

# SILVERCREST®



## BREAD MAKER SBB 850 F2

(FI)

### LEIPÄKONE

Käyttöohje

(PL)

### AUTOMAT DO PIECZENIA CHLEBA

Instrukcja obsługi

(SE)

### BAKMASKIN

Bruksanvisning

(DE)

(AT)

(CH)

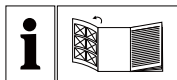
### BROTBACKAUTOMAT

Bedienungsanleitung

IAN 337874\_1910

(FI)

(PL)



FI

Käännä ennen lukemista kuvallinen sivu esiin ja tutustu seuraavaksi laitteen kaikkiin toimintoihin.

---

SE

Vik ut bildsidan och ha den till hands när du läser igenom anvisningarna och gör dig bekant med apparatens / maskinens funktioner.

---

PL

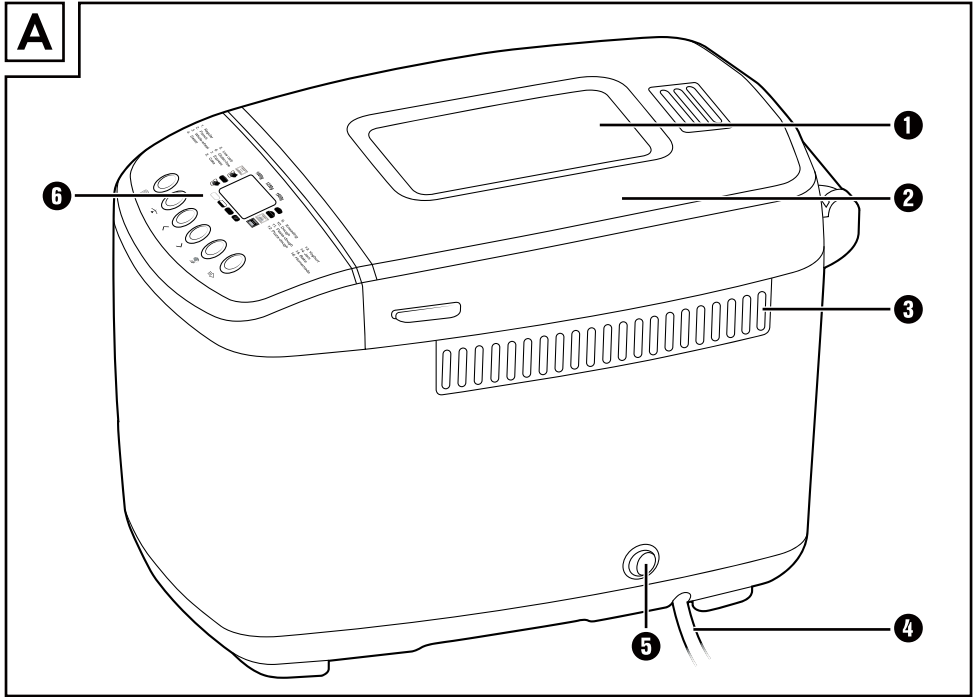
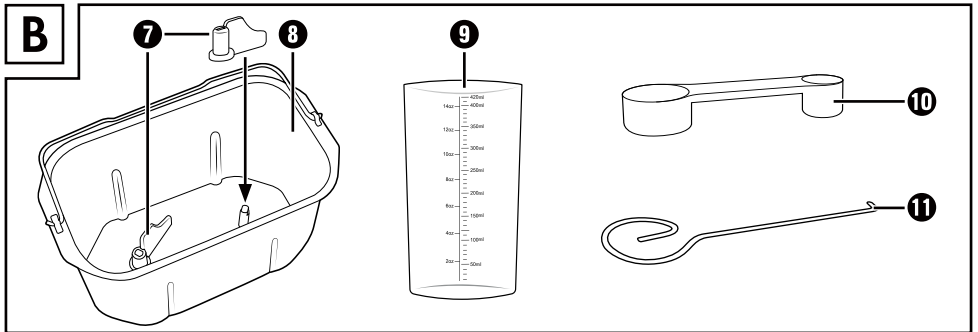
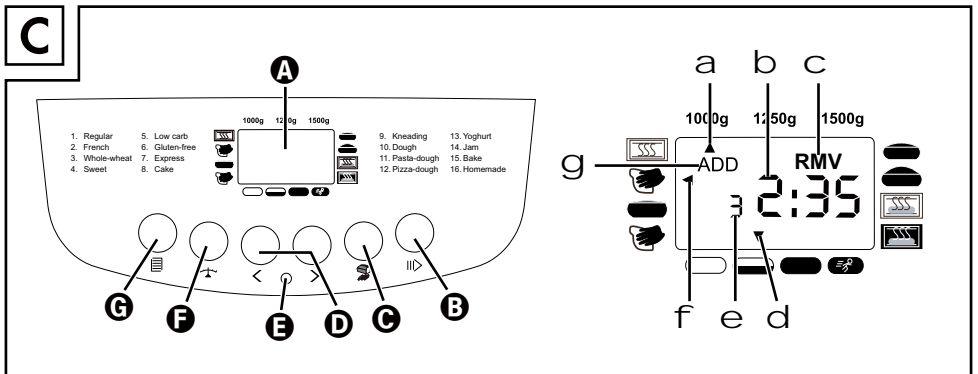
Przed przeczytaniem proszę rozłożyć stronę z ilustracjami, a następnie proszę zapoznać się z wszystkimi funkcjami urządzenia.

---

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.

FI	Käyttöohje	Sivu	1
SE	Bruksanvisning	Sidan	25
PL	Instrukcja obsługi	Strona	49
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	73

**A****B****C**

# Sisällysluettelo

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

## Johdanto

Onnittelut uuden laitteen hankinnasta.

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

## Tarkoituksenmukainen käyttö

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

Älä käytä laitetta elintarvikkeiden tai esineiden kuivaamiseen.

Älä käytä laitetta ammatti- tai teollisuuskäytössä.

Muu tai tämän ylittävä käyttö katsotaan tarkoituksenvastaiseksi.

## Toimitussisältö

Toimitus sisältää vakiona seuraavat osat:

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


## Purkaminen pakkauksesta

### ⚠ VAROITUS! LOUKKAANTUMIS- VAARA!

- Pakkausmateriaaleilla ei saa leikkiä.  
On olemassa tukehtumisvaara!

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

## Tekniset tiedot

Nimellisjännite	220-240 V ~ (vaihtovirta), 50 Hz
Lämpövastuksen nimellisteho	850 W
Moottorin nimel- listeho	100 W
	Kaikki tämän laitteen osat, jotka ovat kosketuksissa elin- tarvikkeisiin, ovat elintarvike- kelpoisia.

## Turvallisuusohjeet

Huomioi seuraavat laitteen turvallista käyttöä koskevat ohjeet:

### **⚠ VAARA – SÄHKÖISKU!**

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

### **⚠ VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!**

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

## **⚠ VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!**

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



Huomio! Kuuma pinta! Palovammavaara!

Jotkin laitteen osat kuumenevat huomattavasti käytön aikana!

Anna laitteen ja lisävarusteiden jäähtyä riittävästi tai käytä patalappuja tai suojakäsineitä.

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

## **⚠ VAROITUS! PALOVAARA!**

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

**⚠ VAROITUS! PALOVAARA!**

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

**HUOMIO – AINEELLISET VAHINGOT!**

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



## Yleiskuva laitteen toiminoista

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

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

## Laitteen osat

(Katso kuvat kääntösivulta)

Kuva A:

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

Kuva B:

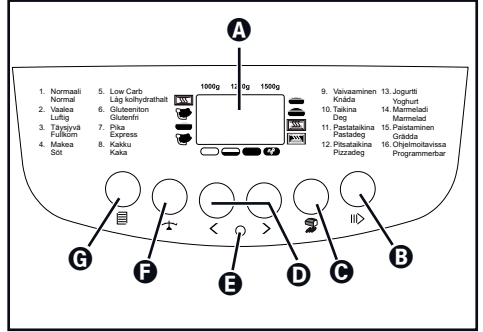
- 7 2 taikinakoukku
- 8 Leivontavuoka
- 9 Mitta-astia
- 10 Mittalusikka
- 11 Taikinakoukun poistaja

Kuva C:

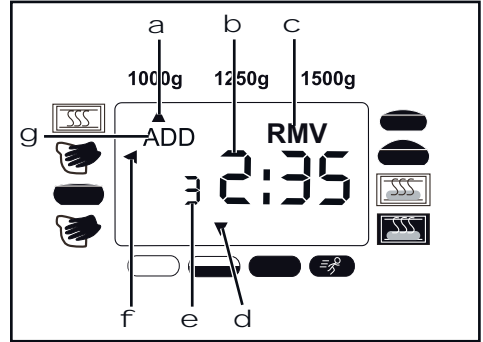
Käyttöpaneeli/näyttö





## Käyttöpaneeli

Käyttöpaneeli **6** koostuu seuraavista osista:



### A Näyttö



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

## B Käynnistys-/pysäytyspainike |||>

Painike ohjelman käynnistämiseen, keskeyttämiseen tai pysäyttämiseen.

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

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

### HUOMAUTUS

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

## C Paistoasteen/pikatoiminnon valitseminen

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

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

Vaihtoehtoisesti voit lyhentää leivonta-aikaa valitsemalla pikatoiminnon.

### HUOMAUTUS

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

## D Ajustimen asettaminen <>

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

### HUOMAUTUS

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

## E Käytön merkkivalot

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

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

## F Leivän painon asettaminen

Leivän painon valintapainike (1 000 g/1 250 g/1 500 g). Paina painiketta niin monta kertaa, kunnes nuoli **a** on halutun painon kohdalla. Painotiedot tarkoittavat leivontavuokaan **8** täytettyjen aineiden määrää.

### HUOMAUTUS

- ▶ Painoa ei voi asettaa ohjelmille 9 - 15.

## G Ohjelman valitseminen

Ohjelman valintapainike (1 - 16). Näyttöön **A** ilmestyy ohjelmanumero **e** ja -aika **b**.

## Ennen ensimmäistä käyttöä

### VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

- ▶ Älä anna laitteen lämmitä yli 5 minuuttia, kun leivontavuoka **8** on tyhjä. On olemassa tulipalon vaara!

### HUOMAUTUS

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

- 1) Pyyhi leivontavuoka **8**, taikinakoukut **7** ja laitteen ulkopinta ennen ensimmäistä käyttökerraa kostealla liinalla. Älä käytä naarmuttavia pesusieniä tai hankaavia aineita.
- 2) Laita ainoastaan ensimmäisellä lämmityskerralla tyhjä leivontavuoka **8** ja taikinakoukut **7** laitteeseen ja sulje kansi **2**.
- 3) Työnnä pistoke pistorasiaan.

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

## Leivän leipominen

### Ainekset

Noudata seuraavia ohjeita ihanteellisen leivontatuloksen saavuttamiseksi:

#### **VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!**

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

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

## Laitteen ottaminen käyttöön

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

## Ohjelman asettaminen ja käynnistäminen

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

### HUOMAUTUS

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

## Ohjelmat

Valitse haluttu ohjelma ohjelmanvalintapainikkeella

Ⓔ. Vastaava ohjelmanumero e näkyy näytössä  
 Ⓐ. Ohjelma-ajat b riippuvat valituista ohjelmayhdistelmistä (ks. kohta "Ohjelman kulku").

### Ohjelma 1: Normaali

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

### Ohjelma 2: Vaalea

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

### Ohjelma 3: Täysjyvä

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

### Ohjelma 4: Makea

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

### Ohjelma 5: Low carb

Vähähiilihydraattisten leipien leipomiseen.

### Ohjelma 6: Gluteeniton

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

### Ohjelma 7: Pika

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

### Ohjelma 8: Kakku

Kakkujen leipomiseen leivontaseoksilla tai omilla resepteillä.

### Ohjelma 9: Vaivaaminen

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

### Ohjelma 10: Taikina

Leipä- tai pitsataikinoiden tai muiden hiivataikinalaivonnaisten valmistamiseen.

### Ohjelma 11: Pastataikina

Pastataikinan valmistamiseen.

### Ohjelma 12: Pitsataikina

Pitsataikinan valmistamiseen.

### Ohjelma 13: Jogurtti

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

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

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

### Ohjelma 14: Marmeladi

Hedelmälevitteiden kuten marmeladien, hillojen ja hyttelöiden valmistamiseen.

### Ohjelma 15: Paistaminen

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

### Ohjelma 16: Ohjelmoitavissa

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

Toimi seuraavasti:

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

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

## HUOMAUTUS

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

## Ohjelman keskeyttäminen/lopettaminen

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

## HUOMAUTUS

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

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

## Leivän poistaminen

### ⚠ VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

- ▶ Leivontavuoka **8** voi kuumentua käytön aikana erittäin kuumaksi. Käytä patalappuja tai suojakäsineitä. On olemassa palovamma-vaara!

### HUOMIO – AINEELLISET VAHINGOT!

- ▶ Älä käytä metalliesineitä leivän irrottamiseen leivontavuosta **8**. Ne voivat naarmuttaa tarttumaton pinnoitetta.

## HUOMAUTUS

- ▶ Leipä irtaoo vuoasta tavallisesti helpommin, jos annat sen olla leivontavuossa **8** vielä vähintään 30 minuuttia paistamisen jälkeen. Voit käyttää tällöin lämpimänäpitoa.

- 1) Anna leivontavuoa **8** ja leivän jäähtyä riittävästi tai käytä patalappuja tai suojakäsineitä.
- 2) Pidä leivontavuokaa **8** viistosti ylösalaisin paistotilan päällä ja ravistele kevyesti, kunnes leipä tulee ulos vuoasta.

## HUOMAUTUS

- ▶ Jos et ole irrottanut taikinakoukkuja **7** jo aikaisemmin eikä leipä irtaoo niistä, poista taikinakoukut varovasti mukana tulevan taikinakoukkujen poistajan **11** avulla.

## Laitteen sammuttaminen

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

## Ajastintoiminto

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

### **VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!**

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

### **HUOMAUTUS**

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

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

## Esimerkki:

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

## Add-toiminto / ainesten lisääminen

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

### **HUOMAUTUS**

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

## Remove-toiminto / taikinakoukujen poistaminen

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

Toimi seuraavasti:

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

- 5) Aseta leivontavuoka **8** takaisin laitteeseen ja sulje kansi **2**.
- 6) Jatka ohjelmaa painamalla käynnistys-/pysäytyspainiketta **3**. Jos painiketta ei paineta, ohjelma jatkuu automaattisesti 10 minuutin jälkeen.

## HUOMAUTUS

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

## Muistitoiminto

Jos laitteen virta on katkennut käytön aikana (esim. sähkökatkoksen vuoksi), laite jatkaa viimeksi käytössä olleella ohjelmalla samasta kohdasta, jos virtakatkos ei kestä 10 minuuttia kauempaa. Tämä ei päde, jos ohjelma lopetetaan painamalla käynnistys-/pysäytyspainiketta **3**, kunnes kuuluu pitkä äänimerkki.

## Puhdistaminen

### ⚠ VAARA! SÄHKÖISKU!

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

### ⚠ VAROITUS! LOUKKAANTUMIS-VAARA!

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

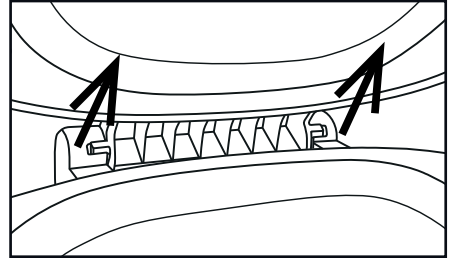
### HUOMIO! AINEELLISET VAHINGOT!

- ▶ Älä käytä laitteen puhdistamiseen kemiallisia puhdistusaineita tai liuotinaaineita.

## Laiterunko, kansi, paistotila

- 1) Ota leivontavuoka **8** laitteesta.
- 2) Poista kaikki jäämät paistotilasta kostealla liinalla tai pehmeällä sienellä.
- 3) Pyyhi laitteen kotelo ja kansi **2** niin ikään vain kostealla liinalla tai sienellä. Kevyttä puhdistamista varten kansi **2** voidaan irrottaa laitekotelosta:

- Avaa kansi **2** niin auki, että muovitapit tulevat saranoiden aukkojen läpi.
- Vedä kansi **2** irti saranoilta:



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


- 4) Kuivaa kaikki huolellisesti.

## Leivontavuoka, taikinakoukut ja lisävarusteet

### HUOMIO! AINEELLISET VAHINGOT!

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

## HUOMAUTUS

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

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

## Varaosien tilaaminen

Voit tilata tähän tuotteeseen seuraavat varaosat:

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

Tilaa varaosat palvelunumerostamme (ks. kohta **"Huolto"**) tai helposti verkkosivustomme [www.kompernass.com](http://www.kompernass.com) kautta.



## HUOMAUTUS

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



## Hävittäminen



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

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



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



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











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


1–7: muovit


20–22: paperi ja pahvi









80–98: komposiittimateriaalit.

## Ohjelman kulku

Ohjelma	1. Normaali						2. Vaalea					
	vaalea keskitumma tumma			pika			vaalea keskitumma tumma			pika		
Paino (gramma)	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500
Aika (tunteina)	3:00	3:05	3:15	2:15	2:20	2:25	3:10	3:15	3:25	2:20	2:25	2:30
Esilämmitys (min) 	15	15	20	–	–	–	10	10	15	–	–	–
Vaivaus 1 (min) 	13	13	13	13	13	13	12	12	12	13	13	13
Nostatus 1 (min) 	25	25	25	10	10	10	20	20	20	10	10	10
Vaivaus 2 (min) 	7 ADD 5*	7 ADD 5*	7 ADD 5*	4 ADD 5*	4 ADD 5*	4 ADD 5*	7 ADD 8*	7 ADD 8*	7 ADD 8*	4 ADD 5*	4 ADD 5*	4 ADD 5*
Nostatus 2 (min) 	27,5 RMV 2,5**	27,5 RMV 2,5**	27,5 RMV 2,5**	15,5 RMV 2,5**	15,5 RMV 2,5**	15,5 RMV 2,5**	35,5 RMV 2,5**	35,5 RMV 2,5**	35,5 RMV 2,5**	15,5 RMV 2,5**	15,5 RMV 2,5**	15,5 RMV 2,5**
Nostatus 3 (min) 	30	30	30	30	30	30	35	35	35	30	30	30
Paisto (min) 	55	60	65	55	60	65	60	65	70	60	65	70
Lämpimänäpito (min) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Ajan suurin mahdollinen esiasetus (tunteina)	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15









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

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

Ohjelma	3. Täysjyvä						4. Makea					
	vaalea keskitumma tumma			pika			vaalea keskitumma tumma			pika		
Paino (gramma)	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500
Aika (tunteina)	3:20	3:25	3:35	2:25	2:30	2:35	2:55	3:00	3:10	2:10	2:15	2:20
Esilämmitys (min) 	15	15	20	–	–	–	10	10	15	–	–	–
Vaivaus 1 (min) 	12	12	12	13	13	13	12	12	12	12	12	12
Nostatus 1 (min) 	30	30	30	10	10	10	25	25	25	10	10	10
Vaivaus 2 (min) 	7 ADD 8*	7 ADD 8*	7 ADD 8*	4 ADD 5*	4 ADD 5*	4 ADD 5*	7 ADD 6*	7 ADD 6*	7 ADD 6*	4 ADD 6*	4 ADD 6*	4 ADD 6*
Nostatus 2 (min) 	35,5 RMV 2,5**	35,5 RMV 2,5**	35,5 RMV 2,5**	20,5 RMV 2,5**	20,5 RMV 2,5**	20,5 RMV 2,5**	32,5 RMV 2,5**	32,5 RMV 2,5**	32,5 RMV 2,5**	15,5 RMV 2,5**	15,5 RMV 2,5**	15,5 RMV 2,5**
Nostatus 3 (min) 	35	35	35	35	35	35	30	30	30	30	30	30
Paisto (min) 	55	60	65	55	60	65	50	55	60	50	55	60
Lämpimänäpito (min) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Ajan suurin mahdollinen esiasetus (tunteina)	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15









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



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









Ohjelma	5. Low carb			6. Gluteeniton			7. Pika			8. Kakku		
Paistoaste/ pikatoiminto	vaalea keskitumma tumma			vaalea keskitumma tumma			vaalea keskitumma tumma			vaalea keskitumma tumma		
Paino (gramma)	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500
Aika (tunteina)	3:09	3:21	3:33	3:40	3:45	3:55	1:15	1:18	1:20	1:30	1:35	1:40
Esilämmitys (min) 	15	15	15	15	15	20	–	–	–	–	–	–
Vaivaus 1 (min) 	20	21	22	12	12	12	8	8	8	25 RMV **	25 RMV **	25 RMV **
Nostatus 1 (min) 	15	15	15	20	20	20	–	–	–	–	–	–
Vaivaus 2 (min) 	15 ADD 7*	15 ADD 9*	15 ADD 11*	5 ADD 8*	5 ADD 8*	5 ADD 8*	7	7	7	–	–	–
Nostatus 2 (min) 	12,5 RMV 2,5**	14,5 RMV 2,5**	16,5 RMV 2,5**	47,5 RMV 2,5**	47,5 RMV 2,5**	47,5 RMV 2,5**	–	–	–	–	–	–
Nostatus 3 (min) 	22	24	26	50	50	50	20	20	20	–	–	–
Paisto (min) 	80	85	90	60	65	70	40	43	45	65	70	75
Lämpimänäpito (min) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Ajan suurin mah- dollinen esiasetus (tunteina)	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15









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


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


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

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

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

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

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

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

## Vianetsintä

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

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



## Kompernass Handels GmbH:n takuu

Hyvä asiakas,

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

### Takuuehdot

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

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

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

### Takuuaika ja lakisääteinen virhevastuu

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

### Takuun laajuus

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

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

Tämä takuu raukeaa, jos tuote on vaurioitunut, tai sitä ei ole käytetty tai huollettu asianmukaisesti.

Tuotteen asianmukainen käyttö edellyttää kaikkien käyttöohjeessa esitettyjen ohjeiden tarkkaa noudattamista. Käyttäjän on ehdottomasti vältettävä käyttötarkoituksia ja toimintaa, joita käyttöohjeessa kehoitetaan välttämään ja joista siinä varoitetaan.

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

## Toimiminen takuutapauksessa

Jotta asiasi voitaisiin käsitellä nopeasti, noudata seuraavia ohjeita:

- Pidä kaikkia kyselyitä varten kassakuitti ja artikkelinumero (esim. IAN 12345) tallessa todisteena ostosta.
- Tuotenumeron löydät tuotteen tyyppikilvestä, kai-verrettuna tuotteeseen, käyttöohjeen otsikkosivulta (alhaalla vasemmalla) tai tuotteen taustapuolella tai pohjassa olevasta tarrasta.
- Mikäli laitteessa ilmenee toimintahäiriöitä tai muita puutteita, ota ensin yhteyttä alla mainittuun huolto-osastoon **puhelimitse** tai **sähköpostitse**.
- Voit lähettää viallisena pitämäsi tuotteen yhdessä ostokuitin kanssa maksutta sinulle ilmoitettuun huolto-osoitteeseen. Liitä mukaan selvitys viasta ja siitä, milloin se on ilmennyt.



Osoitteessa [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) voit ladata tämän ja monia muita käsikirjoja, tuotevideoita ja asennusohjelmia.

Tämän QR-koodin avulla pääset suoraan Lidl-huoltosivustolle ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) ja voit avata käyttöohjeesi syöttämällä tuotenumero (IAN) 123456.

## Huolto

**FI** **Huolto Suomi**  
Tel.: 09 4245 3024  
E-Mail: [kompernass@lidl.fi](mailto:kompernass@lidl.fi)

IAN 337874\_1910

## Maahantuoja

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM  
SAKSA  
[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)



# Innehållsförteckning

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

## Inledning

Est stort grattis till din nyinköpta produkt.

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

## Föreskriven användning

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

Använd inte produkten för att torka livsmedel eller föremål.

Använd inte produkten yrkesmässigt eller industriellt.

All annan eller utökad form av användning strider mot föreskrifterna.

## Leveransens innehåll

Produkten levereras med följande delar som standard:

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


## Uppackning

### **VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!**

- Förpackningsmaterial är inga leksaker. Kvävningsrisk!

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

## Tekniska data

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

## Säkerhetsanvisningar

Observera följande anvisningar för säker hantering av produkten:

### **⚠ FARA - RISK FÖR ELCHOCK!**

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

### **⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!**

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

## **⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!**

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



Akta! Het yta! Risk för brännskador!

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

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

## **⚠ VARNING! BRANDRISK!**

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

**⚠ VARNING! BRANDRISK!**

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

**AKTA – RISK FÖR SAKSKADOR!**

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



## Funktionsöversikt

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

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

## Komponenter

(se bilder på den uppfällbara sidan)

Bild A:

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

Bild B:

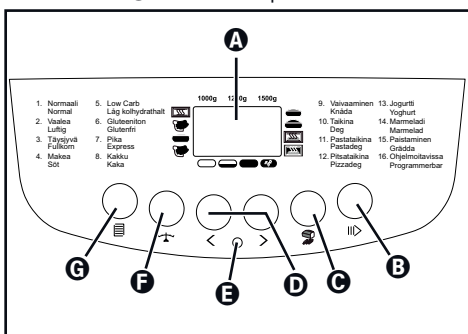
- 7 2 degkrokar
- 8 Bakform
- 9 Måttbägare
- 10 Måttsked
- 11 Degkrokslossare

Bild C:

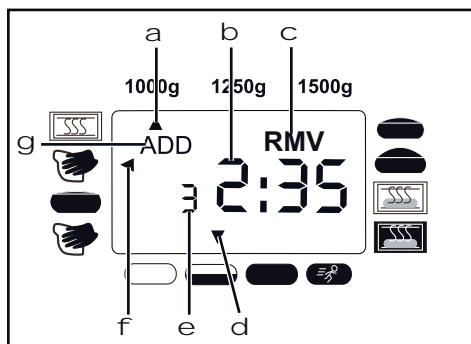
Kontrollfält/Display





## Kontrollfält

Kontrollfältet **6** består av följande delar:



### A Display



- a Viktinställning (1000 g / 1250 g / 1500 g)
- b Återstående programtid i timmar/programmerad timer/programmerad fastid (program 16)
- c Remove-funktion - medan RMV (= Remove) visas kan degkrokarna **7** tas av.
- d Vald gräddningsgrad/Snabbläge (ljus , medel , mörk , snabb )
- e Nummer på aktivt program
- f Aktiv programfas
- g Add-funktion - medan ADD visas kan ytterligare ingredienser tillsättas i degen.

## ⓑ Start/Stopp-knapp

Knapp för att starta, avbryta eller stoppa ett program.

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

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

### OBSERVERA

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

## Ⓒ Välja gräddningsgrad/snabbläge

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

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

### OBSERVERA

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

## Ⓓ Ställa in timern

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

### OBSERVERA

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

## Ⓔ Driftlampa

Driftlampan Ⓔ visar om ett program är aktivt för tillfället.

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

## Ⓕ Ställa in brödets vikt

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

### OBSERVERA

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

## Ⓖ Välja program

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

## Före första användningen

### VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

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

### OBSERVERA

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

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

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

## Baka bröd

### Ingredienser

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

#### **⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!**

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

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

## Ta produkten i bruk

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

## Ställa in och starta ett program

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

### OBSERVERA

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

## Program

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

## Program 1: Normal

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

## Program 2: Luftig

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

## Program 3: Fullkorn

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

## Program 4: Söt

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

## Program 5: Låg kolhydrathalt

För bröd som innehåller mindre kolhydrater.

## Program 6: Glutenfri

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

## Program 7: Express

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

## Program 8: Kaka

För att baka kakor av kakmix eller efter egna recept.

## Program 9: Knåda

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

## Program 10: Deg

För att göra jädeg till portionsbröd, pizza och liknande.

## Program 11: Pastadeg

För att göra hemgjord pastadeg.

## Program 12: Pizzadeg

För att göra hemgjord pizzadeg.

## Program 13: Yoghurt

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

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

## Program 14: Marmelad

För att tillverka marmelad, sylt eller gelé.

## Program 15: Grädda

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

## Program 16: Programmerbar

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

Gör då så här:

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

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

## OBSERVERA

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

## Avbryta/ Avsluta program

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

## OBSERVERA

- ▶ I slutet av program 9-14 finns det ingen varmhållning.
  - ▶ Ta ut brödet senast efter varmhållningstiden, annars kan det bli fuktigt.
- Om du vill stänga av ett program eller varmhållningsfasen i förtid håller du Start/Stopp-knappen **B** intryckt tills det hörs en lång signal.

## Ta ut bröd

### **VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!**

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

### **AKTA – RISK FÖR SAKSKADOR!**

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

## OBSERVERA

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

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

## OBSERVERA

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

## Stänga av produkten

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

## Timerfunktion

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

### **⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!**

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

### **OBSERVERA**

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

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

## Exempel:

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

## Add-funktion/Tillsätta fler ingredienser

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

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

### **OBSERVERA**

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

## Remove-funktion/Ta ut degkrokar

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

Gör då så här:

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

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

## OBSERVERA

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

## Minnesfunktion

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

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

## Rengöring

### ⚠ FARA - RISK FÖR ELCHOCK!

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

### ⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

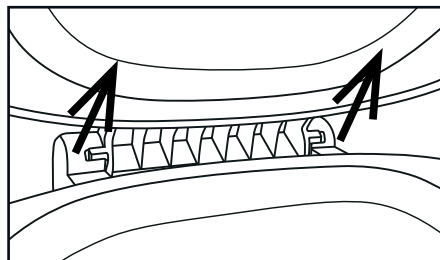
- ▶ Låt produkten bli tillräckligt kall innan den rengörs. Det finns risk för brännskador!

### AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

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

## Hölje, lock, ugnstrymme

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



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


- 4) Torka alla delar nogga.

## Bakform, degkrokar och tillbehör

### AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

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

## OBSERVERA

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

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

## Beställa reservdelar

Följande reservdelar kan beställas till den här produkten:

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

Beställ dina reservdelar via vår service hotline (se kapitel Service) eller vår webbsida [www.kompernass.com](http://www.kompernass.com).



## OBSERVERA

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



## Kassering



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

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



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



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











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


1–7: Plast,




20–22: Papper och kartong,









80–98: Komposit.



## Programförlopp





Program	1. Normal						2. Luftig					
	Ljus Medel Mörk			Snabb			Ljus Medel Mörk			Snabb		
Gräddnings- grad/Snabb- läge												
Vikt (i gram)	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500
Tid (i timmar)	3:00	3:05	3:15	2:15	2:20	2:25	3:10	3:15	3:25	2:20	2:25	2:30
Förvärmning (i min.) 	15	15	20	–	–	–	10	10	15	–	–	–
Knådning 1 (i min.) 	13	13	13	13	13	13	12	12	12	13	13	13
Jäsning 1 (i min.) 	25	25	25	10	10	10	20	20	20	10	10	10
Knådning 2 (i min.) 	7 ADD 5*	7 ADD 5*	7 ADD 5*	4 ADD 5*	4 ADD 5*	4 ADD 5*	7 ADD 8*	7 ADD 8*	7 ADD 8*	4 ADD 5*	4 ADD 5*	4 ADD 5*
Jäsning 2 (i min.) 	27,5 RMV 2,5**	27,5 RMV 2,5**	27,5 RMV 2,5**	15,5 RMV 2,5**	15,5 RMV 2,5**	15,5 RMV 2,5**	35,5 RMV 2,5**	35,5 RMV 2,5**	35,5 RMV 2,5**	15,5 RMV 2,5**	15,5 RMV 2,5**	15,5 RMV 2,5**
Jäsning 3 (i min.) 	30	30	30	30	30	30	35	35	35	30	30	30
Gräddning (i min.) 	55	60	65	55	60	65	60	65	70	60	65	70
Varmhållning (i min.) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Max förinställning av tid (i timmar)	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15









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



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





Program	3. Fullkorn						4. Söt					
	Ljus Medel Mörk			Snabb			Ljus Medel Mörk			Snabb		
Vikt (i gram)	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500
Tid (i timmar)	3:20	3:25	3:35	2:25	2:30	2:35	2:55	3:00	3:10	2:10	2:15	2:20
Förvärmning (i min) 	15	15	20	–	–	–	10	10	15	–	–	–
Knådning 1 (i min) 	12	12	12	13	13	13	12	12	12	12	12	12
Jäsning 1 (i min) 	30	30	30	10	10	10	25	25	25	10	10	10
Knådning 2 (i min) 	7 ADD 8*	7 ADD 8*	7 ADD 8*	4 ADD 5*	4 ADD 5*	4 ADD 5*	7 ADD 6*	7 ADD 6*	7 ADD 6*	4 ADD 6*	4 ADD 6*	4 ADD 6*
Jäsning 2 (i min) 	35,5 RMV 2,5**	35,5 RMV 2,5**	35,5 RMV 2,5**	20,5 RMV 2,5**	20,5 RMV 2,5**	20,5 RMV 2,5**	32,5 RMV 2,5**	32,5 RMV 2,5**	32,5 RMV 2,5**	15,5 RMV 2,5**	15,5 RMV 2,5**	15,5 RMV 2,5**
Jäsning 3 (i min) 	35	35	35	35	35	35	30	30	30	30	30	30
Gräddning (i min) 	55	60	65	55	60	65	50	55	60	50	55	60
Varmhållning (i min) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Max förinställning av tid (i timmar)	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15









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



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









Program	5. Låg kolhydrathalt			6. Glutenfri			7. Express			8. Kaka		
Gräddningsgrad/Snabb-läge	Ljus Medel Mörk			Ljus Medel Mörk			Ljus Medel Mörk			Ljus Medel Mörk		
Vikt (i gram)	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500
Tid (i timmar)	3:09	3:21	3:33	3:40	3:45	3:55	1:15	1:18	1:20	1:30	1:35	1:40
Förvärmning (i min) 	15	15	15	15	15	20	–	–	–	–	–	–
Knådning 1 (i min) 	20	21	22	12	12	12	8	8	8	25 RMV **	25 RMV **	25 RMV **
Jäsning 1 (i min) 	15	15	15	20	20	20	–	–	–	–	–	–
Knådning 2 (i min) 	15 ADD 7*	15 ADD 9*	15 ADD 11*	5 ADD 8*	5 ADD 8*	5 ADD 8*	7	7	7	–	–	–
Jäsning 2 (i min) 	12,5 RMV 2,5**	14,5 RMV 2,5**	16,5 RMV 2,5**	47,5 RMV 2,5**	47,5 RMV 2,5**	47,5 RMV 2,5**	–	–	–	–	–	–
Jäsning 3 (i min) 	22	24	26	50	50	50	20	20	20	–	–	–
Gräddning (i min) 	80	85	90	60	65	70	40	43	45	65	70	75
Varmhållning (i min) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Max förinställning av tid (i timmar)	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15








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



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





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

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

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

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

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

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

## Åtgärda fel

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

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



## Garanti från Kompernass Handels GmbH

Kära kund

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

### Garantivillkor

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

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

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

### Garantitid och lagstadgad ersättningsrätt

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

### Garantins omfattning

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

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

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

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

## Behandling av garantiärenden

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

- Ha alltid kassakvittot och artikelnumret (t ex IAN 12345) i beredskap vid alla förfrågningar.
- Artikelnumret finns på typskylten på produkten, en gravyr på produkten, på bruksanvisningens titelblad (nere till vänster) eller på klistermärket på produktens bak- eller undersida.
- Vid funktionsfel eller andra defekter ber vi dig att först kontakta den serviceavdelning som anges nedan **på telefon** eller **med e-post**.
- En produkt som klassas som defekt kan tillsammans med köpbeviset (kassakvittot) och en beskrivning av felet samt när det uppstod skickas in portofritt till den angivna serviceadressen.



Denna och många andra handböcker, produktfilmer och installationsmjukvaror kan laddas ned på [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com).

Med den här QR-koden kommer du direkt till Lidls servicesida ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) där du kan öppna bruksanvisningen genom att skriva in artikelnumret (IAN) 123456.

## Service

**SE** Service Sverige  
Tel.: 0770 930739  
E-Mail: [kompernass@lidl.se](mailto:kompernass@lidl.se)

**FI** Service Suomi  
Tel.: 09 4245 3024  
E-Mail: [kompernass@lidl.fi](mailto:kompernass@lidl.fi)

IAN 337874\_1910

## Importör

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM  
TYSKLAND  
[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)



# Spis treści

<b>Wstęp</b> .....	<b>50</b>
<b>Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem</b> .....	<b>50</b>
<b>Zakres dostawy</b> .....	<b>50</b>
<b>Rozpakowanie</b> .....	<b>50</b>
<b>Dane techniczne</b> .....	<b>50</b>
<b>Wskazówki bezpieczeństwa</b> .....	<b>51</b>
<b>Przegląd informacji</b> .....	<b>54</b>
<b>Elementy obsługowe</b> .....	<b>54</b>
<b>Panel obsługowy</b> .....	<b>54</b>
<b>Przed pierwszym użyciem</b> .....	<b>55</b>
<b>Pieczenie chleba</b> .....	<b>56</b>
Składniki .....	56
Uruchamianie urządzenia .....	56
Ustawianie i uruchamianie programu .....	56
Programy .....	57
Przerwanie / zakończenie programu .....	58
Wyjmowanie chleba .....	59
Wyłączanie urządzenia .....	59
Funkcja timera .....	59
Funkcja dodawania (ADD) / Dodawanie składników .....	60
Funkcja usuwania (Remove) / Usuwanie haków do wyrabiania ciasta .....	60
Funkcja pamięci (Memory) .....	60
<b>Czyszczenie</b> .....	<b>60</b>
<b>Zamawianie części zamiennych</b> .....	<b>62</b>
<b>Utylizacja</b> .....	<b>63</b>
<b>Przebieg programów</b> .....	<b>64</b>
<b>Rozwiązywanie problemów</b> .....	<b>70</b>
<b>Gwarancja Kompernaß Handels GmbH</b> .....	<b>71</b>
Serwis .....	72
Importer .....	72

## Wstęp

Gratulujemy zakupu naszego urządzenia.

Wybrany produkt charakteryzuje się wysoką jakością. Instrukcja obsługi jest częścią składową produktu. Zawiera ona ważne wskazówki na temat bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji. Przed rozpoczęciem użytkowania produktu zapoznaj się ze wszystkimi wskazówkami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Używaj produktu wyłącznie zgodnie z zamieszczonym tu opisem oraz w podanym zakresie zastosowań. Przekazując produkt osobie trzeciej dołącz do niego również całą dokumentację.

## Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Urządzenie to jest przeznaczone wyłącznie do wytwarzania chleba, ciasta, jogurtu lub dżemu w suchych pomieszczeniach prywatnych gospodarstw domowych.

Nie używaj urządzenia do suszenia artykułów spożywczych lub innych przedmiotów. Nie używaj urządzenia do celów komercyjnych lub przemysłowych.

Inny sposób użycia lub użycie wykraczające poza powyższy zakres uznaje się za niezgodne z przeznaczeniem.

## Zakres dostawy

Urządzenie dostarczane jest standardowo z następującymi elementami:

- Automat do pieczenia chleba
- Forma do pieczenia
- 2 haki do wyrabiania ciasta
- Kubek miarowy
- łyżka z miarką
- Uchwyt do usuwania haków do wyrabiania ciasta
- Instrukcja obsługi
- Informacje w skrócie
- Zeszyt z przepisami


## Rozpakowanie

### **OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!**

- ▶ Elementów opakowania nie udostępniaj dzieciom do zabawy. Niebezpieczeństwo uduszenia się!

- 1) Rozpakuj urządzenie i wyjmij wszystkie materiały opakowaniowe, a także ewentualne folie i naklejki z urządzenia.
- 2) Sprawdź dostarczony produkt pod kątem kompletności elementów i widocznych uszkodzeń. W przypadku niekompletnej dostawy bądź wystąpienia uszkodzeń wskutek wadliwego opakowania lub transportu, skontaktuj się z infolinią serwisową (patrz rozdział „Serwis”).

## Dane techniczne

Napięcie znamionowe	220 - 240 V ~ (prąd przemienny), 50 Hz
Moc znamionowa grzałki	850 W
Moc znamionowa silnika	100 W
	Wszystkie części tego urządzenia mające kontakt z żywnością są do tego odpowiednio dopuszczone.

## Wskazówki bezpieczeństwa

Aby zapewnić bezpieczne użytkowanie urządzenia, przestrzegaj następujących wskazówek bezpieczeństwa:

### **⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!**

- ▶ Przed każdym użyciem sprawdź kabel sieciowy i wtyk sieciowy. W przypadku uszkodzenia kabla sieciowego należy zlecić jego wymianę producentowi, w punkcie serwisowym lub osobie posiadającej odpowiednie kwalifikacje. Dzięki temu zapobiega się poważnym zagrożeniom.
- ▶ Nie zginaj ani nie przygniataj kabla sieciowego, nie prowadź kabla sieciowego w pobliżu ostrych krawędzi ani gorących powierzchni bądź przedmiotów. Mogłoby dojść do uszkodzenia izolacji kabla.
- ▶ Gdy urządzenie jest nieużywane i przed każdym czyszczeniem wyjmij wtyk sieciowy z gniazda zasilania.
- ▶ Urządzenia nie wolno zanurzać w wodzie ani w innej cieczy. Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!
- ▶ Nie dopuść do przedostania się wilgoci do środka urządzenia. Nie używaj urządzenia w warunkach podwyższonej wilgotności ani na wolnym powietrzu. Jeśli ciecz dostanie się jednak do wnętrza obudowy urządzenia, należy natychmiast wyciągnąć wtyk sieciowy z gniazda zasilania i oddać urządzenie do naprawy przez wykwalifikowanego specjalistę.
- ▶ Nigdy nie chwytać ani nie dotykać urządzenia, kabla sieciowego ani wtyku wilgotnymi rękoma.
- ▶ Nie czyść urządzenia ostrymi gąbkami. W razie oderwania fragmentów gąbki i zetknięcia się ich z częściami elektrycznymi zachodzi niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym.

### **⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!**

- ▶ Elementów opakowania nie wolno udostępniać dzieciom do zabawy. Niebezpieczeństwo uduszenia!
- ▶ Przed wyjmowaniem lub wkładaniem akcesoriów odczekaj na schłodzenie się urządzenia i wyjmij wtyk kabla sieciowego z gniazda.

## **⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!**

- ▶ Gdy urządzenie jest nieużywane i przed każdym czyszczeniem wyjmuj wtyk sieciowy z gniazda zasilania. Zawsze odłączaj kabel sieciowy od gniazda zasilania ciągnąc za wtyk sieciowy, a nie za sam kabel.
- ▶ To urządzenie może być używane przez dzieci poniżej 8. roku życia oraz przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych bądź umysłowych lub też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz potencjalnych zagrożeń.
- ▶ Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- ▶ Czyszczenia ani konserwacji nie mogą wykonywać dzieci, chyba że ukończyły one 8 rok życia i są pod nadzorem.
- ▶ Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z dala od urządzenia i kabla zasilającego.
- ▶ Urządzenie spełnia wymagania odpowiednich norm bezpieczeństwa. Kontrole, naprawy i konserwacje techniczne wolno wykonywać wyłącznie wykwalifikowanemu sprzedawcy lub naszemu serwisowi.
- ▶ W trakcie pracy nigdy nie dotykaj obracającego się haka do wyrabiania ciasta.
- ▶ Nie przenoś urządzenia, gdy znajduje się w nim gorąca lub płynna zawartość, np. marmolada. Istnieje niebezpieczeństwo poparzenia!



Uwaga! Gorąca powierzchnia! Niebezpieczeństwo poparzenia! Elementy urządzenia bardzo nagrzewają się podczas pracy! Pozostaw urządzenie i jego akcesoria do wystarczającego schłodzenia lub użyj łapki do garnków bądź rękawic ochronnych.

- ▶ Nie używaj urządzenia do innych celów niż opisane w tej instrukcji. Nieprawidłowe użycie urządzenia powoduje ryzyko powstania obrażeń!

**⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU!**

- ▶ Urządzenia nie wolno stawiać na kuchence gazowej lub elektrycznej, na gorącym piekarniku czy innym źródle ciepła ani obok nich. Nie umieszczaj urządzenia pod lub w pobliżu materiałów palnych, wybuchowych i/lub palnych gazów. Istnieje niebezpieczeństwo przegrzania i pożaru.
- ▶ Należy dopilnować, by szczeliny wentylacyjne urządzenia nie były zakryte. Nigdy nie przykrywaj urządzenia ścierką ani innymi materiałami. Gorące powietrze i para wodna muszą się ulatniać. Utrzymuj minimalną odległość 10 cm ze wszystkich stron od innych przedmiotów, aby zapewnić wystarczające odprowadzanie ciepła. Istnieje niebezpieczeństwo przegrzania i pożaru.
- ▶ Nie stawiaj żadnych przedmiotów na urządzeniu.
- ▶ Nigdy nie wkładaj do urządzenia folii aluminiowej ani innych metalowych przedmiotów. Może to doprowadzić do zwarcia.
- ▶ Podczas pieczenia nigdy nie przekraczaj ilości 900 g mąki lub 900 g mieszanki do pieczenia. Dodaj maksymalnie 20 g świeżych lub 10 g suchych drożdży. Ciasto mogłoby się wylać i spowodować pożar! Wyjątkiem są chleby bezglutenowe. W tym przypadku można dodać maksymalnie 20 g świeżych lub 15 g suchych drożdży.
- ▶ W żadnym przypadku nie należy rozgrzewać urządzenia dłużej niż 5 minut z pustą formą do pieczenia.
- ▶ Do sterowania pracą urządzenia nie używaj żadnych zewnętrznych zegarów sterujących ani innego systemu zdalnego sterowania.

**UWAGA – SZKODY MATERIALNE!**

- ▶ Stosuj wyłącznie akcesoria zalecane przez producenta urządzenia.
- ▶ Nie używaj urządzenia do przechowywania w nim potraw ani przyborów.
- ▶ Nigdy nie używaj urządzenia dłużej niż 5 minut z pustą formą do pieczenia lub bez niej. Spowoduje to nieodwracalne uszkodzenie urządzenia.
- ▶ Nigdy nie wyjmuj formy do pieczenia w trakcie pracy.
- ▶ Ustaw urządzenie na równym i stabilnym podłożu, odpornym na wysoką temperaturę.
- ▶ Nigdy nie pozostawiaj działającego urządzenia bez nadzoru.



## Przegląd informacji

- Można wybierać między 16 różnymi programami.
- Możesz korzystać z własnych receptur lub przetwarzać gotowe mieszanki do pieczenia.\*
- Za pomocą programu „Bezglutenowe” można wypiekać chleb z bezglutenowych mieszanek i według receptur z bezglutenowymi mąkami, jak np. mąka kukurydziana, gryczana i kartoflana.
- Można ugniatać różne ciasta, jak ciasto na bułki czy ciasto do pizzy.
- Można wytwarzać marmoladę lub jogurt.
- Możesz zaprogramować do 8 indywidualnych programów zgodnie z własnymi potrzebami (program 16).

\*Wybór pysznych mieszanek do pieczenia i składników do własnych receptur znajdziesz w sklepie Lidl w swojej okolicy.

## Elementy obsługowe

(Ilustracje - patrz rozkładana okładka)

Rysunek A:

- 1 Okienko
- 2 Pokrywa
- 3 Szczeliny wentylacyjne
- 4 Kabel sieciowy
- 5 Włącznik/wyłącznik (0/I)
- 6 Panel obsługowy

Rysunek B:

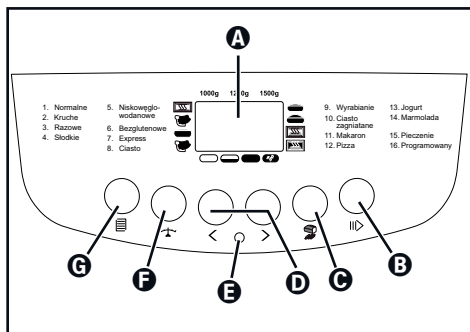
- 7 2 haki do wyrabiania ciasta
- 8 Forma do pieczenia
- 9 Kubek miarowy
- 10 łyżka z miarką
- 11 Uchwyt do usuwania haków do wyrabiania ciasta

Rysunek C:

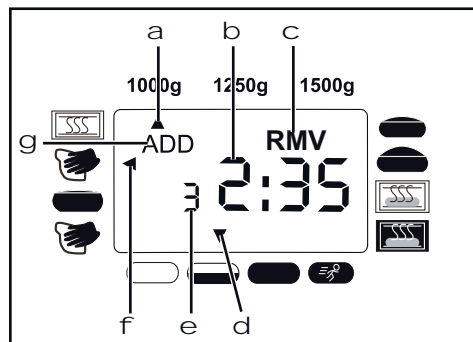
Panel obsługowy / wyświetlacz





## Panel obsługowy

Panel obsługowy **6** składa się z następujących elementów:



### A Wyświetlacz



- Wybór wagi (1000 g / 1250 g / 1500 g)
- Pozostały czas programu w godzinach / zaprogramowany timer / zaprogramowany czas fazy (Program 16)
- Funkcja usuwania -, gdy wyświetlane jest „RMV” (= „Remove” - Usuń), która pozwala na usunięcie haków do wyrabiania ciasta **7**.
- wybrany stopień zarumienienia/tryb szybki (jasny , średni , ciemny , szybki )
- numer aktywnego programu
- aktywna faza programu
- Funkcja dodawania - gdy wyświetlane jest „ADD” - dodaj, można dodawać kolejne składniki do ciasta.

## Ⓑ Przycisk Start/Stop |||>

Przycisk służący do uruchomienia, przzerwania lub zatrzymania programu.

Aby przerwać program, naciśnij krótko przycisk Start/Stop Ⓑ, a wskaźnik czasu Ⓒ zacznie migać. Poprzez ponowne naciśnięcie przycisku Start/Stop Ⓑ możesz wznowić pracę urządzenia.

W przeciwnym razie po upływie 10 minut program zostanie automatycznie wznowiony.

Aby wcześniej zakończyć program i usunąć ustawienia, wciśnij i przytrzymaj przycisk Start/Stop Ⓑ, aż usłyszysz długi sygnał dźwiękowy.

### WSKAZÓWKA

- ▶ Nie naciskaj przycisku Start/Stop Ⓑ, jeśli chcesz tylko sprawdzić stan chleba. Obserwuj proces pieczenia przez okienko Ⓛ.

## Ⓒ Wybieranie stopnia zarumienienia/trybu szybkiego

Przycisk do wyboru stopnia zarumienienia lub trybu szybkiego (jasny/średni/ciemny/szybki). Naciskaj przycisk tak długo, aż nad żądanym wskazaniem stopnia zrumienienia pojawi się strzałka Ⓒ.

Lub włóż tryb szybki, aby skrócić proces pieczenia.

### WSKAZÓWKA

- ▶ W programach 9 – 14 można ustawić stopień zarumienienia.
- ▶ Funkcja „szybko” jest dostępna tylko w programach 1 – 4.

## Ⓓ Ustawianie programatora zegarowego <>

Przyciski do ustawiania programatora zegarowego w celu opóźnienia pieczenia (patrz rozdział „Funkcja timera”).

### WSKAZÓWKA

- ▶ W programach 9, 11 i 13 – 15 funkcja timera nie jest dostępna.

## Ⓔ Kontrolka pracy urządzenia

Kontrolka pracy urządzenia Ⓔ wskazuje, czy aktualnie jest aktywny program.

Jeśli aktywna jest funkcja timera, kontrolka pracy urządzenia Ⓔ miga w czasie opóźnienia. Po uruchomieniu programu kontrolka pracy urządzenia Ⓔ świeci się stale.

## Ⓕ Ustawianie wagi chleba

Przycisk wyboru wagi chleba ( 1000 g / 1250 g / 1500 g). Naciskaj przycisk tyle razy, by strzałka Ⓐ znalazła się pod żądaną wagą. Dane wagowe odnoszą się do wagi składników dodanych do formy do pieczenia Ⓑ.

### WSKAZÓWKA

- ▶ W programach 9 – 15 nie można ustawić wagi.

## Ⓖ Wybór programu

Przycisk do wyboru żądanego programu (1 – 16). Na wyświetlaczu Ⓐ pojawia się numer programu e i czas programu Ⓒ.

## Przed pierwszym użyciem

### OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAZEŃ!

- ▶ Nie wolno rozgrzewać urządzenia dłużej niż 5 minut z pustą formą do pieczenia Ⓑ. Niebezpieczeństwo pożaru!

### WSKAZÓWKA

- ▶ Pozostałości związane z produkcją mogą podczas pierwszego uruchomienia powodować niewielkie wydzielanie się zapachu i dymu. Jest on nieszkodliwy i z czasem ustąpi. Zadbaj o odpowiednią wentylację w pomieszczeniu, np. przez otwarcie okna.

- 1) Przed pierwszym uruchomieniem wytrzyj czystą wilgotną szmatką formę do pieczenia Ⓑ, haki do wyrabiania ciasta Ⓕ oraz powierzchnię zewnętrzną urządzenia. Nie używaj żadnych pozostawiających zadrapania gąbek czyszczących ani środków o właściwościach ściernych.

- 2) Wyłącznie przy pierwszym rozgrzaniu włóż do urządzenia pustą formę do pieczenia **8** oraz haki do wyrabiania ciasta **7** i zamknij pokrywę **2**.
- 3) Włóż wtyk sieciowy do gniazda zasilania.
- 4) Ustaw włącznik/wyłącznik (0/I) **5** w położeniu „I”. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu **A** pojawia się numer programu e i czas programu b w programie 1.
- 5) Wybierz przyciskiem wyboru programu **G** program 15 i naciśnij przycisk Start/Stop **B**, aby rozgrzać urządzenie.
- 6) Aby zakończyć program, naciśnij po 5 minutach ponownie przycisk Start/Stop **B**, aż rozlegnie się długi sygnał dźwiękowy.
- 7) Odczekaj na pełne schłodzenie się urządzenia i wyczyść jeszcze raz formę do pieczenia **8**, haki do wyrabiania ciasta **7** oraz powierzchnię zewnętrzną urządzenia wilgotną ściereczką.

## Pieczenie chleba

### Składniki

Dla uzyskania optymalnego efektu pieczenia należy uwzględnić poniższe wskazówki:

#### **⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŹEŃ!**

- ▶ Przed umieszczeniem składników wyjmij formę do pieczenia **8** z obudowy. Jeśli składniki przedostaną się na grzałki, istnieje ryzyko pożaru!
  - ▶ W żadnym wypadku nie stosować większych ilości niż zostały wymienione. Podczas pieczenia nigdy nie przekraczaj ilości 900 g mąki lub 900 g mieszanki do pieczenia. Jeśli przelewające się ciasto dostanie się na grzałki, istnieje ryzyko pożaru!
- Wszystkie składniki powinny być ogrzane do temperatury pokojowej, by zapewnić optymalną pracę drożdży.
  - Przestrzegaj możliwie jak najdokładniej określonych ilości składników. Nawet niewielkie odchylenia mogą mieć negatywny wpływ na wynik pieczenia.

- Dodawaj składniki do formy do pieczenia **8** zawsze w podanej w przepisie kolejności. Z reguły najpierw dodaje się płyny, potem cukier, sól i mąkę, a na końcu drożdże. Drożdże nie powinny mieć kontaktu z płynami lub solą.

### Uruchamianie urządzenia

- 1) Wyjmij formę do pieczenia **8** do góry z urządzenia.
- 2) Włóż haki do wyrabiania ciasta **7** do wałków napędowych w formie do pieczenia **8**. Upewnij się, że są one poprawnie włożone.
- 3) Dodawaj składniki z przepisu w odpowiedniej kolejności do formy do pieczenia **8**.
- 4) Włóż formę do pieczenia **8** z powrotem do urządzenia. Zwróć uwagę, aby się prawidłowo zatrzasnęła w urządzeniu.
- 5) Zamknij pokrywę **2**.
- 6) Włóż wtyk sieciowy do gniazda zasilania.
- 7) Włącz urządzenie z pomocą włącznika/wyłącznika (0/I) **5**. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu **A** pojawi się numer programu e i czas programu b w programie 1.

### Ustawianie i uruchamianie programu

- 1) Przyciskiem wyboru programu **G** wybierz żądany program. Odpowiedni numer programu e i czas programu b jest wyświetlany na wyświetlaczu **A**.
- 2) Wybierz ewentualnie wagę chleba a przyciskiem **F**.
- 3) Wybierz w razie potrzeby żądany stopień zarumienienia c przyciskiem **C** lub wybierz ustawienie „szybko”, aby skrócić czasy wyrastania.
- 4) Za pomocą przycisków strzałek **D** ustaw timer lub uruchom od razu program przyciskiem Start/Stop **B**. Program wykonuje teraz automatycznie różne fazy programu f.

## WSKAZÓWKA

- ▶ Niektóre programy rozpoczynają się od fazy rozgrzewania (patrz rozdział „Przebieg programu”), podczas której haki do wyrabiania ciasta ① nie poruszają się. Jest to zamierzone i nie jest to błąd urządzenia.
- ▶ Pokrywa urządzenia ② w czasie wyrabiania ciasta może być otwarta. Nie otwieraj jednak pokrywy urządzenia ② w trakcie fazy wyrastania i pieczenia. W chlebie mógłby powstać zakalec.
- ▶ Przebieg programu można obserwować przez okienko ①.

## Programy

Przyciskiem wyboru programu ⑥ wybierasz żądany program. Odpowiedni numer programu ⑦ jest wyświetlany na wyświetlaczu ④. Czasy programów ⑧ są zależne od wybranych kombinacji programów (patrz rozdział „Przebieg programu”).

### Program 1: Normalne

Do wypieku białego i pszenno-razowego chleba, który powstaje głównie z mąki pszennej lub żytniej. Chleb ma zwartą konsystencję.

### Program 2: Kruche

Do wypieku lekkiego chleba z delikatnej mąki. Chleb jest z reguły pulchny i ma chrupiącą skórkę.

### Program 3: Razowe

Do wypieku chleba z mąki grubo zmielonej, np. z razowej mąki pszennej, z mąki żytniej. Chleb będzie bardziej zwarty i cięższy.

### Program 4: Słodkie

Do wypieku słodkiego chleba z dodatkami np. soków owocowych, wiórków kokosowych, rodzynków, suszonych owoców, czekolady lub z dodatkiem cukru. Przedłużenie czasu rośnięcia powoduje, że chleb staje się lżejszy i bardziej napowietrzony.

### Program 5: Niskowęglowodanowe

Do wypieku chleba z obniżoną zawartością węglowodanów.

### Program 6: Bezglutenowe

Do wypieku chleba z gotowych mieszanek i mąk bezglutenowych. Wymagają one więcej czasu do wchłonięcia cieczy i posiadają inne właściwości porotwórcze.

### Program 7: Express

Czasy wyrabiania, wyrastania ciasta i pieczenia znacznie się skracają. Do tego programu nadają się tylko przepisy, które nie zawierają ciężkich składników ani gatunków mąk. Należy pamiętać, że chleb w tym programie nie jest tak puszysty i może być nieco mniej smaczny.

### Program 8: Ciasto

Do wypieku ciast z mieszanek do pieczenia lub według własnych przepisów.

### Program 9: Wyrabianie

W tym programie ciasto jest tylko wyrabiane. Można ustawić czas wyrabiania od 10 do 45 minut.

### Program 10: Ciasto zagniatane

Służy do przygotowania ciasta drożdżowego na bułki, pizzę, lub podobne wypieki.

### Program 11: Makaron

Służy do przygotowania ciasta makaronowego.

### Program 12: Pizza

Służy do przygotowania ciasta na pizzę.

### Program 13: Jogurt

Do przyrządzenia jogurtu z mleka krowiego lub napoju sojowego. Dokładny opis postępowania znajduje się w załączonym zeszycie z przepisami. Wstępnie ustawiony czas programu, wynoszący 8 godzin, należy ustawić w zależności od użytej ilości w następujący sposób:

Do 1000 ml	8 - 10 godzin
1000 - 1500 ml	9 - 11 godzin
powyżej 1500 ml	10 - 12 godzin

## Program 14: Marmolada

Do produkcji owocowych produktów do smarowania, takich jak marmolady, konfitury lub galaretki.

## Program 15: Pieczenie

Do wypieku gotowych ciast i do dopiekania chlebów, które są zbyt jasne lub nie do końca wypieczone. Program nie zawiera żadnych procesów wyrabiania ani wyrastania. Można ustawić czas pieczenia w zakresie od 5 do 60 minut w odstępach 5-minutowych.

## Program 16: Programowany

Program ten pozwala na ustawienie indywidualnych czasów dla każdej fazy w maks. 8 indywidualnych programach.

W tym celu należy postępować w następujący sposób:

- 1) Przyciskiem wyboru programu **G** wybierz program 16.
- 2) Wybierz przyciskiem stopnia zarumienienia **C** miejsce zapisu w pamięci (1–8).
- 3) Przyciskiem wagi chleba **F** wybierz fazę programu, którą chcesz ustawić.
- 4) Za pomocą przycisków strzałek **D** dopasuj czas wybranej fazy programu do własnych potrzeb (możliwy zakres ustawień opisany jest w rozdziale „**Przebieg programu**”).
- 5) Naciśnij ponownie przycisk wagi chleba **F**, aby przejść do następnej fazy programu.
- 6) Po ustawieniu wszystkich żądanych faz programu, naciśnij przycisk Start/Stop **B**, aby zapisać ustawienia i wyjść z menu ustawień tego miejsca zapisu programu.
- 7) Jeśli chcesz ustawić kolejny indywidualny program, wybierz inne miejsce zapisu programu za pomocą przycisku stopnia zarumienienia **C** i kontynuuj w sposób opisany powyżej.
- 8) Aby uruchomić indywidualny program, wybierz go w razie potrzeby za pomocą przycisku stopnia zarumienienia **C** i naciśnij przycisk Start/Stop **B**.

## WSKAZÓWKA

- ▶ Ustawienia pozostają w pamięci do momentu ich zresetowania za pomocą funkcji resetowania.
- ▶ Aby zresetować czasy do ustawień domyślnych, należy wybrać odpowiedni indywidualny program za pomocą przycisku stopnia zarumienienia **C** i naciśnąć jednocześnie przyciski wyboru programu **G** i wagi chleba **F**.

## Przerwanie / zakończenie programu

- Aby przerwać program, naciśnij krótko przycisk Start/Stop **B**, a wskaźnik czasu **D** zacznie migać na wyświetlaczu **A**. Naciśnij ponownie przycisk Start/Stop **B**, aby kontynuować program. W przeciwnym razie po upływie 10 minut program zostanie automatycznie wznowiony.
- Gdy program kończy się automatycznie, emitowanych jest kilka sygnałów dźwiękowych, a na wskaźniku czasu **D** pojawia się 0:00. Urządzenie przełącza się na 60-minutowy tryb podgrzewania.

## WSKAZÓWKA

- ▶ Programy 9–14 nie kończą się trybem podgrzewania.
- ▶ Chleb należy wyjąć z urządzenia najpóźniej po zakończeniu trybu podgrzewania, w przeciwnym razie może on ulec zawilgoceniu.
- Aby wcześniej zakończyć program lub tryb podgrzewania, wciśnij i przytrzymaj przycisk Start/Stop **B**, aż usłyszysz długi sygnał dźwiękowy.

## Wymowanie chleba

### **⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!**

- ▶ Forma do pieczenia **8** może się w trakcie pieczenia mocno nagrzać. Używaj łapki do garnków lub rękawic ochronnych. Istnieje niebezpieczeństwo poparzenia!

### **UWAGA – SZKODY MATERIALNE!**

- ▶ Nie należy używać metalowych przedmiotów do odrywania chleba od formy do pieczenia **8**. Mogą one prowadzić do zadrapań na powłoce nieprzywierającej.

### **WSKAZÓWKA**

- ▶ Chleb pozwala się zazwyczaj łatwiej wyjąć, jeśli zostawimy go w formie do pieczenia **8** na co najmniej 30 minut po upieczeniu. Można do tego celu użyć trybu podgrzewania.

- 1) Pozostaw formę do pieczenia **8** oraz chleb do dostatecznego schłodzenia lub użyj łapek do garnków bądź rękawic ochronnych.
- 2) Trzymaj formę do pieczenia **8** ukośnie, dnem do góry nad kratką i lekko potrząśnij, aż chleb wypadnie z formy do pieczenia.

### **WSKAZÓWKA**

- ▶ Jeśli wcześniej nie usunęłeś haków do wyrabiania ciasta **7** i chleb nie daje się teraz z nich zdjąć, należy je ostrożnie usunąć za pomocą uchwytu do usuwania haków do wyrabiania ciasta **11**.

## Wyłączanie urządzenia

Jeśli nie chcesz już korzystać z urządzenia, wyłącz je włącznikiem/wyłącznikiem (0/1) **5** i wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda zasilania.

## Funkcja timera

Funkcja timera umożliwi rozpoczęcie pieczenia z opóźnieniem czasowym. Możesz określić czas, w którym urządzenie powinno ukończyć żądany program. Maksymalne opóźnienie czasu wynosi 15 godzin.

### **⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!**

- ▶ Korzystaj z funkcji timera tylko w przypadku przepisów, które już są wypróbowane. Gwarantuje to osiągnięcie pożądanego efektu wypieku, a przede wszystkim, że ciasto nie będzie zbyt duże i ewentualnie się przeleje. W przypadku przelania się ciasta istnieje ryzyko pożaru!

### **WSKAZÓWKA**

- ▶ W programach 9, 11 i 13 - 15 funkcja timera nie jest dostępna.
- ▶ Nie korzystaj z funkcji timera, jeżeli do przygotowania używa się produktów szybko psujących się, jak np. jajka, mleko, śmietana czy ser.

- 1) Najpierw wybierz żądany program.
- 2) Wybierz teraz za pomocą przycisków strzałek **D** żądany czas łączny programu i opóźnienia. Czas zakończenia programu przesuwają się o 10 minut na każde naciśnięcie przycisku. Przytrzymaj przyciski strzałek **D** wciśnięte, aby przyspieszyć szybsze przekakiwanie cyfr.
- 3) Uruchom ustawianie timera naciskając przycisk Start/Stop **B**. Kontrolka pracy urządzenia **E** miga, a zaprogramowany czas **D** zaczyna swój bieg, program zaczyna się automatycznie w odpowiednim czasie. Po uruchomieniu programu kontrolka pracy urządzenia **E** świeci się stale.

## Przykład:

Jest godzina 12 i chcesz mieć świeży chleb za 6 godzin, czyli o godzinie 18. Najpierw wprowadź żądane ustawienia w programie. Następnie naciśnij przyciski strzałek **D**, aż na wskaźniku czasu **D** na wyświetlaczu **A** pojawi się 6:00, ponieważ czas do zakończenia wynosi w sumie 6 godzin. Pamiętaj, że chleb musi trochę ostygnąć, zanim będziesz mógł go spożyć.

## Funkcja dodawania (ADD) / Dodawanie składników

W programach 1-6, 10 i 16 rozlegają się podczas 2. fazy wyrabiania ciasta kilka sygnałów dźwiękowych oraz „ADD” **G** pojawia się na wyświetlaczu **A**. Teraz możesz podczas pracy dodawać kolejne składniki, takie jak owoce lub orzechy. W ten sposób składniki te nie są rozdrabniane przez haki do wyrabiania ciasta **7**.

Następuje kolejna krótka faza wyrabiania ciasta, podczas której dodane składniki mieszane są z ciastem.

### WSKAZÓWKA

- ▶ Jeśli nie chcesz dodawać żadnych składników, nie musisz nic robić. Program działa dalej automatycznie.
- ▶ W programach 7-9 i 11-15 funkcja dodawania nie jest dostępna.

## Funkcja usuwania (Remove) / Usuwanie haków do wyrabiania ciasta

W programach 1-6, 10 i 16 rozlega się po 2. fazie wyrastania 10 sygnałów dźwiękowych i „RMV” **C** miga na wyświetlaczu **A**. Teraz masz możliwość wyjęcia haków do wyrabiania ciasta **7** przed rozpoczęciem fazy wypiekania, aby uniknąć powstania dużych otworów w gotowym chlebie.

W tym celu należy postępować w następujący sposób:

- 1) Gdy „RMV” miga na wyświetlaczu **A**, naciśnij przycisk Start/Stop **B**. Bieżący program zostanie przerwany na 10 minut, a pozostały jeszcze czas programu **D** miga na wyświetlaczu **A**.

- 2) Otwórz pokrywę **2** i wyjmij formę do pieczenia **8**.
- 3) Odsuń ciasto rękami posypanymi mąką nieco na bok i zdejmij haki do wyrabiania ciasta **7** z obu wałków napędowych.
- 4) Następnie równomiernie rozłóż ciasto w formie do pieczenia **8**.
- 5) Włóż formę do pieczenia **8** ponownie do urządzenia i zamknij pokrywę **2**.
- 6) Naciśnij przycisk Start/Stop **B**, aby kontynuować program. Jeśli nie naciśniesz przycisku, po upływie 10 minut program zostanie automatycznie wznowiony.

### WSKAZÓWKA

- ▶ Jeśli nie chcesz wyjmować haków do ugniatania ciasta **7**, nie musisz nic robić. Program działa dalej automatycznie.
- ▶ W programach 7-9 i 11-15 funkcja usuwania nie jest dostępna.

## Funkcja pamięci (Memory)

Jeśli urządzenie zostało odłączone od zasilania podczas pracy (np. z powodu zaniku zasilania), będzie ono kontynuowało ostatni aktywny program w tym samym miejscu, jeśli zasilanie zostanie przywrócone w ciągu 10 minut.

Nie dotyczy to sytuacji, gdy program jest zakończony naciśnięciem przycisku Start/Stop **B**, aż do momentu usłyszenia długiego sygnału dźwiękowego.

## Czyszczenie

### ⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO! PORAZENIE PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- ▶ Przed każdym czyszczeniem wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda zasilania!
- ▶ Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani w innych cieczach.

## ⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŹEŃ!

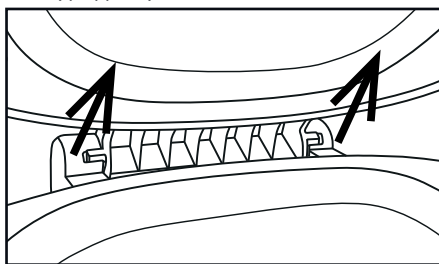
- ▶ Przed czyszczeniem należy odczekać do wystarczającego ostygnięcia urządzenia. Istnieje niebezpieczeństwo poparzenia!

## UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Do czyszczenia urządzenia nie używaj chemicznych środków czyszczących ani rozpuszczalników.

## Obudowa urządzenia, pokrywa, komora pieczenia

- 1) Ewentualnie wyjmij formę do pieczenia **8** z urządzenia.
- 2) Do usunięcia wszelkich pozostałości w komorze pieczenia użyj wilgotnej szmatki lub miękkiej gąbki.
- 3) Wytrzyj obudowę urządzenia i pokrywę **2** również tylko wilgotną ściereczką lub gąbką. Dla ułatwienia czyszczenia możesz zdjąć pokrywę **2** z urządzenia.
  - Otwórz pokrywę **2** na tyle, by sworznie z tworzywa sztucznego przeszły przez otwory zawiasów.
  - Wyjmij pokrywę **2** z zawiasów.




- Aby po czyszczeniu ponownie zamontować pokrywę **2**, wprowadź sworznie z tworzywa sztucznego ponownie przez otwory zawiasów.
- 4) Osusz wszystko dokładnie.

## Forma do pieczenia chleba, haki do wyrabiania ciasta i akcesoria

### UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Powierzchnie formy do pieczenia **8** i haków do wyrabiania **7** mają powłokę zapobiegającą przywieraniu. Do czyszczenia nie stosuj żadnych agresywnych środków czyszczących oraz środków o właściwościach ściernych i przedmiotów, które mogą spowodować zardrapania powierzchni.

### WSKAZÓWKA

- ▶ Działanie wysokich temperatur i wilgoci może z czasem zmienić wygląd powierzchni. Nie ma to wpływu na jakość i funkcjonalność.
- ▶  Haki do wyrabiania ciasta **7** i uchwyt do usuwania **11** są przystosowane do zmywania w zmywarce do naczyń.

- 1) Ewentualnie wyjmij haki do wyrabiania ciasta **7** i formę do pieczenia **8** z urządzenia.
- 2) Wyjmij ewentualnie haki do wyrabiania ciasta **7** z formy do pieczenia **8**. Jeżeli haków do wyrabiania ciasta **7** nie można wyjąć z formy do pieczenia **8**, napełnij formę do pieczenia **8** gorącą wodą i odczekaj aż do jej namoczenia. Wkrótce będzie można wyjąć haki do wyrabiania ciasta **7**.
- 3) Oczyszcz haki do wyrabiania ciasta **7** w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń. W przypadku uporczywych, zapieczonych zanieczyszczeń namocz haki do wyrabiania ciasta **7** w wodzie tak długo, aż zanieczyszczenia będzie można usunąć za pomocą szczotki do zmywania naczyń. Jeżeli uchwyt do mocowania haków do wyrabiania ciasta **7** jest zatłakany, można go ostrożnie oczyścić drewnianym patyczkiem.
- 4) Zewnętrzną stronę formy do pieczenia **8** przetrzyj wilgotną szmatką.



- 5) Oczyszczyć wewnętrzną stronę formy do pieczenia **8** ciepłą wodą z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. W razie zapieczonych pozostałości wewnątrz formy do pieczenia **8**, wlej do niej wodę i dodaj nieco łagodnego płynu do mycia naczyń. Namocz formę do pieczenia wodą tak długo, aż zanieczyszczenia będzie można usunąć za pomocą szczotki do zmywania naczyń. Następnie wypłucz formę do pieczenia **8** dużą ilością czystej wody, aby usunąć ewentualne pozostałości płynu do mycia naczyń.
- 6) Oczyszczyć kubek miarowy **9**, łyżkę z miarką **10** i uchwyt do wyjmowania haków do wyrabiania ciasta **11** w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń. Następnie wypłucz wszystkie elementy w dużej ilości czystej wody, aby usunąć ewentualne pozostałości płynu do mycia naczyń.
- 7) Po umyciu wysusz starannie wszystkie elementy.

## Zamawianie części zamien-nych

Dla tego produktu można zamówić następujące części zamienne:

- Haki do wyrabiania ciasta **7**
- Forma do pieczenia **8**
- Kubek miarowy **9**
- łyżka z miarką **10**
- Uchwyt do usuwania haków do wyrabiania ciasta **11**

Zamawiaj części zamienne przez naszą infolinię serwisową (patrz rozdz. „**Serwis**”) lub na naszej stronie internetowej pod adresem [www.kompernass.com](http://www.kompernass.com).



### WSKAZÓWKA

- ▶ W niektórych krajach nie jest możliwe zamawianie części zamiennych online. W takim przypadku należy skontaktować z infolinią serwisową (patrz rozdział „**Serwis**”).
- ▶ Podczas zamawiania przygotuj numer IAN, który można znaleźć na okładce tej instrukcji obsługi.

## Utylizacja



**W żadnym przypadku nie wyrzucaj urządzenia do zwykłych śmieci domowych. Ten produkt podlega dyrektywie europejskiej 2012/19/EU.**

Zużyte urządzenie należy oddać do certyfikowanego zakładu utylizacji odpadów lub do komunalnego zakładu oczyszczania. Przestrzegać aktualnie obowiązujących przepisów. W razie pytań i wątpliwości należy zwrócić się do miejscowego zakładu utylizacji odpadów.



Informacje na temat możliwości utylizacji wyłożonego urządzenia można uzyskać w najbliższym urzędzie gminy lub miasta.













Oddanie opakowania do punktu zbiórki surowców wtórnych pozwoli zaoszczędzić surowce naturalne i zmniejszyć ilość odpadów. Zbędne materiały opakowaniowe należy usuwać zgodnie z lokalnymi przepisami.















Opakowania należy utylizować w sposób przyjazny dla środowiska. Przestrzegać oznaczeń na różnych materiałach opakowaniowych i w razie potrzeby zutylizować je zgodnie z zasadami segregacji odpadów. Materiały opakowaniowe są oznaczone skrótami (a) i cyframi (b) w następujący sposób:  
 1-7: tworzywa sztuczne,  
 20-22: papier i tektura,  
 80-98: kompozyty.



## Przebieg programów





Program	1. Normalne						2. Kruche					
	jasny średni ciemny			szybki			jasny średni ciemny			szybki		
Waga (gramy)	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500
Czas (godz.)	3:00	3:05	3:15	2:15	2:20	2:25	3:10	3:15	3:25	2:20	2:25	2:30
Rozgrzewanie wstępne (min) 	15	15	20	–	–	–	10	10	15	–	–	–
Wyrobienie 1 (min) 	13	13	13	13	13	13	12	12	12	13	13	13
Wyrastanie 1 (min) 	25	25	25	10	10	10	20	20	20	10	10	10
Wyrobienie 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*
Wyrastanie 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**
Wyrastanie 3 (min) 	30	30	30	30	30	30	35	35	35	30	30	30
Pieczenie (min) 	55	60	65	55	60	65	60	65	70	60	65	70
Podgrzewanie (min) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Maks. wstępne ustawienie czasu (godziny)	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15









\* Podczas tej fazy programu do ciasta można dodać inne składniki. Przykład: 7/ADD/5 oznacza, że po 7-minutowej fazie wyrobienia rozlegnie się kilka sygnałów dźwiękowych i jednocześnie pojawi się „ADD”  na wyświetlaczu . Możesz teraz dodać kolejne składniki. Na końcu następuje jeszcze 5-minutowa faza wyrobienia ciasta zanim rozpocznie się kolejna faza programu.

\*\* W czasie tej fazy programu można usunąć haki do wyrobienia ciasta . Przykład: 27,5/RMV/2,5 oznacza, że po 27,5-minutowej fazie wyrastania rozlegnie się kilka sygnałów dźwiękowych oraz pojawi się „RMV”  na wyświetlaczu . Teraz można wyjąć haki do wyrobienia ciasta . Na końcu następuje jeszcze 2,5-minutowa faza wyrastania ciasta, zanim rozpocznie się kolejna faza programu.

Program	3. Razowe						4. Słodkie					
	jasny średni ciemny			szybki			jasny średni ciemny			szybki		
Waga (gramy)	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500
Czas (godz.)	3:20	3:25	3:35	2:25	2:30	2:35	2:55	3:00	3:10	2:10	2:15	2:20
Rozgrzewanie wstępne (min) 	15	15	20	–	–	–	10	10	15	–	–	–
Wyrabianie 1 (min) 	12	12	12	13	13	13	12	12	12	12	12	12
Wyrastanie 1 (min) 	30	30	30	10	10	10	25	25	25	10	10	10
Wyrabianie 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*
Wyrastanie 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**
Wyrastanie 3 (min) 	35	35	35	35	35	35	30	30	30	30	30	30
Pieczenie (min) 	55	60	65	55	60	65	50	55	60	50	55	60
Podgrzewanie (min) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Maks. wstępne ustawienie czasu (godziny)	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15









\* Podczas tej fazy programu do ciasta można dodać inne składniki. Przykład: 7/ADD/5 oznacza, że po 7-minutowej fazie wyrabiania rozlegnie się kilka sygnałów dźwiękowych i jednocześnie pojawi się „ADD”  na wyświetlaczu . Możesz teraz dodać kolejne składniki. Na końcu następuje jeszcze 5-minutowa faza wyrabiania ciasta zanim rozpocznie się kolejna faza programu.



\*\* W czasie tej fazy programu można usunąć haki do wyrabiania ciasta . Przykład: 27,5/RMV/2,5 oznacza, że po 27,5-minutowej fazie wyrastania rozlegnie się kilka sygnałów dźwiękowych oraz pojawi się „RMV”  na wyświetlaczu . Teraz można wyjąć haki do wyrabiania ciasta . Na końcu następuje jeszcze 2,5-minutowa faza wyrastania ciasta, zanim rozpocznie się kolejna faza programu.









Program	5. Niskowęglowodanowe			6. Bezglutenowe			7. Express			8. Ciasto		
Stopień zarumienienia/ tryb szybki	jasny średni ciemny			jasny średni ciemny			jasny średni ciemny			jasny średni ciemny		
Waga (gramy)	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500
Czas (godz.)	3:09	3:21	3:33	3:40	3:45	3:55	1:15	1:18	1:20	1:30	1:35	1:40
Rozgrzewanie wstępne (min) 	15	15	15	15	15	20	–	–	–	–	–	–
Wyrabianie 1 (min) 	20	21	22	12	12	12	8	8	8	25 RMV **	25 RMV **	25 RMV **
Wyrastanie 1 (min) 	15	15	15	20	20	20	–	–	–	–	–	–
Wyrabianie 2 (min) 	15 ADD 7*	15 ADD 9*	15 ADD 11*	5 ADD 8*	5 ADD 8*	5 ADD 8*	7	7	7	–	–	–
Wyrastanie 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**	–	–	–	–	–	–
Wyrastanie 3 (min) 	22	24	26	50	50	50	20	20	20	–	–	–
Pieczenie (min) 	80	85	90	60	65	70	40	43	45	65	70	75
Podgrzewanie (min) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Maks. wstępne ustawienie czasu (godziny)	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15









\* Podczas tej fazy programu do ciasta można dodać inne składniki. Przykład: 7/ADD/5 oznacza, że po 7-minutowej fazie wyrabiania rozlegnie się kilka sygnałów dźwiękowych i jednocześnie pojawi się „ADD” G na wyświetlaczu A. Możesz teraz dodać kolejne składniki. Na końcu następuje jeszcze 5-minutowa faza wyrabiania ciasta zanim rozpocznie się kolejna faza programu.



\*\* W czasie tej fazy programu można usunąć haki do wyrabiania ciasta 7. Przykład: 27,5/RMV/2,5 oznacza, że po 27,5-minutowej fazie wyrastania rozlegnie się kilka sygnałów dźwiękowych oraz pojawi się „RMV” C na wyświetlaczu A. Teraz można wyjąć haki do wyrabiania ciasta 7. Na końcu następuje jeszcze 2,5-minutowa faza wyrastania ciasta, zanim rozpocznie się kolejna faza programu.





Program	9. Wyrobienie	10. Ciasto zagniatane	11. Makaron	12. Pizza
Stopień zarumienienia / tryb szybki	–	–	–	–
Waga (gramy)	–	–	–	–
Czas (godz.)	0:10-0:45	1:40	0:15	0:45
Rozgrzewanie wstępne (min) 	–	–	–	–
Wyrobienie 1 (min) 	10-45	12	15	15
Wyrastanie 1 (min) 	–	10	–	10
Wyrobienie 2 (min) 	–	3 ADD 5*	–	10
Wyrastanie 2 (min) 	–	25	–	10
Wyrastanie 3 (min) 	–	45	–	–
Pieczenie (min) 	–	–	–	–
Podgrzewanie (min) 	–	–	–	–
Maks. wstępne ustawienie czasu (godziny)	–	15	–	15

\* Podczas tej fazy programu do ciasta można dodać inne składniki. Przykład: 7/ADD/5 oznacza, że po 7-minutowej fazie wyrobienia rozlegnie się kilka sygnałów dźwiękowych i jednocześnie pojawi się „ADD”  na wyświetlaczu . Możesz teraz dodać kolejne składniki. Na końcu następuje jeszcze 5-minutowa faza wyrobienia ciasta zanim rozpocznie się kolejna faza programu.

Program	13. Jogurt	14. Marmolada	15. Pieczenie
Stopień zarumienienia/ tryb szybki	–	–	jasny średni ciemny
Waga (gramy)	–	–	–
Czas (godz.)	8:00–12:00	1:20	0:05–1:00
Rozgrzewanie wstępne (min) 	–	–	–
Wyrabianie 1 (min) 	–	–	–
Wyrastanie 1 (min) 	–	15	–
Wyrabianie 2 (min) 	–	–	–
Wyrastanie 2 (min) 	–	–	–
Wyrastanie 3 (min) 	–	20	–
Pieczenie (min) 	–	60	5–60
Podgrzewanie (min) 	–	–	60
Maks. wstępne ustawie- nie czasu (godziny)	–	–	–

<b>Program</b>	<b>16. Programowany</b>	
Stopień zarumienienia / tryb szybki	<b>Ustawienie domyślne</b>	<b>indywidualny zakres ustawień</b>
Waga (gramy)	–	–
Czas (godz.)	3:05	–
Rozgrzewanie wstępne (min) 	15	0-20
Wyrabianie 1 (min) 	13	0-30
Wyrastanie 1 (min) 	25	0-30
Wyrabianie 2 (min) 	7 ADD 5*	0-30
Wyrastanie 2 (min) 	30 RMV **	0-60 RMV **
Wyrastanie 3 (min) 	30	0-60
Pieczenie (min) 	60	0-80
Podgrzewanie (min) 	60	0-60
Maks. wstępne ustawienie czasu (godziny)	15	15

\* Podczas tej fazy programu do ciasta można dodać inne składniki. Przykład: 7/ADD/5 oznacza, że po 7-minutowej fazie wyrabiania rozlegnie się kilka sygnałów dźwiękowych i jednocześnie pojawi się „ADD”  na wyświetlaczu . Możesz teraz dodać kolejne składniki. Na końcu następuje jeszcze 5-minutowa faza wyrabiania ciasta zanim rozpocznie się kolejna faza programu.

\*\* W czasie tej fazy programu można usunąć haki do wyrabiania ciasta . Przykład: 27,5/RMV/2,5 oznacza, że po 27,5-minutowej fazie wyrastania rozlegnie się kilka sygnałów dźwiękowych oraz pojawi się „RMV”  na wyświetlaczu . Teraz można wyjąć haki do wyrabiania ciasta . Na końcu następuje jeszcze 2,5-minutowa faza wyrastania ciasta, zanim rozpocznie się kolejna faza programu.



## Rozwiązywanie problemów

Usterka	Możliwe rozwiązania
Urządzenie nie działa po naciśnięciu przycisku Start/Stop <b>B</b> .	<p>Niektóre fazy programu F jak np. „Nagrzewanie” lub „Wyrastanie” jest trudno rozpoznać, ponieważ haki do wyrabiania ciasta <b>7</b> się nie obracają. Na podstawie tabeli „Przebieg programu” sprawdź, jaki etap programu aktualnie jest w toku.</p> <p>Sprawdź, czy urządzenie pracuje, stwierdzając, czy kontrolka pracy urządzenia <b>B</b> się świeci.</p> <p>Sprawdź, czy wtyk sieciowy jest podłączony do gniazda zasilania.</p>
Na wyświetlaczu <b>A</b> po uruchomieniu programu wyświetlane jest „H:HH”.	Urządzenie nie ostygło jeszcze dostatecznie po ostatnim procesie pieczenia. Zatrzymaj bieżący program i wyłącz urządzenie. Otwórz pokrywę <b>2</b> i odczekaj ok. 20 minut, aż urządzenie ostygnie, zanim będziesz z niego korzystać dalej.
Nie można uruchomić żadnego nowego programu. Wskazanie na wyświetlaczu przeskakuje do ustawienia podstawowego (program 1).	Urządzenie nie ostygło jeszcze dostatecznie po ostatnim procesie pieczenia. Wyłącz urządzenie, otwórz pokrywę <b>2</b> i odczekaj ok. 20 minut, aż urządzenie ostygnie, zanim będziesz z niego korzystać dalej.
Na wyświetlaczu <b>A</b> po uruchomieniu programu wyświetlane jest „E:E0”.	Wyłącz urządzenie i wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda zasilania. Włóż ponownie wtyk sieciowy do gniazda zasilania i włącz urządzenie. Jeśli komunikat o błędzie nadal się utrzymuje, prosimy o kontakt z naszym działem obsługi klienta.
Silnik pracuje, ale haki do wyrabiania ciasta <b>7</b> nie obracają się.	Sprawdź, czy haki do wyrabiania ciasta <b>7</b> i forma do pieczenia <b>8</b> są dobrze zatrzasknięte.
Urządzenie zostało odłączone od zasilania podczas pracy lub wystąpiła awaria zasilania.	Jeżeli przerwa w zasilaniu nie trwa dłużej niż 10 minut, urządzenie automatycznie kontynuuje pracę z ostatnio wykonanym programem.
Urządzenie rozdrabnia dodane składniki, takie jak owoce lub orzechy.	Aby zapobiec rozdrobnieniu dodatków, jakimi są owoce i orzechy należy dodać je do ciasta dopiero po usłyszeniu kilku sygnałów dźwiękowych oraz wyświetleniu „ADD” <b>G</b> na wyświetlaczu <b>A</b> .

Jeżeli za pomocą powyższych wskazówek nie można usunąć usterki lub gdy występują inne rodzaje usterek, proszę zwrócić się do naszego serwisu.

## Gwarancja Kompernaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

To urządzenie objęte jest 3-letnią gwarancją, licząc od daty zakupu. W przypadku wad tego produktu, masz gwarantowane ustawowo prawa w stosunku sprzedawcy. Te ustawowe prawa nie są ograniczone przez nasze opisane poniżej warunki gwarancji.

### Warunki gwarancji

Okres gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Należy zachować paragon. Jest on wymagany jako dowód zakupu.

Jeżeli w ciągu trzech lat od daty zakupu produktu ujawni się w nim wada materiałowa lub produkcyjna, produkt zostanie wedle naszego uznania nieodpłatnie naprawiony, wymieniony na nowy lub zostanie zwrócona jego cena. Warunkiem spełnienia tego świadczenia gwarancyjnego jest dostarczenie w trakcie tego trzyletniego okresu uszkodzonego urządzenia wraz z dowodem zakupu (paragonem) oraz krótkim opisem wady i daty jej wystąpienia.

Jeżeli wada jest objęta naszą gwarancją, otrzymasz z powrotem naprawiony lub nowy produkt.

### Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne

Wykonanie usługi gwarancyjnej nie przedłuża okresu gwarancji. Dotyczy to również wymienionych i naprawionych części. Wszelkie szkody i wady wykryte w chwili zakupu należy zgłosić bezpośrednio po rozpakowaniu urządzenia. Po upływie okresu gwarancji wszelkie naprawy są wykonywane odpłatnie.

### Zakres gwarancji

Urządzenie zostało starannie wyprodukowane i poddane przed wysyłką skrupulatnej kontroli jakości.

Gwarancja obejmuje wady materiałowe lub produkcyjne. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktu podlegających normalnemu zużyciu, ani uszkodzeń części łatwo tamiwych, np. przełączników, akumulatorów, form do pieczenia, haków do wyrabiania ciasta lub części wykonanych ze szkła.

Niniejsza gwarancja traci swoją ważność, jeśli produkt został uszkodzony, nie używano go prawidłowo lub nie serwisowano należycie. W celu zapewnienia prawidłowego stosowania produktu należy ściśle przestrzegać wszystkich instrukcji wymienionych w instrukcjach obsługi. Należy bezwzględnie unikać zastosowania oraz postępowania, których odradza się w instrukcji obsługi lub przed którymi się w niej ostrzega.

Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego, a nie do zastosowań komercyjnych. Niewłaściwe użytkowanie urządzenia, używanie go w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem, użycie siły lub ingerencja w urządzenie, dokonywana poza naszymi autoryzowanymi punktami serwisowymi, powodują utratę gwarancji.

## Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

W celu zapewnienia szybkiego załatwienia sprawy, postępuj zgodnie z poniższymi wskazówkami:

- W przypadku wszelkich pytań przygotuj paragon fiskalny oraz numer artykułu (np. IAN 12345) jako dowód zakupu.
- Numer artykułu można znaleźć na tabliczce znamionowej na produkcie, wygrawerowany na urządzeniu, zapisany na stronie tytułowej instrukcji obsługi (w dolnym lewym rogu) lub na naklejce z tyłu bądź na spodzie urządzenia.
- W przypadku wystąpienia błędów działania lub innych wad, prosimy o kontakt z odpowiednim działem serwisu **telefonicznie** lub **przez e-mail**.
- Zarejestrowany jako wadliwy produkt możesz wtedy wraz z dołączonym dowodem zakupu (paragonem) oraz opisem i datą wystąpienia usterki wysłać nieodpłatnie na przekazany wcześniej adres serwisu.



Na stronie [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) możesz pobrać te i wiele innych instrukcji, filmów o produktach oraz oprogramowanie instalacyjne.

Za pomocą tego kodu QR możesz przejść bezpośrednio na stronę serwisu Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)), gdzie możesz otworzyć instrukcję obsługi, wpisując numer artykułu (IAN) 123456.

## Serwis

PL Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: [kompernass@lidl.pl](mailto:kompernass@lidl.pl)

IAN 337874\_1910

## Importer

Pamiętaj, że poniższy adres nie jest adresem serwisu. Skontaktuj się najpierw z odpowiednim punktem serwisowym.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NIEMCY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

# Inhaltsverzeichnis

<b>Einleitung</b> .....	<b>74</b>
<b>Bestimmungsgemäßer Gebrauch</b> .....	<b>74</b>
<b>Lieferumfang</b> .....	<b>74</b>
<b>Auspacken</b> .....	<b>74</b>
<b>Technische Daten</b> .....	<b>74</b>
<b>Sicherheitshinweise</b> .....	<b>75</b>
<b>Leistungsübersicht</b> .....	<b>78</b>
<b>Bedienelemente</b> .....	<b>78</b>
<b>Bedienfeld</b> .....	<b>78</b>
<b>Vor dem ersten Gebrauch</b> .....	<b>79</b>
<b>Brot backen</b> .....	<b>80</b>
Zutaten .....	80
Gerät in Betrieb nehmen .....	80
Programm einstellen und starten .....	80
Programme .....	81
Programm unterbrechen / beenden .....	82
Brot entnehmen .....	82
Gerät ausschalten .....	83
Timer-Funktion .....	83
Add-Funktion / Zutaten zugeben .....	83
Remove-Funktion / Knethaken entfernen .....	83
Memory-Funktion .....	84
<b>Reinigen</b> .....	<b>84</b>
<b>Ersatzteile bestellen</b> .....	<b>85</b>
<b>Entsorgen</b> .....	<b>86</b>
<b>Programmablauf</b> .....	<b>87</b>
<b>Fehlerbehebung</b> .....	<b>93</b>
<b>Garantie der Kompernaß Handels GmbH</b> .....	<b>94</b>
Service .....	95
Importeur .....	95

## 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:

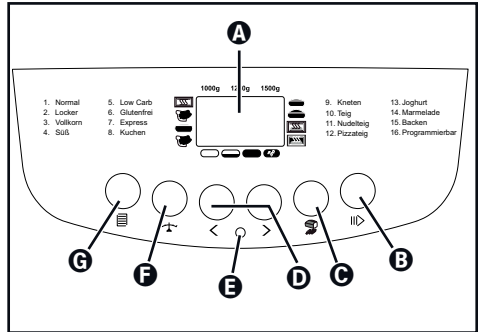
- 7 2 Kneethaken
- 8 Backform
- 9 Messbecher
- 10 Messlöffel
- 11 Kneethakenentferner

Abbildung C:

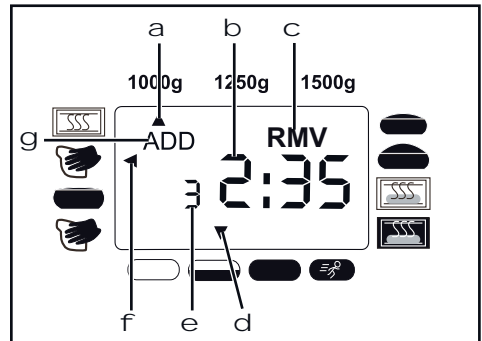
Bedienfeld / Display

## Bedienfeld

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



### A Display



- a Gewichtsauswahl (1000 g / 1250 g / 1500 g)
- b verbleibende Programmzeit in Stunden / programmierter Timer / programmierte Phasenzeit (Programm 16)
- c Remove-Funktion - während „RMV“ (= „Remove“) angezeigt wird, können die Kneethaken **7** entfernt werden.
- d gewählter Bräunungsgrad/Schnellmodus (hell, mittel, dunkel, schnell)
- e aktive Programmnummer
- f aktive Programmphase
- g 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 **Ⓒ** 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 **Ⓛ**.

## Ⓒ Bräunungsgrad/Schnellmodus wählen

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

Drücken Sie die Taste so oft, bis der Pfeil **Ⓒ** 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 **Ⓕ** 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 **Ⓔ** und -zeit **Ⓒ**.

## 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 **Ⓚ**.

- 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 **e** und -zeit **b** 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**, Kneithaken **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 Kneithaken **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 **e** und -zeit **b** für das Programm 1.

## Programm einstellen und starten

- 1) Wählen Sie das gewünschte Programm mit der Taste Programmwahl **G**. Die entsprechende Programmnummer **e** und -zeit **b** wird im Display **A** angezeigt.
- 2) Wählen Sie ggf. das Brotgewicht **a** mit der Taste **F**.
- 3) Wählen Sie ggf. den gewünschten Bräunungsgrad **cl** 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 **f** durch.

### HINWEIS

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

## Programme

Mit der Taste Programmwahl **Ⓢ** wählen Sie das gewünschte Programm aus. Die entsprechende Programmnummer **Ⓢ** wird im Display **Ⓢ** angezeigt. Die Programmzeiten **Ⓢ** 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 Triebeeigenschaften.

### Programm 7: Express

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

### Programm 8: Kuchen

Zum Backen von Kuchen mit Backmischungen oder nach eigenen Rezepten.

### Programm 9: Kneten

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

### Programm 10: Teig

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

### Programm 11: Nudelteig

Zur Herstellung von Nudelteig.

### Programm 12: Pizzateig

Zur Herstellung von Pizzateig.

### Programm 13: Joghurt

Zur Herstellung von Joghurt aus Kuhmilch oder Sojadrink. Zur genauen Vorgehensweise siehe beiliegendes Rezeptheft. Die voreingestellte Programmzeit von 8 Stunden sollte, abhängig von der verwendeten Menge, wie folgt angepasst werden:

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

### Programm 14: Marmelade

Zur Herstellung von Fruchtaufstrichen wie Marmeladen, Confitüren oder Gelees.

### Programm 15: Backen

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

### Programm 16: Programmierbar

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

Gehen Sie dazu wie folgt vor:

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

- 3) Wählen Sie mit der Taste Brotgewicht **F** die Programmphase aus, die Sie einstellen wollen.
- 4) Passen Sie mit den Pfeiltasten **D** die Zeit der gewählten Programmphase an Ihre Bedürfnisse an (zum möglichen Einstellbereich siehe Kapitel „**Programmablauf**“).
- 5) Drücken Sie erneut die Taste Brotgewicht **F**, um zur nächsten Programmphase zu wechseln.
- 6) Wenn Sie alle gewünschten Programmphasen eingestellt haben, drücken Sie die Start-/Stopp-Taste **B**, um die Einstellungen zu speichern und das Einstellungs­menü 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 **L** 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 **L** zeigt 0:00 an. Das Gerät schaltet in einen 60-minütigen Warmhaltebetrieb.

## HINWEIS

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

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

## Brot entnehmen

### ⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

### ACHTUNG – SACHSCHADEN!

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

## HINWEIS

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

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

## HINWEIS

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

## Gerät ausschalten

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

## Timer-Funktion

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

### **⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

### **HINWEIS**

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

- 1) Wählen Sie zunächst das gewünschte Programm.
- 2) Wählen Sie nun mit den Pfeiltasten **D** die gewünschte Gesamtdauer von Programm- und Verzögerungszeit. Die Programmendzeit verschiebt sich pro Tastendruck um 10 Minuten. Halten Sie die Pfeiltasten **D** gedrückt, um das Durchlaufen der Ziffern zu beschleunigen.
- 3) Bestätigen Sie die Einstellung des Timers mit der Start-/Stopp-Taste **B**.  
Die Betriebsleuchte **E** blinkt und die programmierte Zeit **⌚** 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 **⌚** 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“ **G** 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“ **C** 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 **⌚** 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!

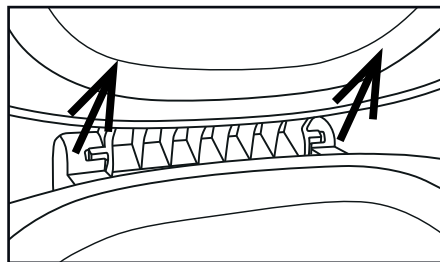
### ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ 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](http://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“  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 Knezhaken  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 Knezhaken  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“  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	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 Knehtaken  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 Knehtaken  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“  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.

## Fehlerbehebung

Fehler	Mögliche Lösungen
Das Gerät arbeitet nicht, nachdem die Start-/ Stopp-Taste <b>B</b> gedrückt wurde.	<p>Einige Programmphasen <b>F</b> wie z. B. „Vorheizen“ oder „Gehen“ sind schwer zu erkennen, da sich die Knethaken <b>7</b> nicht drehen. Kontrollieren Sie anhand der Tabelle „<b>Programmablauf</b>“, welcher Programmabschnitt gerade läuft.</p> <p>Kontrollieren Sie, ob das Gerät arbeitet, indem Sie prüfen, ob die Betriebsleuchte <b>B</b> leuchtet.</p> <p>Kontrollieren Sie, ob der Netzstecker an das Stromnetz angeschlossen ist.</p>
Das Display <b>A</b> 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 <b>2</b> 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 <b>2</b> und lassen Sie das Gerät ca. 20 Minuten abkühlen, bevor Sie es weiter benutzen.
Das Display <b>A</b> 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 <b>7</b> drehen sich nicht.	Überprüfen Sie, ob die Knethaken <b>7</b> und die Backform <b>8</b> 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“ <b>G</b> im Display <b>A</b> 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, Backformen, Knethaken 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 Servicenederlassung 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 Kassenbon und die Artikelnummer (z. B. IAN 123456) 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 (Kassenbon) 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](http://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](http://www.lidl-service.com)) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) 123456 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

## Service

### DE Service Deutschland

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

### AT Service Österreich

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

### CH Service Schweiz

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

IAN 337874\_1910

## 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](http://www.kompernass.com)



**KOMPERNASS HANDELS GMBH**

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

Tietojen tila · Informationsstatus

Stan informacj · Stand der Informationen:

02 / 2020 · Ident.-No.: SBB850F2-122019-2

IAN 337874\_1910