▶ Používajte príslušenstvo výlučne odporúčané výrobcom.
- ▶ Prístroj nepoužívajte na skladovanie potravín ani pomôcok.
- ▶ Prístroj nikdy nepoužívajte bez formy na pečenie alebo s prázdnu formou na pečenie dlhšie ako 5 minút. Mohlo by to spôsobiť nenaopraviteľné poškodenia prístroja.
- ▶ Nikdy nevyberajte formu na pečenie počas prebiehajúcej prevádzky.
- ▶ Prístroj postavte výlučne na suché a rovné miesto odolné proti teplu.
- ▶ Počas prevádzky nikdy nenechávajte prístroj bez dozoru.

Prehľad výkonu

- Môžete voliť medzi 16 rôznymi programami.
- Môžete použiť vlastné recepty alebo spracovať hotové zmesi na pečenie.*
- Pomocou programu „Bezlepkový“ môžete piecť z bezlepkových zmesí na pečenie a piecť podľa receptov z bezlepkových druhov múk, ako je napr. kukuričná, pohánková a zemiaková múka.
- Môžete nechať miesiť rozličné cestá ako cesto na pečivo alebo pizzu.
- Môžete vyrobiť marmeládu alebo jogurt.
- Môžete naprogramovať až 8 individuálnych programov podľa vlastných potrieb (program 16).

*Výber lahodných zmesí na pečenie, ako aj prísad pre vlastné recepty nájdete v predajni Lidl vo vašom okolí.

Ovládacie prvky

(Obrázky pozri na roztváracíj strane)

Obrázok A:

- ❶ priehľadné okienko
- ❷ veko
- ❸ vetracia štrbina
- ❹ sieťový kábel
- ❺ spínač ZAP/VYP (0/I)
- ❻ ovládací panel

Obrázok B:

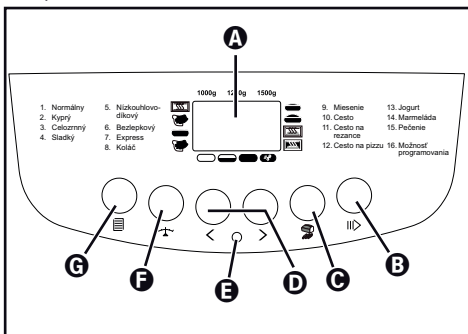
- ❷ 2 hnetacie háky
- ❸ forma na pečenie
- ❹ odmerná nádobka
- ❺ odmerná lyžica
- ❻ vyberač hnetacích hákov

Obrázok C:

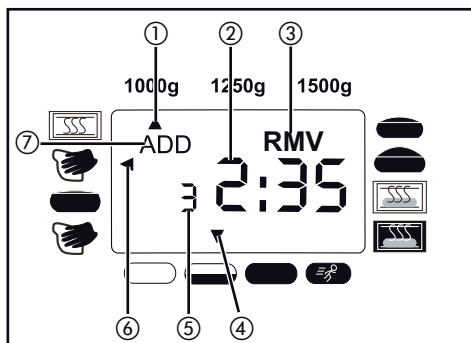
Ovládací panel/displej

Ovládací panel

Ovládací panel **❶** pozostáva z nasledujúcich komponentov:



A Displej



- ❶ voľba hmotnosti (1000 g/1250 g/1500 g)
- ❷ zostávajúci čas programu v hodinách/naprogramovaný časovač/naprogramovaný čas fázy (program 16)
- ❸ funkcia Remove - zatiaľ čo sa zobrazuje „RMV“ (= „Remove“), môžu sa odstrániť hnetacie háky **❷**
- ❹ zvolený stupeň zhnednutia/rýchly režim (svetlý ☐, stredný ☐, tmavý ☐, rýchly ☐)
- ❺ aktívne číslo programu
- ❻ aktívna fáza programu
- ❼ funkcia Add - zatiaľ čo sa zobrazuje „ADD“, môžu sa do cesta pridať ďalšie prísady

ⓑ Tlačidlo Štart/stop |||>

Tlačidlo na spustenie, prerušenie alebo zastavenie programu.

Program prerušíte, ak krátko stlačíte tlačidlo Štart/stop ⓑ. Ukazovateľ času ② bliká. Opätovným stlačením tlačidla Štart/stop ⓑ môže prevádzka znovu pokračovať. Inak sa v programe automaticky pokračuje po 10 minútach.

Na predčasné ukončenie programu a vymazanie nastavení podržte stlačené tlačidlo Štart/stop ⓑ, až zaznie dlhý signálny tón.

UPOZORNENIE

- ▶ Tlačidlo Štart/stop ⓑ nestláčajte, keď chcete len skontrolovať stav chleba. Priebeh pečenia môžete pozorovať cez priehľadné okienko ①.

Ⓒ Zvolenie stupňa zhnednutia/ rýchleho režimu

Tlačidlo na voľbu stupňa zhnednutia, resp. rýchleho režimu (svetlý/stredný/tmavý/rýchly).

Stláčajte tlačidlo toľkokrát, až sa šípka ④ objaví nad požadovaným stupňom zhnednutia.

Alebo aktivujte rýchly režim, aby ste skrátili proces pečenia.

UPOZORNENIE

- ▶ Pre programy 9 – 14 sa nemôže nastaviť žiadny stupeň zhnednutia.
- ▶ Funkcia „rýchly“ je k dispozícii iba pre programy 1 – 4.

Ⓓ Nastavenie časovača <>

Tlačidlá na nastavenie časovača pre časovo oneskorené pečenie (pozri kapitolu „Funkcia časovača“).

UPOZORNENIE

- ▶ Pre programy 9, 11 a 13 – 15 nie je funkcia časovača k dispozícii.

Ⓔ Prevádzková kontrolka

Prevádzková kontrolka Ⓔ signalizuje, či je nejaký program práve aktívny.

Ak ste aktivovali funkciu časovača, prevádzková kontrolka Ⓔ počas času oneskorenia bliká. Len čo sa program spustí, prevádzková kontrolka Ⓔ svieti nepretržite.

Ⓕ Nastavenie hmotnosti chleba

Tlačidlo na voľbu hmotnosti chleba (1000 g/1250 g/1500 g). Stláčajte tlačidlo toľkokrát, až sa šípka ① objaví pod požadovanou hmotnosťou. Údaje o hmotnosti sa vzťahujú na množstvo prísad, ktorými sa naplní forma na pečenie ⓑ.

UPOZORNENIE

- ▶ Pre programy 9 – 15 sa nemôže nastaviť žiadna hmotnosť.

Ⓖ Voľba programu

Tlačidlo na voľbu požadovaného programu (1 – 16). Na displeji Ⓐ sa objaví číslo programu ⑤ a čas programu ②.

Pred prvým použitím

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Prístroj nikdy nenechávajte vyhrievať s prázdnu formou na pečenie ⓑ dlhšie ako 5 minút. Hrozí nebezpečenstvo požiaru!

UPOZORNENIE

- ▶ V dôsledku zvyškov podmienených výrobou môže pri prvom uvedení do prevádzky dôjsť k miernemu tvoreniu zápachu a dymu. Toto je neškodné a po krátkom čase prestane. Postarajte sa o dostatočné vetranie, napr. otvorte okno.

- 1) Pred prvým uvedením do prevádzky utrite formu na pečenie ⓑ, hnetacie háky ⑦ a vonkajšiu plochu prístroja navlhčenou handričkou. Nepoužívajte žiadne čistiace špongie ani abrazívne prostriedky, ktoré zanechávajú škrabance.
- 2) Výlučne pri prvom ohreve vložte do prístroja prázdnu formu na pečenie ⓑ, ako aj hnetacie háky ⑦ a zatvorte veko ②.

- 3) Zastrčte sieťovú zástrčku do zásuvky.
- 4) Spínač ZAP/VYP (0/1) **5** dajte do polohy „I“. Zaznie signálny tón a na displeji **A** sa zobrazí číslo programu **5** a čas **2** pre program 1.
- 5) Na zohriatie prístroja zvolte pomocou tlačidla voľby programu **G** program 15 a stlačte tlačidlo Start/stop **B**.
- 6) Po 5 minútach stlačte znova tlačidlo Start/stop **B**, až zaznie dlhý signálny tón na ukončenie programu.
- 7) Prístroj nechajte celkom vychladnúť a ešte raz utrite formu na pečenie **B**, hnetacie háky **7** a vonkajšiu plochu prístroja navlhčenou utierkou.

Pečenie chleba

Prísady

Pre optimálny výsledok pečenia zohľadnite, prosím, nasledujúce pokyny:

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Pred naplnením prísad vyberte formu na pečenie **B** z krytu. Keď sa prísady dostanú na vyhrievacie špirály, existuje nebezpečenstvo požiaru!
- ▶ V žiadnom prípade nepoužívajte väčšie než uvedené množstvá. Pri pečení nikdy neprekračujte množstvo 900 g múky alebo 900 g zmesi na pečenie. Ak sa pretečené cesto dostane na vyhrievacie špirály, existuje nebezpečenstvo požiaru!

- Všetky prísady by mali byť zahriate na izbovú teplotu, aby sa zabezpečil optimálny priebeh kysnutia.
- Podľa možnosti presne dodržiavajte zadané množstvá prísad. Aj nepatrné odchýlky môžu ovplyvniť výsledok pečenia.
- Prísady vkladajte do formy na pečenie **B** vždy v poradí uvedenom v recepte. Spravidla sa najprv pridajú tekutiny, potom cukor, soľ a múka a nakoniec droždie. Droždie by sa nemalo dostať do kontaktu s tekutinami či soľou.

Uvedenie do prevádzky

- 1) Formu na pečenie **B** vytiahnite z prístroja nahor.
- 2) Nastrčte hnetacie háky **7** na hnaacie hriadele vo forme na pečenie **B**. Dbajte na to, aby pevne dosadali.
- 3) Vložte suroviny do formy na pečenie **B** v poradí uvedenom v recepte.
- 4) Opäť vložte formu na pečenie **B**. Dbajte na to, aby správne dosadla.
- 5) Zatvorte veko **2**.
- 6) Zastrčte sieťovú zástrčku do zásuvky.
- 7) Prístroj zapnite spínačom ZAP/VYP (0/1) **5**. Zaznie signálny tón a na displeji **A** sa zobrazí číslo programu **5** a čas **2** pre program 1.

Nastavenie a spustenie programu

- 1) Pomocou tlačidla voľby programu **G** si zvolíte želaný program. Príslušné číslo programu **5** a čas programu **2** sa zobrazia na displeji **A**.
- 2) Prípadne zvolte hmotnosť chleba **1** pomocou tlačidla **F**.
- 3) Zvoľte prípadne aj požadovaný stupeň zhnednutia **4** pomocou tlačidla **G** alebo zvolte nastavenie „rýchly“ na urýchlenie kysnutia.
- 4) Pomocou tlačidiel so šípkou **D** nastavte časovač alebo spustíte ihneď program pomocou tlačidla Start/stop **B**. Program teraz automaticky zrealizuje rôzne fázy programu **6**.

UPOZORNENIE

- ▶ Niektoré programy sa spúšťajú s predhrievacou fázou (pozri kapitolu „**Priebeh programu**“), pri ktorej sa hnetacie háky **7** nepohybujú. Je to želaný jav, nie chyba prístroja.
- ▶ Veko **2** môžete počas fázy hnetenia otvoriť. Neotvárajte však veko **2** počas fázy kysnutia a pečenia. Chlieb by potom mohol splasnúť.
- ▶ Priebeh programu môžete sledovať cez priehľadné okienko **1**.

Programy

Pomocou tlačidla voľby programu **G** si zvolíte požadovaný program. Príslušné číslo programu **5** sa zobrazí na displeji **A**. Časy programu **2** sú závislé od zvolených kombinácií programu (pozri kapitolu „**Priebeh programu**“).

Program 1: Normálny

Na pečenie bieleho a zmiešaného chleba, ktorý pozostáva hlavne z pšeničnej alebo ražnej múky. Chlieb má kompaktnú konzistenciu.

Program 2: Kyprý

Na pečenie ľahkých chlebov z jemnej múky. Chlieb je spravidla kyprý a má chrumkavú kôrku.

Program 3: Celozrný

Na pečenie chlebov z hrubších druhov múk, napr. celozrnná pšeničná a ražná múka. Chlieb bude kompaktnější a ťažší.

Program 4: Sladký

Na pečenie sladkých chlebov s prísadami ako ovocné šfavy, strúhaný kokos, hrozienka, čokoláda alebo viac cukru. Vďaka dlhšej fáze kysnutia je chlieb ľahší a nadýchanější.

Program 5: Nízkouhľovodíkový

Na pečenie chlebov s nízkym obsahom sacharidov.

Program 6: Bezlepkový

Na pečenie chlebov z bezlepkových múk a zmesi na pečenie. Tieto si vyžadujú viac času na absorpciu tekutín a majú iné vlastnosti pri miesení.

Program 7: Express

Časy na miesenie, kysnutie a pečenie sú výrazne kratšie. Tento program je vhodný len pre recepty, ktoré neobsahujú hrubú múku alebo iné ťažké prísady. Majte na pamäti, že chlieb pri tomto programe nemusí byť nadýchaný a až taký chutný.

Program 8: Koláč

Na pečenie koláčov zo zmesi na pečenie alebo podľa vlastných receptov.

Program 9: Miesenie

Pri tomto programe sa iba miesi cesto. Čas miesenia môžete nastaviť v rozsahu 10 až 45 minút.

Program 10: Cesto

Na prípravu kysnutého cesta na žemle, pizzu alebo podobné pečivo.

Program 11: Cesto na rezance

Na prípravu cesta na rezance.

Program 12: Cesto na pizzu

Na prípravu cesta na pizzu.

Program 13: Jogurt

Na výrobu jogurtu z kravského mlieka alebo sójového nápoja. Presný postup je uvedený v príloženom receptári.

Prednastavený čas programu 8 hodín by sa mal v závislosti od použitého množstva prispôbiť takto:

do 1000 ml	8 – 10 hodín
1000 – 1500 ml	9 – 11 hodín
nad 1500 ml	10 – 12 hodín

Program 14: Marmeláda

Na výrobu ovocných nátierok, napríklad marmelád, džemov alebo želé.

Program 15: Pečenie

Na pečenie hotového cesta, ako aj na dopečenie chleba, ktorý je príliš svetlý alebo nie je úplne dopečený. Program neobsahuje žiadne procesy miesenia alebo kysnutia. V 5-minútových krokoch môžete nastaviť čas pečenia od 5 do 60 minút.

Program 16: Možnosť programovania

S týmto programom môžete nastaviť až 8 individuálnym programom vlastné časy jednotlivých fáz.

Postupujte pritom takto:

- 1) Pomocou tlačidla voľby programu **G** zvolíte program 16.
- 2) Pomocou tlačidla pre stupeň zhnednutia **C** zvolíte pamäťové miesto programu (1 – 8).
- 3) Tlačidlom pre hmotnosť chleba **F** zvolíte fázu programu, ktorú chcete nastaviť.
- 4) Pomocou tlačidiel so šípkou **D** prispôbte čas zvolenej fázy programu svojim potrebám (pre možný nastavovací rozsah pozri kapitolu „**Priebeh programu**“).

- 5) Znovu stlačte tlačidlo pre hmotnosť chleba **F** pre zmenu na nasledujúcu fázu programu.
- 6) Keď ste nastavili všetky želané fázy programu, stlačte tlačidlo Štart/stop **B** na uloženie nastavení a na opustenie menu pre nastavenia tohto pamäťového miesta programu.
- 7) Keď chcete nastaviť ďalší individuálny program, pomocou tlačidla pre stupeň zhnednutia **C** zvolte iné pamäťové miesto programu a pokračujte podľa opisu uvedeného vyššie.
- 8) Individuálny program spustíte pomocou tlačidla pre stupeň zhnednutia **C** a tlačidla Štart/stop **B**.

UPOZORNENIE

- ▶ Nastavenia zostanú uložené tak dlho, kým sa nevynulujú prostredníctvom funkcie vynulovania.
- ▶ Na vynulovanie časov na štandardné nastavenia zvolte pomocou tlačidla pre stupeň zhnednutia **C** príslušný individuálny program a stlačte súčasne tlačidlo voľby programu **G** a tlačidlo pre hmotnosť chleba **F**.

Prerušenie/ukončenie programu

- Program prerušíte, ak krátko stlačíte tlačidlo Štart/stop **B**. Ukazovateľ času **②** na displeji **A** bliká. Na pokračovanie v programe stlačte znova tlačidlo Štart/stop **B**. Inak sa v programe automaticky pokračuje po 10 minútach.
- Pri automatickom ukončení programu zaznejú viaceré signálne tóny a ukazovateľ času **②** zobrazí 0:00. Prístroj sa prepne do 60-minútového režimu udržiavania teploty.

UPOZORNENIE

- ▶ Na konci programov 9 - 14 sa nespustí režim udržiavania teploty.
- ▶ Chlieb vyberte z prístroja najneskôr na konci režimu udržiavania teploty, inak môže zvlhnúť.
- Na predčasné ukončenie programu, resp. režimu udržiavania teploty podržte stlačené tlačidlo Štart/stop **B**, až zaznie dlhý signálny tón.

Vyberanie chleba

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Forma na pečenie **8** sa môže počas prevádzky silne zohriať. Používajte chňapky alebo ochranné rukavice. Hrozí nebezpečenstvo popálenia!

POZOR – VECNÉ ŠKODY!

- ▶ Nepoužívajte žiadne kovové predmety na uvoľnenie chleba z formy na pečenie **8**. Môžu spôsobiť škrabance na nepriľnavej povrchovej vrstve.

UPOZORNENIE

- ▶ Chlieb sa dá spravidla ľahšie vybrať, keď ho po pečení ponecháte ešte aspoň 30 minút vo forme na pečenie **8**. Na tento účel môžete využiť režim udržiavania teploty.

- 1) Formu na pečenie **8** a chlieb nechajte dostatočne vychladnúť alebo použite chňapky, resp. ochranné rukavice.
- 2) Formu na pečenie **8** prevráťte, držte ju šikmo nad roštom a ľahko ňou zatráste, aby chlieb vykĺzol.

UPOZORNENIE

- ▶ V prípade, že ste hnetacie háky **7** už predtým neodobrali a chlieb sa nedá z nich uvoľniť, odstráňte ich opatrne pomocou príloženého vyberača hnetacích hákov **11**.

Vypnutie prístroja

Keď už prístroj nechcete používať, vypnite ho spínačom ZAP/VYP (0/I) **5** a vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky.

Funkcia časovača

Funkcia časovača vám umožňuje spustiť program s časovým oneskorením. Môžete určiť časový okamih, ku ktorému má prístroj ukončiť želaný program. Maximálne časové oneskorenie je 15 hodín.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Funkciu časovača využite iba pre recepty, ktoré ste už vyskúšali. Tak sa zaistíte, že sa dosiahne želaný výsledok pečenia, a predovšetkým, že množstvo cesta nebude príliš veľké, prípadne že cesto nepretečie. Pri pretečenom ceste existuje nebezpečenstvo požiaru!

UPOZORNENIE

- Funkcia časovača nie je k dispozícii pre programy 9, 11 a 13 – 15.
- Funkciu časovača nepoužívajte, keď spracovávate rýchlo sa kaziace potraviny ako vajcia, mlieko, smotanu alebo syr.

- 1) Najprv zvolte želaný program.
- 2) Teraz zvolte pomocou tlačidiel so šípkou **1** želaný celkový čas programu a oneskorenia. Čas ukončenia programu sa stlačením tlačidla presunie o 10 minút. Tlačidlá so šípkou **1** podržte stlačené, aby ste urýchlili prebiehanie číslic.
- 3) Nastavenie časovača potvrdíte pomocou tlačidla Štart/stop **5**. Prevádzková kontrolka **5** bliká a naprogramovaný čas **2** začína plynúť, program sa vo vhodnom čase spustí automaticky. Len čo sa program spustí, prevádzková kontrolka **5** svieti nepretržite.

Príklad:

Je 12 hodín a vy by ste chceli mať čerstvý chlieb o 6 hodín, teda o 18.00. Najprv uskutočnite želané nastavenia programu. Stlačíte tlačidlá so šípkou **1** tak dlho, až ukazovateľ času **2** zobrazí na displeji **A** 6:00, pretože do ukončenia uplynie celkovo 6 hodín. Myslite na to, že chlieb musí ešte trochu vychladnúť, skôr ako ho môžete konzumovať.

Funkcia Add/pridanie prísad

Pri programoch 1 – 6, 10 a 16 zaznie počas 2. fázy miesenia viacero signálnych tónov a na displeji **A** sa zobrazí „ADD“ **7**. Teraz môžete počas prevádzky môžete pridať ďalšie prísady ako ovocie alebo orechy. Týmto spôsobom sa tieto prísady nerozdrobia hnetacími hákami **7**. Nasleduje ešte ďalšia krátka fáza miesenia, pri ktorej sa pridané prísady zamiešajú do cesta.

UPOZORNENIE

- Keď nechcete pridať žiadne prísady, nemusíte nič urobiť. Program beží automaticky ďalej.
- Funkcia Add nie je k dispozícii pre programy 7 – 9 a 11 – 15.

Funkcia Remove/odstránenie hnetacieho háka

Pri programoch 1 – 6, 10 a 16 zaznie po 2. fáze kysnutia 10 signálnych tónov a na displeji **A** bliká „RMV“ **3**. Teraz máte možnosť hnetacie háky **7** odobrať pred začiatkom fázy pečenia, aby ste zabránili veľkým dieram v hotovom chlebe.

Postupujte pritom takto:

- 1) Keď bliká „RMV“ na displeji **A**, stlačte tlačidlo Štart/stop **5**. Bežiaci program sa teraz preruší na 10 minút, zostávajúci čas programu **2** bliká na displeji **A**.
- 2) Otvorte veko **2** a vyberte formu na pečenie **8**.
- 3) Posuňte cesto pomúčenými rukami trochu nabok a vytiahnite hnetacie háky **7** z obidvoch hnačích hriadelov.
- 4) Následne rozdeľte cesto rovnomerne do formy na pečenie **8**.

- 5) Vložte formu na pečenie **8** znova do prístroja a zatvorte veko **2**.
- 6) Na pokračovanie v programe stlačte tlačidlo Štart/stop **3**. Ak tlačidlo nestlačíte, program automaticky pokračuje po 10 minútach.

UPOZORNENIE

- ▶ Keď hnetacie háky **7** nechcete vybrať, nemusíte nič urobiť. Program beží automaticky ďalej.
- ▶ Funkcia Remove nie je k dispozícii pre programy 7 - 9 a 11 - 15.

Funkcia pamäte

Ak bol počas prevádzky prístroj odpojený od siete (napr. v dôsledku výpadku prúdu), pokračuje v naposledy aktívnom programe od rovnakého miesta za predpokladu, že sa v rámci 10 minút začal znova napájať prúdom. Toto neplatí pri ukončení programu stlačením tlačidla Štart/stop **3** do zaznenia dlhého signálneho tónu.

Čistenie

⚠ NEBEZPEČENSTVO! ZÁSAH ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- ▶ Pred každým čistením vytriahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- ▶ Prístroj nikdy neponárajte do vody ani do iných tekutín.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

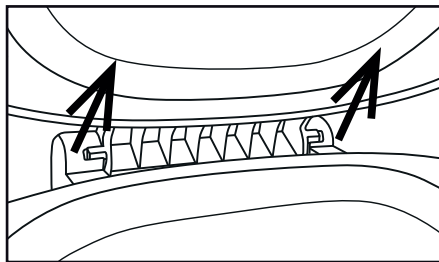
- ▶ Pred čistením nechajte prístroj dostatočne vychladnúť. Hrozí nebezpečenstvo popálenia!

POZOR! VEČNÉ ŠKODY!

- ▶ Pri čistení prístroja nepoužívajte žiadne chemické čistiace prostriedky ani rozpúšťadlá.

Kryt prístroja, veko, priestor na pečenie

- 1) Vyberte formu na pečenie **8** z prístroja.
- 2) Odstráňte zvyšky z priestoru na pečenie pomocou navlhčenej handričky alebo mäkkej špongie.
- 3) Kryt prístroja a veko **2** utrite taktiež iba pomocou navlhčenej handričky alebo špongie. Pre ľahšie čistenie môžete veko **2** odstrániť z krytu:
 - Otvorte veko **2** natoľko, aby plastové čapy lícovali s otvormi závesov.
 - Veko **2** vytriahnite zo závesov:



- Na opätovné namontovanie veka **2** po vyčistení zaveďte plastové čapy znova cez otvor závesov.

- 4) Všetko dôkladne vytrite dosucha.


Forma na pečenie, hnetacie háky a príslušenstvo

POZOR! VEČNÉ ŠKODY!

- ▶ Na povrchu formy na pečenie **8** a hnetacích hákov **7** je nepriľnavá vrstva. Pri čistení nepoužívajte žiadne agresívne čistiace prostriedky ani drsné prostriedky či predmety, ktoré môžu spôsobiť poškrabanie povrchov.

UPOZORNENIE

► V dôsledku tepla a vlhkosti sa môže po čase zmeniť vzhľad povrchov. Nemá to to negatívny vplyv na kvalitu ani funkčnosť.

►  Hnetacie háky **7** a vyberač hnetacích hákov **11** sú vhodné na umývanie v umývačke riadu.

- 1) Vyberte hnetacie háky **7** a formu na pečenie **8** z prístroja.
- 2) Vyberte hnetacie háky **7** z formy na pečenie **8**. Keby sa hnetacie háky **7** nedali uvoľniť z formy na pečenie **8**, naplňte formu na pečenie **8** horúcou vodou a nechajte odmočiť. Hnetacie háky **7** by sa mali dať skoro vybrať.
- 3) Umyte hnetacie háky **7** v teplej vode a pridajte trochu jemného umývacieho prostriedku. Pri pripečených nečistotách nechajte hnetacie háky **7** dovedy namočené vo vode s umývacím prostriedkom, dokiaľ sa nečistoty nebudú dať uvoľniť kefkou na riad.
Ak je držiak hnetacieho háku **7** upchatý, môžete ho opatrne vyčistiť špajľou.
- 4) Poutierajte vonkajšiu stranu formy na pečenie **8** vlhkou handričkou.
- 5) Vnútrotný priestor formy na pečenie **8** vyčistíte teplou vodou s umývacím prostriedkom. Ak sa vo forme na pečenie **8** nachádzajú pripečené nečistoty, naplňte ju vodou a pridajte jemný prostriedok na umývanie riadu. Nechajte namočené tak dlho, až sa pripečené nečistoty budú dať uvoľniť kefkou na riad. Formu na pečenie **8** vypláchnite potom čistou vodou, aby bolo možné odstrániť zvyšky umývacieho prostriedku.
- 6) Vyčistíte odmernú nádobku **9**, odmernú lyžicu **10** a vyberač hnetacích hákov **11** teplou vodou a jemným umývacím prostriedkom. Potom opláchnite všetky diely čistou vodou, aby ste odstránili zvyšky umývacieho prostriedku.
- 7) Po vyčistení všetky diely dôkladne vysušte.

Objednávacie náhradných dielov

K tomuto produktu môžete objednať tieto náhradné diely:

- hnetacie háky **7**
- forma na pečenie **8**
- odmerná nádobka **9**
- odmerná lyžica **10**
- vyberač hnetacích hákov **11**

Náhradné diely objednávajte cez našu servisnú telefonickú linku (pozri kapitolu „Servis“) alebo pohodlne na našej webovej stránke www.kompernass.com.



UPOZORNENIE

- V niektorých krajinách sa objednávanie náhradných dielov nemôže uskutočniť online. V takom prípade využite našu servisnú telefonickú linku (pozri kapitolu „Servis“).
- Pri svojej objednávke majte pripravené číslo IAN, ktoré nájdete na obale tohto návodu na obsluhu.

Likvidácia



Prístroj v žiadnom prípade nevyhadzujte do bežného komunálneho odpadu. Na tento výrobok sa vzťahuje európska smernica 2012/19/EU.

Prístroj zneškodnite v autorizovanej prevádzke na zneškodňovanie odpadu alebo v miestnom zbernom dvore. Dodržiavajte pritom aktuálne platné predpisy. V prípade pochybností kontaktujte miestny zberný dvor.



Informácie o možnostiach likvidácie výrobku, ktorý doslúžil, získate od svojej obecnej alebo mestskej samosprávy.













Vrátenie obalu do obehu šetrí suroviny a znižuje tvorbu odpadov. Nepotrebné obalové materiály zlikvidujte podľa miestne platných predpisov.















Obal zlikvidujte ekologicky. Dbajte na označenie na rôznych obalových materiáloch a triedte ich osobitne. Obalové materiály sú označené skratkami (a) a číslicami (b) s nasledujúcim významom:
1 – 7: plasty,
20 – 22: papier a lepenka,
80 – 98: kompozitné materiály.

Priebeh programu

Program	1. Normálny						2. Kyprý					
	svetlý stredný tmavý			rýchly			svetlý stredný tmavý			rýchly		
hmotnosť (g)	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500
čas (hodiny)	3:00	3:05	3:15	2:15	2:20	2:25	3:10	3:15	3:25	2:20	2:25	2:30
predhrievanie (min.) 	15	15	20	–	–	–	10	10	15	–	–	–
miesenie 1 (min.) 	13	13	13	13	13	13	12	12	12	13	13	13
kysnutie 1 (min.) 	25	25	25	10	10	10	20	20	20	10	10	10
miesenie 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*
kysnutie 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**
kysnutie 3 (min.) 	30	30	30	30	30	30	35	35	35	30	30	30
pečenie (min.) 	55	60	65	55	60	65	60	65	70	60	65	70
udržiavanie teploty (min.) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
max. pred- nastavenie času (hodiny)	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15









* Počas tejto fázy programu môžete pridať do cesta ďalšie prísady. Príklad: 7/ADD/5 znamená, že po 7 minútovej fáze miesenia zaznejú viaceré signálne tóny a súčasne sa na displeji  zobrazí „ADD“ . Teraz môžete pridať ďalšie prísady. Nasleduje ešte jedna 5 minútová fáza miesenia, po ktorej sa začína ďalšia fáza programu.

** Počas tejto fázy programu sa môžu odstrániť hnetacie háky . Príklad: 27,5/RMV/2,5 znamená, že po 27,5 minútovej fáze kysnutia zaznejú viaceré signálne tóny a súčasne sa na displeji  zobrazí „RMV“ . Teraz môžete vybrať hnetacie háky . Nasleduje ešte jedna 2,5 minútová fáza kysnutia, po ktorej sa začína ďalšia fáza programu.

Program	3. Celozrnný						4. Sladký					
	svetlý stredný tmavý			rýchly			svetlý stredný tmavý			rýchly		
stupeň zhnednutia/ rýchly režim												
hmotnosť (g)	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500
čas (hodiny)	3:20	3:25	3:35	2:25	2:30	2:35	2:55	3:00	3:10	2:10	2:15	2:20
predhrievanie (min.) 	15	15	20	–	–	–	10	10	15	–	–	–
miesenie 1 (min.) 	12	12	12	13	13	13	12	12	12	12	12	12
kysnutie 1 (min.) 	30	30	30	10	10	10	25	25	25	10	10	10
miesenie 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*
kysnutie 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**
kysnutie 3 (min.) 	35	35	35	35	35	35	30	30	30	30	30	30
pečenie (min.) 	55	60	65	55	60	65	50	55	60	50	55	60
udržiavanie teploty (min.) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
max. prednastave- nie času (hodiny)	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15









* Počas tejto fázy programu môžete pridať do cesta ďalšie prísady. Príklad: 7/ADD/5 znamená, že po 7 minútovej fáze miesenia zaznejú viaceré signálne tóny a súčasne sa na displeji **A** zobrazí „ADD“ **7**. Teraz môžete pridať ďalšie prísady. Nasleduje ešte jedna 5 minútová fáza miesenia, po ktorej sa začína ďalšia fáza programu.

** Počas tejto fázy programu sa môžu odstrániť hnetacie háky **7**. Príklad: 27,5/RMV/2,5 znamená, že po 27,5 minútovej fáze kysnutia zaznejú viaceré signálne tóny a súčasne sa na displeji **A** zobrazí „RMV“ **3**. Teraz môžete vybrať hnetacie háky **7**. Nasleduje ešte jedna 2,5 minútová fáza kysnutia, po ktorej sa začína ďalšia fáza programu.









Program	5. Nízkouhlovodíkový			6. Bezlepkový			7. Express			8. Koláč		
stupeň zhnednutia/rýchly režim	svetlý stredný tmavý			svetlý stredný tmavý			svetlý stredný tmavý			svetlý stredný tmavý		
hmotnosť (g)	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500
čas (hodiny)	3:09	3:21	3:33	3:40	3:45	3:55	1:15	1:18	1:20	1:30	1:35	1:40
predhrievanie (min.) 	15	15	15	15	15	20	–	–	–	–	–	–
miesenie 1 (min.) 	20	21	22	12	12	12	8	8	8	25 RMV**	25 RMV**	25 RMV**
kysnutie 1 (min.) 	15	15	15	20	20	20	–	–	–	–	–	–
miesenie 2 (min.) 	15 ADD 7*	15 ADD 9*	15 ADD 11*	5 ADD 8*	5 ADD 8*	5 ADD 8*	7	7	7	–	–	–
kysnutie 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**	–	–	–	–	–	–
kysnutie 3 (min.) 	22	24	26	50	50	50	20	20	20	–	–	–
pečenie (min.) 	80	85	90	60	65	70	40	43	45	65	70	75
udržiavanie teploty (min.) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
max. prednastavenie času (hodiny)	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15









* Počas tejto fázy programu môžete pridať do cesta ďalšie prísady. Príklad: 7/ADD/5 znamená, že po 7 minútovej fáze miesenia zaznejú viaceré signálne tóny a súčasne sa na displeji **A** zobrazí „ADD“ **7**. Teraz môžete pridať ďalšie prísady. Nasleduje ešte jedna 5 minútová fáza miesenia, po ktorej sa začína ďalšia fáza programu.


** Počas tejto fázy programu sa môžu odstrániť hnetacie háky **7**. Príklad: 27,5/RMV/2,5 znamená, že po 27,5 minútovej fáze kysnutia zaznejú viaceré signálne tóny a súčasne sa na displeji **A** zobrazí „RMV“ **3**. Teraz môžete vybrať hnetacie háky **7**. Nasleduje ešte jedna 2,5 minútová fáza kysnutia, po ktorej sa začína ďalšia fáza programu.




Program	9. Miesenie	10. Cesto	11. Cesto na rezance	12. Cesto na pizzu
stupeň zhnednutia/rýchly režim	–	–	–	–
hmotnosť (g)	–	–	–	–
čas (hodiny)	0:10–0:45	1:40	0:15	0:45
predhrievanie (min.) 	–	–	–	–
miesenie 1 (min.) 	10–45	12	15	15
kysnutie 1 (min.) 	–	10	–	10
miesenie 2 (min.) 	–	3 ADD 5*	–	10
kysnutie 2 (min.) 	–	25	–	10
kysnutie 3 (min.) 	–	45	–	–
pečenie (min.) 	–	–	–	–
udržiavanie teploty (min.) 	–	–	–	–
max. prednastavenie času (hodiny)	–	15	–	15

* Počas tejto fázy programu môžete pridať do cesta ďalšie prísady. Príklad: 7/ADD/5 znamená, že po 7 minútovej fáze miesenia zaznejú viaceré signálne tóny a súčasne sa na displeji **A** zobrazí „ADD“ **7**. Teraz môžete pridať ďalšie prísady. Nasleduje ešte jedna 5 minútová fáza miesenia, po ktorej sa začína ďalšia fáza programu.

Program	13. Jogurt	14. Marmeláda	15. Pečenie
stupeň zhnednutia/rýchly režim	–	–	svetlý stredný tmavý
hmotnosť (g)	–	–	–
čas (hodiny)	8:00-12:00	1:20	0:05-1:00
predhrievanie (min.) 	–	–	–
miesenie 1 (min.) 	–	–	–
kysnutie 1 (min.) 	–	15	–
miesenie 2 (min.) 	–	–	–
kysnutie 2 (min.) 	–	–	–
kysnutie 3 (min.) 	–	20	–
pečenie (min.) 	–	60	5–60
udržiavanie teploty (min.) 	–	–	60
max. prednastavenie času (hodiny)	–	–	–

Program	16. Možnosť programovania	
stupeň zhnednutia/rýchly režim	prednastavenie	individuálny nastavovací rozsah
hmotnosť (g)	–	–
čas (hodiny)	3:05	–
predhrievanie (min.) 	15	0-20
miesenie 1 (min.) 	13	0-30
kysnutie 1 (min.) 	25	0-30
miesenie 2 (min.) 	7 ADD 5*	0-30
kysnutie 2 (min.) 	30 RMV **	0-60 RMV **
kysnutie 3 (min.) 	30	0-60
pečenie (min.) 	60	0-80
udržiavanie teploty (min.) 	60	0-60
max. prednastavenie času (hodiny)	15	15

* Počas tejto fázy programu môžete pridať do cesta ďalšie prísady. Príklad: 7/ADD/5 znamená, že po 7 minútovej fáze miesenia zaznejú viaceré signálne tóny a súčasne sa na displeji **A** zobrazí „ADD“ . Teraz môžete pridať ďalšie prísady. Nasleduje ešte jedna 5 minútová fáza miesenia, po ktorej sa začína ďalšia fáza programu.

** Počas tejto fázy programu sa môžu odstrániť hnetacie háky . Príklad: 27,5/RMV/2,5 znamená, že po 27,5 minútovej fáze kysnutia zaznejú viaceré signálne tóny a súčasne sa na displeji **A** zobrazí „RMV“ . Teraz môžete vybrať hnetacie háky . Nasleduje ešte jedna 2,5 minútová fáza kysnutia, po ktorej sa začína ďalšia fáza programu.

Odstraňovanie porúch

Porucha	Možné riešenia
Po stlačení tlačidla Štart/stop B prístroj nepracuje.	Niektoré fázy programu ⑥ , ako predhrievanie alebo kysnutie, je možné rozpoznať ťažko, pretože hnetacie háky ⑦ sa neotáčajú. Pomocou tabuľky „ Priebeh programu “ skontrolujte, ktorá časť programu práve prebieha. To, či prístroj pracuje, zistíte podľa toho, či svieti prevádzková kontrolka B . Skontrolujte, či je sieťová zástrčka zapojená do elektrickej siete.
Displej A po spustení programu zobrazuje „H:HH“.	Prístroj ešte nie je po poslednom pečení dostatočne vychladnutý. Zastavte aktuálny program a vypnite prístroj. Otvorte veko ② a nechajte prístroj cca 20 minút vychladnúť, skôr ako ho budete ďalej používať.
Nedá sa spustiť žiadny nový program. Indikácia na displeji skočí do základného nastavenia (program 1).	Prístroj ešte nie je po poslednom pečení dostatočne vychladnutý. Vypnite prístroj, otvorte veko ② a nechajte prístroj cca 20 minút vychladnúť, skôr ako ho budete ďalej používať.
Displej A po spustení programu zobrazuje „E:E0“.	Vypnite prístroj a vytiahnite sieťovú zástrčku. Sieťovú zástrčku opäť zastrčte do zásuvky a prístroj znova zapnite. Ak chybové hlásenie naďalej pretrváva, obráťte sa, prosím, na náš zákaznícky servis.
Motor beží, ale hnetacie háky ⑦ sa neotáčajú.	Skontrolujte, či sú hnetacie háky ⑦ a forma na pečenie B správne zasunuté.
Prístroj bol počas prevádzky odpojený od elektrickej siete alebo nastal výpadok prúdu.	Ak prerušenie prívodu prúdu netrvá dlhšie ako 10 minút, prístroj pokračuje automaticky s naposledy vykonávaným programom.
Prístroj rozseká pridané prísady ako ovocie alebo orechy.	Aby ste predišli rozsekaniu prísad ako ovocie alebo orechy, pridajte ich do cesta, až keď zaznejú viaceré signálne tóny a na displeji A sa objaví „ADD“ ⑦ .

Keby sa poruchy nedali odstrániť uvedeným riešeniami alebo ak zistíte iné druhy porúch, obráťte sa, prosím, na náš zákaznícky servis.

Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník,
na tento prístroj máte záruku 3 roky od dátumu zakúpenia. V prípade nedostatkov tohto výrobku máte práva vyplývajúce zo zákona voči predajcovi tohto výrobku. Tieto Vaše práva vyplývajúce zo zákona nie sú obmedzené našou zárukou, uvedenou nižšie.

Záručné podmienky

Záručná doba začína plynúť dátumom zakúpenia. Prosím, uschovajte si pokladničný blok. Tento bude potrebný ako dôkaz o zakúpení.

Ak v priebehu troch rokov od dátumu zakúpenia tohto výrobku dôjde k chybe materiálu alebo výrobnej chybe, výrobok vám – podľa nášho uváženia – bezplatne opravíme, vymeníme alebo uhradíme kúpnu cenu. Podmienkou tohto záručného plnenia je, že počas trojročnej lehoty sa poškodený prístroj a doklad o zakúpení (pokladničný blok) predloží so stručným opisom, v čom spočíva nedostatok prístroja a kedy sa vyskytol.

Ak je chyba pokrytá našou zárukou, zašleme Vám späť opravený alebo nový výrobok. Opravou alebo výmenou výrobku nezačína plynúť žiadna nová záručná doba.

Záručná doba a zákonné nároky na odstránenie chýb

Záručná doba sa záručným plnením nepredĺži. To platí aj pre vymenené a opravené diely. Poškodenia a chyby zistené prípadne už pri kúpe, sa musia hlásiť okamžite po vybalení. Po uplynutí záručnej doby podliehajú prípadné opravy poplatku.

Rozsah záruky

Prístroj bol starostlivo vyrobený v súlade s prísnyimi smernicami kvality a pred dodaním bol svedomito preskúšaný.

Záručné plnenie sa vzťahuje na chyby materiálu alebo výrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na časti výrobku, ktoré sú vystavené bežnému opotrebovaniu a preto ich možno pokladať za rýchlo opotrebitelné diely, ani na poškodenia krehkých dielov, ako sú napríklad spínače, akumulátory alebo diely vyrobené zo skla.

Táto záruka zaniká v prípade poškodenia výrobku neodborným používaním alebo neodbornou údržbou. Na správne používanie výrobku sa musia presne dodržiavať všetky pokyny, uvedené v návode na obsluhu. Bezpodmienečne sa musí zabrániť použitiu alebo úkonom, ktoré sa v návode na obsluhu neodporúčajú alebo pred ktorými sa varuje.

Výrobok je určený len na súkromné použitie a nie na priemyselné používanie. Záruka zaniká pri nesprávnom a neodbornom zaobchádzaní, pri použití násilia a pri zásahoch, ktoré neboli vykonané naším autorizovaným servisom.

Vybavenie v prípade záruky

Na zaručenie rýchleho vybavenia Vašej žiadosti postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- Na všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (napr. IAN 123456_7890) ako doklad o nákupe.
- Číslo výrobku nájdete na typovom štítku na výrobku, na gravúre na výrobku, na titulnej stránke návodu na obsluhu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane výrobku.
- Ak dôjde k funkčným poruchám alebo iným nedostatkom, kontaktujte najprv nižšie uvedené servisné oddelenie **telefonicky** alebo **e-mailom**.
- Výrobok, zaevidovaný ako poruchový, môžete potom spolu s dokladom o nákupe (pokladničný blok) a uvedením popisu chyby a dátumu, kedy k nej došlo, bezplatne odoslať na adresu servisného strediska, ktorá Vám bude oznámená.



Na webovej stránke www.lidl-service.com si môžete stiahnuť tieto a mnoho ďalších príručiek, videá o výrobkoch a inštalačný softvér.

Pomocou tohto QR-kódu sa dostanete priamo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a pomocou zadania čísla výrobku (IAN) 360597_2010 otvoríte váš návod na obsluhu.

Servis

SK Servis Slovensko

Tel. 0850 232001

E-Mail: kompernass@lidl.sk

IAN 360597_2010

Dovozca

Majte na pamäti, že nižšie uvedená adresa nie je adresou servisného strediska. Najprv kontaktujte uvedené servisné stredisko.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NEMECKO

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 Fernwirkungssystem, um das Gerät zu betreiben.

ACHTUNG – SACHSCHADEN!

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

Leistungsübersicht

- Sie können zwischen 16 verschiedenen Programmen wählen.
- Sie können eigene Rezepte anwenden oder fertige Backmischungen verarbeiten.*
- Mit dem Programm „Glutenfrei“ können Sie glutenfreie Backmischungen und Rezepte mit glutenfreien Mehlen, wie z. B. Maismehl, Buchweizenmehl und Kartoffelmehl, backen.
- Sie können verschiedene Teige wie Brötchen- oder Pizzateig kneten lassen.
- Sie können Marmelade oder Joghurt herstellen.
- Sie können bis zu 8 individuelle Programme nach Ihren eigenen Bedürfnissen programmieren (Programm 16).

*Eine Auswahl an leckeren Backmischungen sowie Zutaten für eigene Rezepte finden Sie in Ihrem Lidl-Markt vor Ort.

Bedienelemente

(Abbildungen siehe Ausklappseite)

Abbildung A:

- ① Sichtfenster
- ② Deckel
- ③ Belüftungsschlitze
- ④ Netzkabel
- ⑤ Ein-/Ausschalter (0/I)
- ⑥ Bedienfeld

Abbildung B:

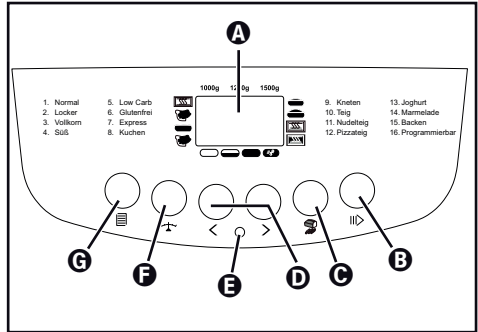
- ⑦ 2 Kneithaken
- ⑧ Backform
- ⑨ Messbecher
- ⑩ Messlöffel
- ⑪ Kneithakenentferner

Abbildung C:

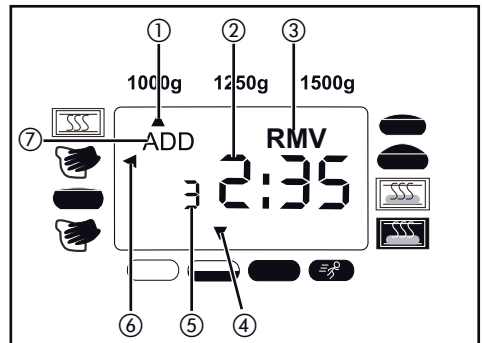
Bedienfeld / Display

Bedienfeld

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



A Display



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

Ⓑ Start-/Stopp-Taste

Taste zum Starten, Unterbrechen oder Stoppen eines Programms.

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

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

HINWEIS

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

Ⓒ Bräunungsgrad/Schnellmodus wählen

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

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

HINWEIS

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

Ⓓ Timer einstellen

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

HINWEIS

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

Ⓔ Betriebsleuchte

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

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

Ⓕ Brotgewicht einstellen

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

HINWEIS

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

Ⓖ Programm wählen

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

Vor dem ersten Gebrauch

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 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 **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!

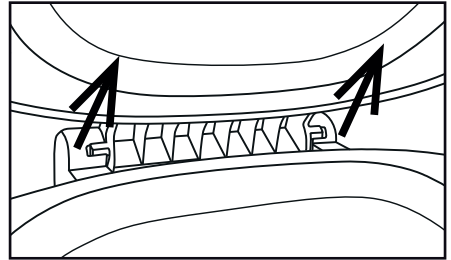
- ▶ Benutzen Sie zum Reinigen des Gerätes keine chemischen Reinigungs- oder Lösungsmittel.

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.

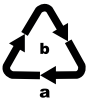
Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



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. Vorein- stellung der Zeit (Stunden)	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15









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



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





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









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



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









Programm	5. Low Carb			6. Glutenfrei			7. Express			8. Kuchen		
	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

Stav informácií · Stand der Informationen:

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

IAN 360597_2010