

# SILVER CREST®



[www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)



## MACHINE À PAIN SBB 850 C1

FR BE

### MACHINE À PAIN

Mode d'emploi

GB

### BREAD MAKER

Operating instructions

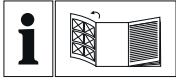
DE AT CH

### BROTBACKAUTOMAT

Bedienungsanleitung

IAN 278855

FR



FR BE

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

---

DE AT CH

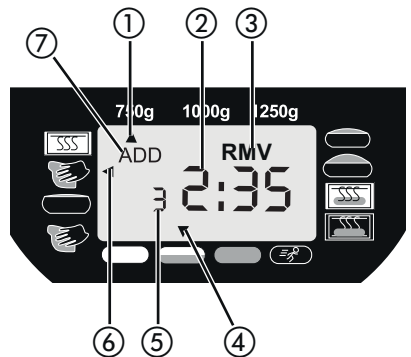
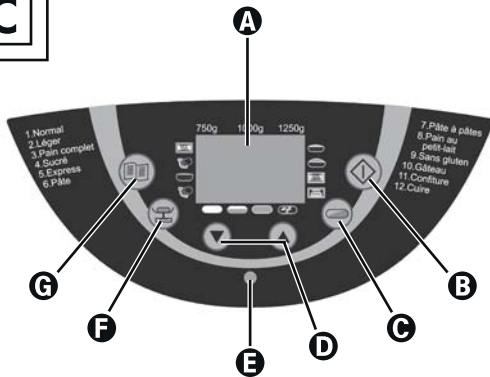
Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

---

GB

Before reading, unfold the page containing the illustrations and familiarise yourself with all functions of the device.

FR/BE	Mode d'emploi	Page	1
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	25
GB	Operating instructions	Page	45

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

# Table des matières

<b>Introduction</b> .....	<b>2</b>
<b>Usage conforme</b> .....	<b>2</b>
<b>Matériel livré</b> .....	<b>2</b>
<b>Description de l'appareil</b> .....	<b>2</b>
<b>Caractéristiques techniques</b> .....	<b>2</b>
<b>Consignes de sécurité</b> .....	<b>3</b>
<b>Avant la première utilisation</b> .....	<b>7</b>
<b>Propriétés</b> .....	<b>7</b>
<b>Champ de commande</b> .....	<b>7</b>
<b>Programmes</b> .....	<b>9</b>
<b>Fonction minuterie</b> .....	<b>10</b>
<b>Avant la cuisson</b> .....	<b>10</b>
<b>Faire cuire du pain</b> .....	<b>11</b>
<b>Nettoyage et entretien</b> .....	<b>13</b>
<b>Mise au rebut</b> .....	<b>14</b>
<b>Garantie de Kompernass Handels GmbH</b> .....	<b>14</b>
Service après-vente .....	16
Importateur .....	16
<b>Déroulement du programme</b> .....	<b>17</b>
<b>Dépannage de la machine à pain</b> .....	<b>21</b>

## MACHINE À PAIN

### Introduction

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

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

### Usage conforme

N'utilisez votre machine à pain que pour la cuisson du pain et la préparation de marmelades/confitures dans le cadre domestique.

N'utilisez en aucun cas l'appareil pour le séchage d'aliments ou d'objets. N'utilisez pas la machine à pain à l'extérieur.

Utilisez exclusivement les accessoires recommandés par le fabricant. L'utilisation d'accessoires non recommandés peut conduire à un endommagement de l'appareil.

Cet appareil est exclusivement réservé à un usage domestique.

N'utilisez pas l'appareil pour des applications commerciales !

### Matériel livré

Machine à pain

Moule

2 crochets de pétrissage

Verre mesureur

Cuillère doseuse

Extracteur de crochets de pétrissage

Mode d'emploi

Brève notice

Livret de recettes

### REMARQUE

- ▶ Contrôlez l'intégralité de la machine une fois déballée, ainsi que d'éventuels dommages de transport. Le cas échéant, adressez-vous au service après-vente (voir chapitre "Service après-vente").

### Description de l'appareil

Figure A :

- 1 Fenêtre de contrôle
- 2 Couvercle d'appareil
- 3 Fentes d'aération
- 4 Cordon d'alimentation
- 5 Champ de commande

Figure B :

- 6 2 crochets de pétrissage
- 7 Moule pour un pain d'un poids allant jusqu'à 1250 g
- 8 Verre mesureur
- 9 Cuillère doseuse
- 10 Extracteur de crochet de pétrissage

### Caractéristiques techniques

Tension nominale : 220 - 240 V ~ / 50 Hz

Puissance absorbée : 850 watts



Tous les éléments de cet appareil, entrant en contact avec les aliments sont approuvés pour le contact alimentaire.

## Consignes de sécurité

- ▶ Veuillez lire intégralement le mode d'emploi avant la première utilisation !

### **⚠ DANGER - RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE !**

- ▶ Contrôlez le cordon d'alimentation et la fiche avant toute utilisation. Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit impérativement être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter d'autres risques.
- ▶ N'acheminez pas le câble au niveau d'arêtes vives ou à proximité de surfaces ou d'objets chauds. L'isolement du câble peut être endommagé.
- ▶ Lorsque vous n'utilisez pas l'appareil et avant tout nettoyage, débranchez la fiche secteur de la prise.
- ▶ Ne plongez pas la machine à pain dans de l'eau ou dans d'autres liquides. Risque d'électrocution !
- ▶ Ne nettoyez pas l'appareil avec des éponges récurantes. Si des particules de l'éponge se désagrègent et entrent en contact avec des pièces électriques, il y a risque d'électrocution.

### **⚠ ATTENTION : RISQUE DE BLESSURES !**

- ▶ Risque d'étouffement ! Les enfants peuvent étouffer en cas d'utilisation inappropriée de l'emballage. Mettez-le au rebut immédiatement après le déballage ou conservez-le hors de portée des enfants.
- ▶ Afin d'éviter tout risque de trébuchement ou d'accident, l'appareil est équipé d'un cordon d'alimentation court.
- ▶ Laissez l'appareil refroidir et débranchez la fiche secteur avant de retirer ou de mettre en place les pièces accessoires.
- ▶ Acheminez une rallonge de telle manière que personne ne puisse trébucher ou tirer dessus par inadvertance.

## **⚠ ATTENTION : RISQUE DE BLESSURES !**

- ▶ Ne laissez pas l'appareil sans surveillance si des enfants se trouvent à proximité. Retirer la fiche secteur lorsque l'appareil est inutilisé et avant de le nettoyer. Laisser refroidir l'appareil avant d'enlever des pièces.
- ▶ Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et /ou de connaissances à condition qu'ils aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les dangers encourus.
- ▶ Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- ▶ Le nettoyage et la maintenance utilisateur ne doivent pas être réalisées par des enfants, à moins qu'ils soient âgés de plus de 8 ans et surveillés !
- ▶ Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- ▶ Cet appareil satisfait aux dispositions de sécurité correspondantes. Les vérifications, les réparations et l'entretien technique sont exclusivement réservés au revendeur spécialisé qualifié. Sinon, la garantie est annulée.
- ▶ Prudence ! La machine à pain est un appareil qui chauffe. Avant de toucher l'appareil, attendez qu'il ait refroidi ou utilisez une manique.
- ▶ Ne déplacez pas la machine à pain si le moule contient quelque chose de brûlant ou un liquide tel que de la confiture. Il y a un risque de brûlure !
- ▶ Lors de l'utilisation, évitez à tout prix de toucher les crochets de pétrissage en rotation. Il y a risque de blessures !
- ▶ Pendant le fonctionnement, la température de la surface de contact peut être très élevée. Risque de brûlure !

**⚠ ATTENTION : RISQUE DE BLESSURES !**

Attention ! Surface brûlante !

Les pièces de l'appareil deviennent brûlantes en cours d'utilisation ! Risque de brûlure !

**⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE D'INCENDIE !**

- ▶ N'utilisez pas de minuterie externe ou de dispositif de commande à distance pour faire fonctionner l'appareil.
- ▶ N'installez pas l'appareil à proximité de matériaux combustibles, explosifs et/ou de gaz combustibles. La distance par rapport aux autres appareils ne doit pas être inférieure de 10 cm.
- ▶ Ne recouvrez jamais l'appareil avec une serviette ou tout autre matériau. La chaleur et la vapeur doivent pouvoir s'échapper. Un incendie peut se déclarer si l'appareil est recouvert d'un matériau inflammable tel que des rideaux ou qu'il entre en contact avec.
- ▶ Ne posez pas d'objets sur l'appareil et ne le recouvrez pas.
- ▶ Ne mettez jamais de papier d'aluminium ou d'autres objets métalliques dans la machine à pain. Cela peut causer un court-circuit.
- ▶ Lors de la cuisson, ne dépassez jamais la quantité de 700 g de farine et n'ajoutez jamais plus de 1 ¼ sachet de levure sèche. La pâte peut en effet déborder et provoquer un incendie !  
Les pains sans gluten font ici exception. Ici, 2 sachets de levure sèche maximum peuvent être ajoutés (voir le livret de recettes).

**ATTENTION – DOMMAGES MATÉRIELS !**

- ▶ Assurez-vous que les fentes d'aération de l'appareil ne sont pas recouvertes. Risque de surchauffe !
- ▶ Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance !
- ▶ L'appareil ne doit être utilisé qu'en intérieur.
- ▶ Ne jamais placer l'appareil au-dessus ou à côté d'une cuisinière à gaz ou électrique ou d'un four brûlant ou d'autres sources de chaleur. Risque de surchauffe !



## **ATTENTION – DOMMAGES MATÉRIELS !**

- ▶ L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut être à l'origine de dommages. L'appareil ne doit être utilisé que pour l'emploi auquel il est destiné. Sinon, la garantie est annulée.
- ▶ Ne commencez un programme de cuisson qu'après avoir introduit un moule. L'appareil risque sinon d'être endommagé de manière irréparable.
- ▶ Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation pour débrancher la fiche de la prise.
- ▶ N'utilisez pas la machine à pain pour conserver des aliments ou des ustensiles.
- ▶ Ne jamais utiliser l'appareil sans moule ou avec un moule vide. Ceci risque d'endommager l'appareil de manière irréversible.
- ▶ Fermez toujours le couvercle lorsque l'appareil est en marche.
- ▶ Ne retirez jamais le moule lorsque l'appareil est en marche.
- ▶ Posez l'appareil uniquement sur une surface sèche, plane et non sensible à la chaleur.
- ▶ Avant le raccordement, contrôlez si le type de courant et la tension du réseau correspondent aux indications figurant sur la plaque signalétique.
- ▶ Si vous utilisez une rallonge, la puissance maximum autorisée du câble doit correspondre à la puissance de la machine à pain.

## Avant la première utilisation

### Déballage

- Déballer la machine et retirez tout matériau d'emballage, ainsi que d'éventuels autocollants et films protecteurs.
- Contrôlez l'intégralité de la machine une fois déballée, ainsi que d'éventuels dommages de transport. Le cas échéant, adressez-vous au service après-vente (voir chapitre "Garantie et service après-vente").

### Premier nettoyage

Essayez à l'aide d'un chiffon propre et humide le moule (7), les crochets de pétrissage (6) et la face extérieure de la machine à pain avant sa mise en service. N'utilisez pas d'éponges récurantes ou de produits à récurer. Retirez le film protecteur sur le champ de commande (5) si ce n'est pas encore fait.

### Première opération de chauffage

- 1) Uniquement la première fois que **vous faites chauffer la machine à pain**, placez le moule (7) vide dans la machine et fermez le couvercle de l'appareil (2).

#### ⚠ ATTENTION ! RISQUE D'INCENDIE !

- Ne laissez jamais la machine à pain chauffer pendant plus de 5 minutes avec le moule (7) vide. Il y a risque de surchauffe.

- 2) Sélectionnez le programme 12, comme indiqué au chapitre "Programmes", et appuyez sur le bouton Marche/Arrêt (B) pour chauffer l'appareil pendant 5 minutes.
- 3) Après 5 minutes, appuyez sur la touche Marche/Arrêt (B) jusqu'à ce qu'un long signal sonore retentisse, pour interrompre le programme.

#### REMARQUE

Les éléments chauffants étant légèrement graissés, une légère odeur peut se dégager lors de la première mise en service. Elle n'est pas dangereuse et se dissipe rapidement. Assurez une aération suffisante, en ouvrant une fenêtre par exemple.

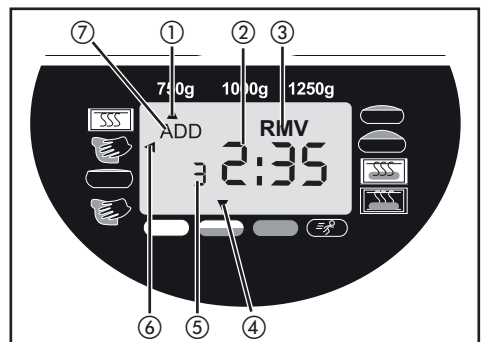
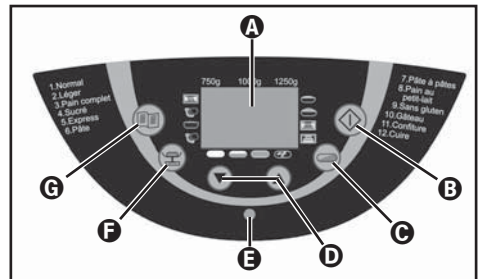
- 4) Attendez que l'appareil ait complètement refroidi et essayez à nouveau le moule (7), les crochets de pétrissage (6) et la face extérieure de la machine à pain à l'aide d'un chiffon propre et humide.

## Propriétés

Avec la machine à pain, vous avez la possibilité de faire cuire du pain selon votre goût.





- Vous pouvez choisir entre 12 programmes différents.
- Vous pouvez utiliser des mélanges pour pâtes tout prêts.
- Vous pouvez pétrir de la pâte à petits pains et confectonner de la marmelade.
- Grâce au programme "Sans gluten", vous pouvez cuire des mélanges à pâte sans gluten et confectonner des recettes à base de farines sans gluten, comme par ex. la farine de maïs, la farine de sarrasin et la féculé de pommes de terre.

## Champ de commande



## A Ecran

L'affichage indique

- ① la sélection du poids (750 g, 1000 g, 1250 g)
- ② le temps d'opération restant en heures et la présélection du temps programmée
- ③ enlèvement du crochet de pétrissage ("RMV"= "Remove")
- ④ le degré de dorage sélectionné (clair, , moyen , doré , vite )
- ⑤ le numéro de programme sélectionné
- ⑥ le déroulement du programme
- ⑦ l'ajout d'ingrédients ("ADD")

## B Marche / Arrêt

Pour démarrer ou arrêter le fonctionnement ou pour effacer une programmation de minuterie.

Pour interrompre l'opération, appuyez brièvement sur la touche Marche/Arrêt **B**, jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse et que l'indication des heures clignote sur l'écran **A**. En appuyant à nouveau sur la touche Marche/Arrêt **B**, l'opération peut être poursuivie dans un délai de 10 minutes. Si vous oubliez d'enclencher le programme, celui-ci reprend automatiquement après 10 minutes.

Pour arrêter définitivement le fonctionnement de l'appareil ou effacer la configuration, appuyez sur la touche Marche/Arrêt **B** pendant 3 secondes. Un signal sonore prolongé retentit.

### REMARQUE

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

### ATTENTION !

- A chaque fois que vous appuyez sur une touche, un signal sonore doit retentir, à part quand l'appareil est en marche.

## C Degré de dorage (ou mode Vite)

Sélection du degré de dorage ou passage en mode Vite (Clair/Moyen/Doré/Vite). Appuyez plusieurs fois sur la touche Degré de dorage **C**, jusqu'à ce que la flèche apparaisse au-dessus du degré de dorage souhaité. Pour les programmes 1 - 4, vous pouvez activer le mode Vite en appuyant plusieurs fois sur la touche Degré de dorage **C**, pour raccourcir la procédure de cuisson. Appuyez sur la touche Degré de dorage **C** jusqu'à ce que la flèche apparaisse au-dessus de "Vite". Il n'est pas possible de choisir un degré de dorage pour les programmes 6, 7 et 11.

## D Minuterie

Cuisson temporisée.

### REMARQUE

- Cette fonction n'est pas possible pour le programme 11.

## E Voyant lumineux de service

Le voyant lumineux de service **E** montre avec son allumage qu'un programme est en cours.

Si vous voulez démarrer un programme en différé avec la fonction minuterie, le voyant lumineux de service **E** clignote dès que vous avez effectué le réglage de la minuterie. Dès que le programme démarre, le voyant lumineux de service **E** s'allume en permanence.

## F Poids du pain

Sélection du poids du pain ( 750 g / 1000 g / 1250 g ).

Appuyez plusieurs fois sur cette touche jusqu'à ce que la flèche apparaisse sous le poids souhaité. Les indications de poids (750 g / 1000 g / 1250 g) se rapportent à la quantité d'ingrédients versés dans le moule **7**.

### REMARQUE

- Le réglage par défaut lors de la mise en marche de l'appareil s'élève à 1250 g. Chez les programmes 6, 7, 11 et 12, vous ne pouvez pas régler le poids du pain.

## **G** Sélection du programme (menu)

Affichage du programme de cuisson souhaité (1-12). L'écran **A** affiche le numéro de programme et la durée de cuisson correspondante.

### **Fonction Memory**

Suite à une coupure de courant n'excédant pas 10 minutes, le programme est poursuivi à l'endroit où il a été arrêté lorsque l'appareil se remet en marche. Ceci ne vaut cependant pas lors de la suppression/fin de l'opération de cuisson ou lors de l'actionnement de la touche Marche/Arrêt **B** jusqu'à ce qu'un long signal sonore retentisse.

### **Fenêtre de contrôle 1**

La fenêtre de contrôle **1** vous permet d'observer la procédure de cuisson.

## **Programmes**

Avec la touche de sélection de programme **G**, vous sélectionnez le programme souhaité. Le numéro de programme correspondant s'affiche sur l'écran **A**. Les temps de cuisson dépendent des combinaisons de programme sélectionnées. Voir le chapitre "Déroulement des programmes".

### **Programme 1 : Normal**

Pour les pains mixtes et blancs essentiellement composés de farine de blé ou de seigle. Le pain est d'une consistance compacte. Le dorage du pain est défini à l'aide de la touche Degré de dorage **C**.

### **Programme 2 : Léger**

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

### **Programme 3 : Pain complet**

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

### **Programme 4 : Sucré**

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

### **Programme 5 : Express**

Pour le pétrissage, laisser lever la pâte et la cuisson sera moins longue. Ce programme n'est indiqué que pour les recettes ne contenant pas d'ingrédients lourds ou des types de farine complète. Notez bien qu'avec ce programme, le pain peut devenir moins moelleux et pas aussi savoureux qu'avec un autre programme.

### **Programme 6 : Pâte**

Pour la fabrication de pâtes levées pour les petits pains, les pâtes à pizza ou les brioches. La procédure de cuisson n'est pas applicable pour ce programme.

### **Programme 7 : Pâte à pâtes**

Pour la confection de pâtes. La procédure de cuisson n'est pas applicable pour ce programme.

### **Programme 8 : Pain au petit-lait**

Pour des pains composés de babeurre ou de yaourt.

### **Programme 9 : Sans gluten**

Pour les pains composés de farines et de mélanges de cuisson sans gluten. Les farines sans gluten ont besoin d'un temps de cuisson plus long pour l'absorption des liquides et disposent de propriétés de gonflement différentes.

### **Programme 10 : Gâteau**

Les ingrédients sont pétris dans ce programme, avant être laissés au repos et cuits. Utilisez de la poudre à lever pour ce programme.

### **Programme 11 : Confiture**

Pour la confection de marmelades, de confitures, de gelées et de pâtes à tartiner à base de fruits.

### **Programme 12 : Cuire**

Pour la recuisson de pains qui sont trop clairs ou qui ne sont pas bien cuits ou pour des pâtes prêtes à cuire.. L'ensemble des procédures de pétrissage et de repos ne sont pas applicables pour ce programme. Après la fin de la procédure de cuisson, le pain est maintenu au chaud pendant une heure maximum. Ce programme empêche que le pain devienne trop humide. Le programme 12 cuit le pain pendant 60 minutes.

Pour arrêter prématurément ces fonctions, appuyez sur la touche Marche/Arrêt **B**, jusqu'à ce qu'un signal sonore prolongé retentisse. Pour arrêter l'appareil, coupez l'alimentation électrique.

## REMARQUE

► Chez les programmes 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 et 9, un signal sonore retentit pendant le déroulement du programme et "ADD" ⑦ apparaît sur l'écran. Ajoutez immédiatement d'autres ingrédients tels que des fruits ou des noix. Vous n'avez pas besoin d'interrompre le programme pour cela.

Les ingrédients ne sont pas réduits en morceaux par les crochets de pétrissage ⑥. Si vous avez réglé la minuterie, vous pouvez verser tous les ingrédients dans le moule de cuisson également au début du programme. ⑦. Dans ce cas, vous devriez légèrement réduire les fruits et les noix avant de les ajouter.

## Fonction minuterie

La fonction de minuterie vous permet de procéder à une cuisson temporisée.

Les touches fléchées ▼ et ▲ ① vous permettent de définir la fin de la procédure de cuisson. La temporisation maximale est égale à 15 heures.

### ⚠ ATTENTION ! RISQUE D'INCENDIE !

► Avant de procéder à la cuisson d'un pain donné avec la fonction de minuterie, testez d'abord la recette afin de vous assurer que les ingrédients affichent une bonne proportion entre eux, que la pâte n'est pas trop ferme ou trop mince ou que la quantité n'est pas trop importante pour éviter tout risque de débordement.

- 1) Sélectionnez un programme. L'écran ① indique la durée de cuisson requise.
- 2) La touche fléchée ▲ ① vous permet de décaler la fin du programme. Lorsque vous appuyez pour la première fois, la fin est décalée de 10 minutes. A chaque fois que vous appuyez à nouveau sur la touche fléchée ▲ ① le temps est décalé de 10 minutes. En maintenant la touche fléchée enfoncée, vous accélérerez cette procédure. L'affichage vous indique la durée totale du temps de cuisson et le délai. En cas de dépassement du décalage de temps possible, vous pouvez corriger le temps à l'aide de la touche fléchée ▼ ①.

- 3) Confirmez la configuration de la minuterie à l'aide de la touche Marche/Arrêt ②. Le voyant lumineux de service ③ commence à clignoter. Le double point clignote à l'écran ④ et le temps programmé commence à s'écouler.

Dès que le programme démarre, le voyant lumineux de service ③ s'allume en permanence. Lorsque la procédure de cuisson est terminée, dix signaux sonores retentissent et l'écran ④ affiche 0:00.

### Exemple :

Il est 8h00 et vous souhaitez avoir du pain frais dans 7 heures et 30 minutes, c'est-à-dire à 15h30. Dans un premier temps, sélectionnez le programme 1 et maintenez la touche fléchée ① enfoncée jusqu'à ce que l'écran ④ affiche 7:30 dans la mesure où le temps de la préparation s'élève à 7 heures et 30 minutes.

## REMARQUE

► La fonction de minuterie n'est pas disponible pour le programme "Marmelade".

## REMARQUE

► Ne pas utiliser la fonction de minuterie en cas de transformation de denrées alimentaires rapidement périssables tels que le lait, les œufs, la crème fraîche ou le fromage, etc.

## Avant la cuisson

Pour réussir une procédure de cuisson, veuillez tenir compte des facteurs suivants :

### Ingrédients

### ⚠ ATTENTION ! RISQUE D'INCENDIE !

► Retirez le moule ⑦ du corps de l'appareil avant de verser les ingrédients. Si des ingrédients pénètrent dans la zone de cuisson, un incendie peut se déclencher suite au réchauffement des serpentins de chauffage.

- Mettez toujours les ingrédients dans l'ordre indiqué dans le moule ⑦.
- Tous les ingrédients doivent être à température ambiante afin d'obtenir une procédure de fermentation optimale de la levure.

## **⚠ ATTENTION ! RISQUE D'INCENDIE !**

► N'utilisez en aucun cas des quantités plus importantes que celles indiquées. Une quantité excessive de pâte peut déborder du moule 7 et un incendie peut se déclencher suite au réchauffement des serpentins de chauffage.

■ Veillez à la mesure exacte des ingrédients. De légères divergences par rapport aux quantités indiquées dans la recette peuvent déjà influencer le résultat de cuisson.

## Faire cuire du pain

### Préparation

#### REMARQUE

► Installez la machine à pain sur une surface plane et ferme.

- 1) Retirez le moule 7 de l'appareil par le haut.
- 2) Enfoncez les crochets de pétrissage 6 sur l'arbre d'entraînement dans le moule 7. Veillez à ce qu'ils soient fermement positionnés.
- 3) Versez les ingrédients de votre recette dans le moule 7. Ajoutez tout d'abord les liquides, le sucre, le sel puis la farine, et, pour terminer, la levure.

#### REMARQUE

► Veillez à ce que la levure n'entre pas en contact avec le sel ou des liquides.

- 4) Remettez le moule 7 en place. Veillez à ce qu'elle s'enclenche correctement.
- 5) fermez le couvercle de l'appareil 2.
- 6) Insérez la fiche secteur dans la prise secteur. Un signal sonore retentit et l'écran A affiche le numéro du programme et la durée du programme 1.
- 7) Sélectionnez votre programme avec la touche de choix de programme C. Chaque entrée est confirmée par un signal acoustique.
- 8) Le cas échéant, sélectionnez la taille du pain à l'aide de la touche F.

- 9) Sélectionnez le degré de dorage G de votre pain. Dans l'écran A, la flèche vous indique si vous avez opté pour Clair, Moyen ou Doré. Vous pouvez en l'occurrence également sélectionner le mode "Vite" pour raccourcir le temps de levée de la pâte.

#### REMARQUE

► La fonction "Degré de dorage" n'est pas disponible pour les programmes 6, 7 et 11. La fonction "Vite" est uniquement possible pour les programmes 1-4. Pour les programmes 6, 7, 11 et 12, le réglage du poids du pain n'est pas possible.

- 10) Vous avez maintenant la possibilité de régler l'heure de fin de votre programme à l'aide de la fonction de minuterie. Vous pouvez saisir un décalage maximal allant jusqu'à 15 heures.

#### REMARQUE

► Cette fonction n'est pas possible pour le programme 11.

### Démarrer le programme

Démarrez à présent le programme à l'aide de la touche Marche/Arrêt B.

#### REMARQUE

► Les programmes 1, 2, 3, 4, 6 et 8 démarrent avec une phase de préchauffage de 10 à 30 minutes (à l'exception du mode Vite, voir le tableau du déroulement des programmes). Les crochets de pétrissage 6 ne bougent pas. Il ne s'agit pas d'une erreur de l'appareil.

Le programme exécute automatiquement les différentes étapes de travail.

#### REMARQUE

► Pour les programmes 1, 2, 3, 4, 5, 8, 9 et 10, 10 signaux sonores retentissent à la fin de la partie du programme "Lever 2" et "RMV" 3 apparaît à l'écran A. Vous pouvez maintenant retirer le crochet de pétrissage 6 de la pâte. Si vous ne souhaitez pas retirer le crochet de pétrissage 6, patientez simplement. L'appareil poursuit automatiquement le programme.

La fenêtre de contrôle ❶ vous permet d'observer la procédure de cuisson de votre machine à pain. De l'humidité peut occasionnellement se former sur la fenêtre de contrôle ❶ pendant la procédure de cuisson. Pendant la phase de pétrissage, le couvercle ❷ peut être ouvert.

## REMARQUE

- ▶ N'ouvrez pas le couvercle de la machine ❷ au cours de la phase de levée et de cuisson. Le pain peut s'affaisser.

## Terminer le programme

Lorsque la procédure de cuisson est terminée, dix signaux sonores retentissent et l'écran A affiche 0:00. Lorsque le programme est terminé, l'appareil passe automatiquement en mode "Garder au chaud" qui dure 60 minutes maximum.

## REMARQUE

- ▶ Ceci ne s'applique pas aux programmes 6, 7 et 11.

Pendant ce temps, de l'air chaud circule dans l'appareil. Vous pouvez mettre fin prématurément à la fonction "Garder au chaud" en maintenant la touche Marche/Arrêt B enfoncée jusqu'à ce que les signaux sonores retentissent.

## ⚠ DANGER ! DÉCHARGE ÉLECTRIQUE !

- ▶ Débranchez la fiche secteur de la prise avant d'ouvrir le couvercle ❷. Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, débranchez toujours ce dernier de l'alimentation électrique.

## Sortir le pain

Lorsque vous sortez le moule ❷ de l'appareil, utilisez toujours une manique ou des gants de protection. Maintenez le moule ❷ penché au-dessus d'une grille et secouez-le légèrement jusqu'à ce que le pain se décolle du moule de cuisson ❷.

Si vous n'avez pas déjà enlevé le crochet de pétrissage auparavant :

Si le pain ne se détache pas des crochets de pétrissage ❸, retirez doucement les crochets de pétrissage ❸ à l'aide de l'extracteur de crochets de pétrissage ❿.

## REMARQUE

N'utilisez aucun objet métallique susceptible de rayer le revêtement antiadhésif. Aussitôt après avoir retiré le pain, rincez le moule ❷ à l'eau chaude. Vous empêchez ainsi que les crochets de pétrissage ❸ ne colle sur l'arbre d'entraînement.

- Appuyez brièvement sur la touche Marche/Arrêt B pour interrompre le programme au tout début de la phase de cuisson ou retirez la fiche de la prise réseau. Vous devez rétablir la connexion avec le réseau électrique dans un délai de 10 minutes afin d'assurer la poursuite de la procédure de cuisson.
- Ouvrez le couvercle ❷ et sortez le moule ❷. Appliquez de la farine sur les mains pour sortir la pâte et retirer les crochets de pétrissage ❸.
- Placez à nouveau la pâte dans le moule ❷. Insérez à nouveau le moule ❷ et fermez le couvercle de l'appareil ❷.
- Le cas échéant, enfichez la fiche secteur dans la prise de courant. Le programme de cuisson est poursuivi.

Laissez le pain refroidir pendant 15 à 30 minutes avant de le consommer.

Avant de couper le pain, assurez-vous toujours qu'il ne reste pas de crochets de pétrissage ❸ dans la pâte.

## Messages d'erreur

- Lorsque l'écran A affiche "HHH" après le démarrage du programme, cela signifie que la température de la machine à pain est encore trop élevée. Arrêtez le programme et retirez la fiche secteur. Ouvrez le couvercle de l'appareil ❷ et laissez refroidir l'appareil pendant 20 minutes avant de l'utiliser à nouveau.
- S'il s'avère impossible de démarrer un nouveau programme alors que la machine à pain vient d'en achever un, cela signifie que l'appareil est encore trop chaud. Dans ce cas, l'écran affiche le réglage de base (Programme 1). Ouvrez le couvercle de l'appareil ❷ et laissez refroidir l'appareil pendant 20 minutes avant de l'utiliser à nouveau.

## REMARQUE

- ▶ N'essayez pas de mettre en service l'appareil avant qu'il ne se soit refroidi. Cela fonctionne uniquement pour le programme 12.
- Lorsque l'écran affiche "EEO", "EE1" ou "LLL", après que le programme ait été démarré, éteignez dans un premier temps la machine à pain, puis rallumez-la, en débranchant la fiche de la prise secteur puis en la rebranchant aussitôt. Si le message d'erreur persiste, adressez-vous au service après-vente.

## Nettoyage et entretien

### ⚠ DANGER ! DÉCHARGE ÉLECTRIQUE !

- ▶ Avant tout nettoyage, débranchez la fiche secteur de la prise et laissez tout d'abord l'appareil refroidir entièrement. Protégez l'appareil à l'encontre de l'humidité, car ceci peut entraîner un choc électrique. Respectez à cet effet les consignes de sécurité.

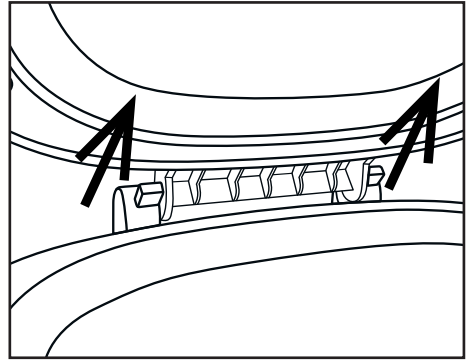
### ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ Les éléments de l'appareil et les accessoires ne sont pas adaptés au lavage en lave-vaisselle !
- ▶ N'utilisez aucun produit de nettoyage chimique ou diluant pour le nettoyage de la machine à pain.

### Corps de l'appareil, couvercle, cuve

- Retirez tous les résidus de la cuve avec un chiffon humide ou une éponge légèrement humidifiée.
- Essuyez également le corps de l'appareil et le couvercle avec un chiffon ou une éponge humide.  
Pour faciliter le nettoyage, retirez le couvercle ② du corps de l'appareil :
  - Ouvrez le couvercle d'appareil ② jusqu'à ce que les ergots en plastique en forme de languette des charnières soient introduits dans les ouvertures des guides de la charnière.
  - Retirez le couvercle d'appareil ② des guides de la charnière.

- Pour installer le couvercle d'appareil ②, introduisez les ergots en plastique dans l'ouverture des guides de la charnière.



- Séchez bien le tout et assurez-vous que toutes les pièces soient bien sèches avant une nouvelle utilisation.

### Moule, crochets de pétrissage et accessoires

### ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ Ne plongez jamais le moule ⑦ dans de l'eau ou tout autre liquide.
- ▶ La surface du moule ⑦ et des crochets de pétrissage ⑥ est recouverte d'un revêtement antiadhésif. Lors du nettoyage, n'utilisez pas de produits nettoyants agressifs, de récurants ou d'objets qui pourraient provoquer des rayures sur les surfaces.

### REMARQUE

- ▶ De par l'humidité et la vapeur, l'apparence des surfaces peut se modifier au cours du temps. Cet état ne correspond pas à un entrave-ment du fonctionnement ou à une réduction de la qualité.
- Avant le nettoyage, retirez le moule ⑦ et les crochets de pétrissage ⑥ de la zone de cuisson.



- Retirez les crochets de pétrissage ⑥ du moule ⑦. Si les crochets de pétrissage ⑥ ne se détachent pas du moule ⑦ remplissez le moule ⑦ d'eau chaude pendant 30 minutes. Les crochets de pétrissage ⑥ devraient maintenant pouvoir être détachés.

Nettoyez les crochets de pétrissage ⑥ à l'eau chaude et ajoutez un peu de liquide de vaisselle doux. En cas d'incrustations coriaces, laissez les crochets de pétrissage ⑥ tremper dans l'eau de rinçage jusqu'à ce que les incrustations puissent être éliminées avec une brosse.

Si le support de fixation à l'intérieur des crochets de pétrissage ⑥ est bouché, vous pouvez le nettoyer prudemment à l'aide d'une baguette de bois. Séchez bien les crochets de pétrissage ⑥ après le nettoyage.

- Essuyez l'extérieur du moule ⑦ à l'aide d'un chiffon humide.
- Nettoyez l'intérieur du moule ⑦ à l'eau chaude savonneuse. En cas d'incrustations dans le moule ⑦, remplissez de l'eau chaude dans le moule de cuisson ⑦ et ajoutez un peu de liquide vaisselle doux. Laissez-le tremper jusqu'à ce que les incrustations soient ramollies et puissent être éliminées à l'aide d'une brosse. Rincez ensuite le moule ⑦ à l'eau claire abondante et séchez-le bien.
- Nettoyez le verre mesureur ⑧, la cuillère doseuse ⑨ et l'extracteur de crochets de pétrissage ⑩ à l'eau chaude et ajoutez un peu de liquide vaisselle doux. Rincez ensuite les pièces à l'eau claire pour éliminer les résidus de liquide de vaisselle. Séchez soigneusement le tout.

## Mise au rebut



**Ne jamais jeter l'appareil avec les ordures ménagères. Ce produit est assujéti à la directive européenne 2012/19/EU-DEEE.**

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



Éliminer l'ensemble des matériaux d'emballage d'une manière respectueuse de l'environnement.



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

## Garantie de Kompennass Handels GmbH

Chère cliente, cher client,

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

### Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date de l'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse d'origine. Ce document servira de preuve d'achat.

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

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

### Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

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

## Étendue de la garantie

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

La prestation de garantie est valable pour des vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. connecteur, accu, moules ou pièces en verre.

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

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

## Article L211-16 du Code de la consommation

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

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L211-4 à L211-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

## Article L211-5 du Code de la consommation

Pour être conforme au contrat, le bien doit :

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

## Article L211-12 du Code de la consommation

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

## Article 1641 du Code civil

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

## Article 1648 1er alinéa du Code civil

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

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

## Procédure en cas de garantie

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

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (par ex. IAN 12345) en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique, une gravure, sur la page de garde de votre manuel d'utilisation (en bas à gauche) ou sous forme d'autocollant au dos ou sur le dessous.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou **par e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



Sur [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com), vous pouvez télécharger ce manuel ainsi que beaucoup d'autres, des vidéos produit et logiciels.

## Service après-vente

### FR Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: [kompennass@lidl.fr](mailto:kompennass@lidl.fr)

### BE Service Belgique

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

E-Mail: [kompennass@lidl.be](mailto:kompennass@lidl.be)

IAN 278855

## Importateur

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

KOMPENASS HANDELS GMBH









BURGSTRASSE 21


44867 BOCHUM









GERMANY


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









## Déroulement du programme


Pro-gramme	1. Normal						2. Léger					
	Clair Moyen Doré			Vite			Clair Moyen Doré			Vite		
Taille	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Temps (heures)	02:58	03:05	03:15	02:14	02:20	02:25	03:13	3:18	03:25	02:18	2:25	2:30
Préchauffage (min) 	15	15	20	N/A	N/A	N/A	10	10	15	N/A	N/A	N/A
Pétrir 1 (min) 	12	13	13	12	13	13	12	12	15	12	13	13
Lever 1 (min) 	25	25	25	10	10	10	20	20	20	10	10	10
Pétrir 2 (min) 	2 3A* 5	2 5A 5	2 5A 5	2 1A 5	2 2A 5	2 2A 5	2 3A* 8	2 5A 8	2 5A 8	2 1A 5	2 2A 5	2 2A 5
Lever 2 (min) 	30	30	30	18	18	18	43	41	35	18	18	18
Signaux sonores pour supprimer le crochet de pétrissage	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV
Lever 3 (min) 	30	30	30	30	30	30	35	35	35	30	30	30
Cuire (min) 	56	60	65	56	60	65	60	65	70	60	65	70
Garder au chaud (min) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Ajouter les ingrédients (Heures restantes)	02:01	02:05	02:10	01:49	01:53	01:58	02:26	02:29	02:28	01:53	1:58	2:03
Préréglage du temps	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h









\* 3A signifie que suite aux 3 minutes de pétrissage, 10 signaux sonores retentissent et que l'affichage écran "ADD"  apparaît. Ceci vous rappelle d'ajouter des ingrédients comme des fruits ou des noix.

Pro-gramme	3. Pain complet						4. Sucré					
	Clair Moyen Doré			Vite			Clair Moyen Doré			Vite		
Taille	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Temps (heures)	3:18	3:25	3:35	2:24	2:30	2:35	2:56	3:01	3:10	2:10	2:16	2:20
Préchauffage (min) 	15	15	20	N/A	N/A	N/A	10	10	15	N/A	N/A	N/A
Pétrir 1 (min) 	11	12	12	11	13	13	12	12	12	11	12	12
Lever 1 (min) 	30	30	30	10	10	10	25	25	25	10	10	10
Pétrir 2 (min) 	2 3A 8	2 5A 8	2 5A 8	2 2A 5	2 2A 5	2 2A 5	2 4A* 6	2 5A 6	2 5A 6	2 1A 6	2 2A 6	2 2A 6
Lever 2 (min) 	38	38	38	23	23	23	35	35	35	18	18	18
Signaux sonores pour supprimer le crochet de pétrissage	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV
Lever 3 (min) 	35	35	35	35	35	35	30	30	30	30	30	30
Cuire (min) 	56	60	65	56	60	65	52	56	60	52	56	60
Garder au chaud (min) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Ajouter les ingrédients (Heures restantes)	2:17	2:21	2:26	1:59	2:03	2:08	2:03	2:07	2:11	1:46	1:50	1:54
Préréglage du temps	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

\* 4A signifie que suite aux 4 minutes de pétrissage, 10 signaux sonores retentissent et que l'affichage écran "ADD"  apparaît. Ceci vous rappelle d'ajouter des ingrédients comme des fruits ou des noix.

Programme	5. Express			6. Pâte	7. Pâte à pâtes	8. Pain au petit-lait			9. Sans gluten		
Degré de dorage	Clair Moyen Doré			P/I	P/I	Clair Moyen Doré			Clair Moyen Doré		
Taille	750 g	1000 g	1250 g	P/I	P/I	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Temps (heures)	1:15	1:18	1:20	1:50	0:15	3:17	3:21	3:30	2:14	2:20	2:25
Préchauffage (min) 	N/A	N/A	N/A	10	P/I	25	25	30	N/A	N/A	N/A
Pétrir 1 (min) 	8	8	8	12	15	10	10	10	12	13	13
Lever 1 (min) 	P/I	P/I	P/I	10	P/I	20	20	20	10	10	10
Pétrir 2 (min) 	P/I 2A 5	P/I 2A 5	P/I 2A 5	P/I 3A 5	P/I N/A N/A	2 5A* 8	2 5A* 8	2 5A* 8	2 1A 5	2 2A 5	2 2A 5
Lever 2 (min) 	P/I	P/I	P/I	25	P/I	45	45	45	18	18	18
Signaux sonores pour supprimer le crochet de pétrissage	RMV	RMV	RMV	N/A	N/A	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV
Lever 3 (min) 	20	20	20	45	P/I	30	30	30	30	30	30
Cuire (min) 	40	43	45	P/I	P/I	52	56	60	56	60	65
Garder au chaud (min) 	60	60	60	P/I	P/I	60	60	60	60	60	60
Ajouter les ingrédients (Heures restantes)	1:05	1:08	1:10	1:15	P/I	2:15	2:19	2:23	1:49	1:53	1:58
Préréglage du temps	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

\* 5A signifie que suite aux 5 minutes de pétrissage, 10 signaux sonores retentissent et que l'affichage écran "ADD"  apparaît. Ceci vous rappelle d'ajouter des ingrédients comme des fruits ou des noix.

Pro-gramme	10. Gâteau			11. Confiture	12. Cuire
Degré de dorage	Clair Moyen Doré			P/I	Clair Moyen Doré
Taille	750 g	1000 g	1250 g	P/I	P/I
Temps (heures)	1:30	1:35	1:40	1:20	1:00
Préchauffage (min) 	P/I	P/I	P/I	P/I	N/A
Pétrir 1 (min) 	15	15	15	P/I	P/I
Lever 1 (min) 	P/I	P/I	P/I	15 Chaleur + pétrir	P/I
Pétrir 2 (min) 	P/I N/A N/A	P/I N/A N/A	P/I N/A N/A	P/I N/A N/A	P/I N/A N/A
Lever 2 (min) 	P/I	P/I	P/I	P/I	P/I
Signaux sonores pour supprimer le crochet de pétrissage	RMV	RMV	RMV	N/A	N/A
Lever 3 (min) 	P/I	P/I	P/I	45 Chaleur + pétrir	P/I
Cuire (min) 	60	65	70	20 Lever	60
	15 Lever	15 Lever	15 Lever		
Garder au chaud (min) 	60	60	60	P/I	60
Ajouter les ingrédients (Heures restantes)	P/I	P/I	P/I	P/I	P/I
Préréglage du temps	15h	15h	15h	P/I	15h

## Dépannage de la machine à pain

Que faire si les crochets de pétrissage <b>6</b> restent bloqués dans le moule <b>7</b> après la cuisson ?	Versez de l'eau chaude dans le moule <b>7</b> et tournez les crochets de pétrissage <b>6</b> pour détacher la pâte incrustée.
Que se passe-t-il si le pain cuit reste dans la machine à pain ?	Grâce à la fonction "Garder au chaud", le pain est maintenu au chaud pendant env. 1 heure, tout en étant protégé de l'humidité. Si le pain devait rester plus d'une heure dans la machine à pain, il risque de s'humidifier.
Le moule <b>7</b> et les crochets de pétrissage <b>6</b> peuvent-ils être lavés au lave-vaisselle ?	Non. Rincez le moule <b>7</b> et les crochets de pétrissage <b>6</b> à la main.
Pourquoi la pâte n'est-elle pas pétrie bien que le moteur tourne ?	Assurez-vous que les crochets de pétrissage <b>6</b> et le moule <b>7</b> sont correctement insérés.
Que faire si les crochets de pétrissage <b>6</b> restent coincés dans le pain ?	Retirez les crochets de pétrissage <b>6</b> avec l'extracteur de crochets de pétrissage <b>10</b> .
Que se passe-t-il lors d'une coupure de courant pendant un programme ?	Dans le cas d'une panne de courant de 10 minutes maximum, la machine à pain va poursuivre le programme exécuté en dernier.
Combien de temps dure la cuisson du pain ?	Veillez consulter les durées exactes dans le tableau Déroulement du programme.
Quels poids de pain puis-je cuire ?	Vous pouvez cuire des pains de 750 g - 1000 g - 1250 g.
Pourquoi est-ce que la fonction de minuterie ne peut pas être utilisée pour une préparation avec du lait frais ?	Des produits frais comme le lait ou les œufs s'avaient s'ils restent trop longtemps dans l'appareil.
Que s'est-il passé lorsque la machine ne fonctionne pas, alors que l'on a appuyé sur la touche Marche/Arrêt <b>3</b> ?	Certaines étapes sont difficiles à reconnaître, comme par ex. "Préchauffer" ou "Reposer". A l'aide du tableau "Déroulement des programmes", vérifiez quelle étape du programme est en cours. Veuillez vérifier si l'appareil travaille en contrôlant si la lampe témoin <b>3</b> s'allume. Vérifiez que vous avez bien appuyé sur la touche Marche/Arrêt <b>3</b> . Vérifiez que la fiche secteur est bien branché sur l'alimentation électrique.
L'appareil réduit en morceaux les raisins secs ajoutés.	Pour éviter la réduction en morceaux des ingrédients comme des fruits ou des noix, ajoutez ces derniers uniquement après le retentissement du signal sonore.







# CARTE DE COMMANDE SBB 850 CI

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

## QUANTITÉ

(max. 3 sets par commande)

## DESCRIPTION DES ARTICLES

## PRIX UNITAIRE

## PRIX NET

\_\_\_\_\_

► 1 forme de cuisson avec 2 fouteurs à pétrir



10 €



+ \_\_\_\_\_ €

Frais de port, magasinage, emballage et expédition non inclus. **5 €**

\_\_\_\_\_

► 4 fouteurs à pétrir



10 €



+ \_\_\_\_\_ €

Frais de port, magasinage, emballage et expédition non inclus. **3 €**

► Remarque : Si votre commande se compose de plusieurs articles (lot de 4 fouteurs à pétrir et forme de cuisson), vous payez toujours les frais d'expédition plus élevés de 5 Euros !

= \_\_\_\_\_ €

## MODE DE RÈGLEMENT

Virement

\_\_\_\_\_  
(Lieu, date)

\_\_\_\_\_  
(Signature)

# CARTE DE COMMANDE SBB 850 C1

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

- 1) Saisissez votre nom, votre titre et votre numéro de téléphone (pour d'éventuelles questions) sous la rubrique „Expéditeur/Acheteur” en lettres majuscules.
- 2) Merci de virer le montant total au préalable sur le compte suivant

**Kompernaß Handelsgesellschaft mbH**

**IBAN : DE03440100460799566462**

**SWIFT (BIC) : PBNKDEFF 440**

**Banque : Postbank Dortmund AG**

- Dans le champ „Motif de l'opération”, veuillez indiquer l'article de même que votre nom et lieu de résidence. Veuillez nous renvoyer la carte de commande dûment renseignée dans une enveloppe à notre adresse postale figurant ci-après.

Notre adresse postale :

**Kompernaß Handelsgesellschaft mbH**

**Burgstraße 21**

**44867 Bochum**

**Allemagne**

**EXPÉDITEUR/ACHETEUR**  
(à compléter en majuscules)

Nom, Prénom

Rue

Code Postal, Ville

Téléphone

## **IMPORTANT**

- Veuillez affranchir au tarif en vigueur.
- Ecrivez votre nom comme expéditeur sur l'enveloppe.

*Simplifiez-vous la vie*  
en commandant sur Internet  
[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

# Inhaltsverzeichnis

<b>Einleitung</b> .....	<b>26</b>
<b>Bestimmungsgemäßer Gebrauch</b> .....	<b>26</b>
<b>Lieferumfang</b> .....	<b>26</b>
<b>Gerätebeschreibung</b> .....	<b>26</b>
<b>Technische Daten</b> .....	<b>26</b>
<b>Sicherheitshinweise</b> .....	<b>27</b>
<b>Vor dem ersten Gebrauch</b> .....	<b>31</b>
<b>Eigenschaften</b> .....	<b>31</b>
<b>Bedienfeld</b> .....	<b>31</b>
<b>Programme</b> .....	<b>33</b>
<b>Timer-Funktion</b> .....	<b>34</b>
<b>Vor dem Backen</b> .....	<b>34</b>
<b>Brot backen</b> .....	<b>35</b>
<b>Reinigung und Pflege</b> .....	<b>37</b>
<b>Entsorgung</b> .....	<b>38</b>
<b>Garantie der Kompernaß Handels GmbH</b> .....	<b>38</b>
Service .....	39
Importeur.....	39
<b>Programmablauf</b> .....	<b>40</b>
<b>Fehlerbehebung Brotbackautomat</b> .....	<b>44</b>

## BROTBACKAUTOMAT

### 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

Benutzen Sie Ihren Brotbackautomaten nur zum Brotbacken und zur Herstellung von Marmeladen/Konfitüren im häuslichen Bereich.

Verwenden Sie das Gerät nicht zum Trocknen von Lebensmitteln oder Gegenständen. Verwenden Sie den Brotbackautomat nicht im Freien.

Verwenden Sie nur vom Hersteller empfohlenes Zubehör. Nicht empfohlenes Zubehör kann das Gerät beschädigen.

Dieses Gerät ist ausschließlich für die Benutzung in privaten Haushalten bestimmt.

Benutzen Sie das Gerät nicht gewerblich!

### Lieferumfang

Brotbackautomat

Backform

2 Knethaken

Messbecher

Messlöffel

Knethakenentferner

Bedienungsanleitung

Kurzinformation

Rezeptheft

### HINWEIS

- ▶ Kontrollieren Sie das Gerät nach dem Auspacken auf Vollständigkeit und auf Transportschäden. Wenden Sie sich gegebenenfalls an den Service (siehe Kapitel „Service“).

### Gerätebeschreibung

Abbildung A:

- 1 Sichtfenster
- 2 Gerätedeckel
- 3 Belüftungsschlitze
- 4 Netzkabel
- 5 Bedienfeld

Abbildung B:

- 6 2 Knethaken
- 7 Backform bis zu 1250 g Brotgewicht
- 8 Messbecher
- 9 Messlöffel
- 10 Knethakenentferner

### Technische Daten

Nennspannung: 220 - 240 V ~ / 50 Hz

Leistungsaufnahme: 850 Watt



Alle Teile dieses Gerätes, welche mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

## Sicherheitshinweise

- ▶ Lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung erst vollständig durch, bevor Sie das Gerät benutzen!

### **⚠ GEFAHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!**

- ▶ Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch Netzkabel und -stecker. Wenn das Netzkabel dieses Gerätes beschädigt wird, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ Verlegen Sie das Netzkabel nicht über scharfe Kanten oder in der Nähe von heißen Flächen oder Gegenständen. Die Isolierung des Kabels kann beschädigt werden.
- ▶ Ziehen Sie den Netzstecker bei Nichtgebrauch und vor jeder Reinigung des Gerätes aus der Steckdose.
- ▶ Tauchen Sie den Brotbackautomaten nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Es besteht Stromschlaggefahr!
- ▶ 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!**

- ▶ Erstickungsgefahr! Kinder ersticken bei unsachgemäßem Gebrauch des Verpackungsmaterials. Entsorgen Sie dieses sofort nach dem Auspacken oder bewahren Sie es für Kinder unzugänglich auf.
- ▶ Um Stolper- oder Unfallgefahren zu vermeiden, ist das Gerät mit einem kurzen Netzkabel ausgestattet.
- ▶ Lassen Sie das Gerät abkühlen und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie Teile des Zubehörs herausnehmen oder einsetzen.
- ▶ Verlegen Sie ein Verlängerungskabel so, dass niemand darüber stolpern und unbeabsichtigt daran ziehen kann.

## **⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ Wenn Kinder in der Nähe sind, bitte das Gerät gut beaufsichtigen! Wenn das Gerät nicht benutzt wird, wie auch vor dem Reinigen, bitte den Netzstecker ziehen. Vor dem Abnehmen einzelner Teile das Gerät auskühlen lassen.
- ▶ 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 durchgeführt werden. Ansonsten erlischt der Garantieanspruch.
- ▶ Vorsicht! Der Brotbackautomat wird heiß. Fassen Sie das Gerät erst an, wenn es sich abgekühlt hat oder benutzen Sie zum Anfassen einen Topflappen.
- ▶ Versetzen Sie den Brotbackautomaten nicht, wenn sich heißer oder flüssiger Inhalt, z. B. Konfitüre, in der Backform befindet. Es besteht Verbrennungsgefahr!
- ▶ Kommen Sie nie während der Benutzung mit den rotierenden Knethaken in Berührung. Es besteht Verletzungsgefahr!
- ▶ Während des Betriebs kann die Temperatur der berührbaren Oberfläche sehr hoch sein. Verbrennungsgefahr!

**⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

Achtung! Heiße Oberfläche!

Teile des Gerätes werden während des Betriebes sehr heiß!  
Verbrennungsgefahr!

**⚠️ WARNUNG! BRANDGEFAHR!**

- ▶ Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirkssystem um das Gerät zu betreiben.
- ▶ Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren Materialien, explosiven und/oder brennbaren Gasen auf. Zu anderen Gegenständen muss ein Mindestabstand von 10 cm eingehalten werden.
- ▶ Decken Sie das Gerät niemals mit einem Handtuch oder anderen Materialien ab. Hitze und Dampf müssen entweichen können. Ein Brand kann entstehen, wenn das Gerät mit brennbarem Material abgedeckt wird oder in Kontakt kommt, wie z. B. mit Vorhängen.
- ▶ Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät und bedecken Sie es nicht.
- ▶ Legen Sie nie Alufolie oder andere metallische Gegenstände in den Brotbackautomaten. Dies kann zu einem Kurzschluss führen.
- ▶ Überschreiten Sie beim Backen niemals die Menge von 700 g Mehl und geben Sie niemals mehr als 1 ¼ Päckchen Trockenhefe dazu. Der Teig kann überlaufen und einen Brand verursachen! Ausgenommen hiervon sind glutenfreie Brote. Hierbei dürfen bis maximal 2 Päckchen Trockenhefe hinzugegeben werden (siehe Rezeptheft).

**ACHTUNG – SACHSCHADEN!**

- ▶ Achten Sie darauf, dass die Lüftungsschlitze des Gerätes nicht verdeckt werden. Überhitzungsgefahr!
- ▶ Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nie unbeaufsichtigt!
- ▶ Das Gerät nur innerhalb von Gebäuden benutzen.



## **ACHTUNG – SACHSCHADEN!**

- ▶ Das Gerät nie auf oder neben einen Gas- oder Elektroherd, einen heißen Backofen oder sonstigen Hitzequellen stellen. Überhitzungsgefahr!
- ▶ Die Verwendung von nicht vom Hersteller empfohlenem Zubehör kann zu Beschädigungen führen. Das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck verwenden. Ansonsten erlischt der Garantieanspruch.
- ▶ Starten Sie ein Backprogramm nur mit eingesetzter Backform. Ansonsten kann es zu irreparablen Schäden am Gerät führen.
- ▶ Ziehen Sie den Stecker nicht am Netzkabel aus der Steckdose.
- ▶ Benutzen Sie den Brotbackautomaten nicht, um darin Speisen oder Utensilien aufzubewahren.
- ▶ Benutzen Sie das Gerät nie mit leerer oder ohne Backform. Das führt zu irreparablen Schäden am Gerät.
- ▶ Schließen Sie immer den Deckel während des Betriebs.
- ▶ Entfernen Sie nie die Backform während des Betriebs.
- ▶ Stellen Sie das Gerät ausschließlich auf eine trockene, ebene und hitzeunempfindliche Oberfläche.
- ▶ Überprüfen Sie vor dem Anschluss, ob Stromart und Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.
- ▶ Wenn Sie ein Verlängerungskabel verwenden, muss die maximal zulässige Leistung des Kabels der Leistung des Brotbackautomaten entsprechen.

## Vor dem ersten Gebrauch

### Auspacken

- Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie jegliches Verpackungsmaterial, sowie eventuelle Aufkleber und Schutzfolien.
- Kontrollieren Sie das Gerät nach dem Auspacken auf Vollständigkeit und auf Transportschäden. Wenden Sie sich gegebenenfalls an den Service (siehe Kapitel „Garantie und Service“).

### Erste Reinigung

Wischen Sie Backform **7**, Knehtaken **6** und Außenfläche des Brotbackautomaten vor der Inbetriebnahme mit einem sauberen, feuchten Tuch ab. Verwenden Sie keine kratzenden Putzschwämme oder Scheuermittel. Entfernen Sie, falls noch nicht geschehen, die Schutzfolie auf dem Bedienfeld **5**.

### Erstes Aufheizen

- 1) Setzen Sie ausschließlich beim **erstmaligen Aufheizen** die leere Backform **7** in das Gerät ein und schließen Sie den Gerätedeckel **2**.

### ⚠️ WARNUNG! BRANDGEFAHR!

- ▶ Lassen Sie den Brotbackautomaten nicht länger als 5 Minuten mit leerer Backform **7** aufheizen. Es besteht die Gefahr der Überhitzung.
- 2) Wählen Sie das Programm 12, wie im Kapitel „Programme“ beschrieben und drücken Sie Start/Stop **B**, um das Gerät für 5 Minuten aufzuheizen.
  - 3) Drücken und halten Sie nach 5 Minuten die Taste Start/Stop **B**, bis ein langer Signalton ertönt, um das Programm zu beenden.

### HINWEIS

Da die Heizelemente leicht eingefettet sind, kann es bei der ersten Inbetriebnahme zu leichter Geruchsbildung kommen. Diese ist unschädlich und hört nach kurzer Zeit auf. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, öffnen Sie zum Beispiel ein Fenster.

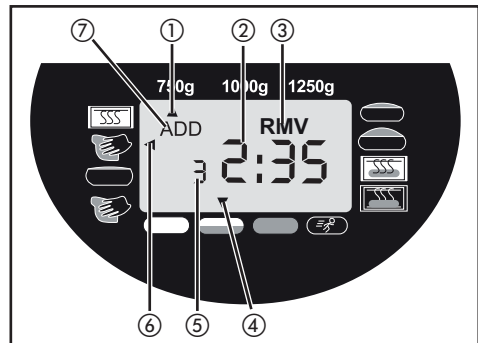
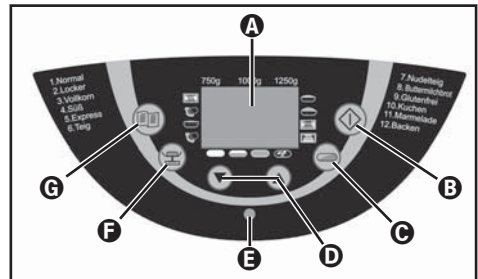
- 4) Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen und wischen Sie noch einmal Backform **7**, Knehtaken **6** und Außenfläche des Brotbackautomaten mit einem sauberen, feuchten Tuch ab.

## Eigenschaften

Mit dem Brotbackautomat haben Sie die Möglichkeit Brot nach Ihrem Geschmack zu backen.





- Sie können zwischen 12 verschiedenen Programmen wählen.
- Sie können fertige Backmischungen verarbeiten.
- Sie können Nudel- oder Brötchenteig kneten lassen oder Marmelade herstellen.
- Durch das Programm „Glutenfrei“ können Sie glutenfreie Backmischungen und Rezepte mit glutenfreien Mehlen, wie z. B. Maismehl, Buchweizenmehl und Kartoffelmehl, backen.

## Bedienfeld



## A Display

Anzeige für

- ① die Auswahl des Gewichts (750 g, 1000 g, 1250 g)
- ② die noch verbleibende Betriebszeit in Stunden und die programmierte Zeitvorwahl
- ③ das Herausnehmen der Knethaken („RMV“ = „Remove“)
- ④ den gewählten Bräunungsgrad (Hell , Mittel , Dunkel , Schnell )
- ⑤ die gewählte Programm-Nummer
- ⑥ den Programmablauf
- ⑦ das Zugeben von Zutaten („ADD“)

## B Start / Stop

Zum Starten und Beenden des Betriebes oder um eine Timer-Programmierung zu löschen.

Um den Betrieb anzuhalten, drücken Sie kurz die Start/Stop-Taste **B**, bis ein Signalton ertönt und die Zeit im Display **A** blinkt. Durch erneutes Drücken der Start/Stop-Taste **B** kann der Betrieb innerhalb von 10 Minuten wieder fortgesetzt werden. Wenn Sie vergessen, das Programm fortzusetzen, wird das Programm nach 10 Minuten automatisch fortgesetzt.

Um den Betrieb vollständig zu beenden oder die Einstellungen zu löschen, drücken Sie für 3 Sekunden die Start/Stop-Taste **B** bis ein langer Signalton ertönt.

### HINWEIS

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

### ACHTUNG!

- ▶ Beim Drücken aller Tasten muss ein Signalton ertönen, ausgenommen, während das Gerät in Betrieb ist.

## C Bräunungsgrad (oder Schnellmodus)

Wahl des Bräunungsgrades oder wechseln in den Schnellmodus (Hell/Mittel/Dunkel/Schnell). Drücken Sie wiederholt die Taste Bräunungsgrad **C**, bis der Pfeil über dem gewünschten Bräunungsgrad erscheint. Für die Programme 1 - 4 können Sie durch mehrmaliges Drücken der Taste Bräunungsgrad **C** den Schnellmodus aktivieren, um den Backvorgang zu verkürzen. Drücken Sie die Taste Bräunungsgrad **C** so oft, bis der Pfeil über „Schnell“ erscheint. Bei den Programmen 6, 7 und 11 kann kein Bräunungsgrad gewählt werden.

## D Timer

Zeitverzögertes Backen.

### HINWEIS

- ▶ Für das Programm 11 ist diese Funktion nicht möglich.

## E Betriebsindikationslampe

Die Betriebsindikationslampe **E** zeigt mit ihrem Leuchten an, dass gerade ein Programm läuft. Wenn Sie ein Programm mit der Timer-Funktion zeitverzögert starten wollen, blinkt die Betriebsindikationslampe **E**, sobald Sie die Einstellung des Timers bestätigt haben. Sobald das Programm startet, leuchtet die Betriebsindikationslampe **E** dauerhaft.

## F Brotgewicht

Wahl des Brotgewichtes (750 g/1000 g/1250 g). Drücken Sie diese Taste wiederholt, bis der Pfeil unter dem gewünschten Gewicht erscheint. Die Gewichtsangaben (750 g/1000 g/1250 g) beziehen sich auf die Menge der eingefüllten Zutaten in die Backform **7**.

### HINWEIS

- ▶ Die Voreinstellung beim Einschalten des Gerätes ist 1250 g. Bei den Programmen 6, 7, 11 und 12 können Sie das Brotgewicht nicht einstellen.

## **G Programmwahl (Menü)**

Aufrufen des gewünschten Backprogramms (1-12). Im Display **A** erscheint die Programm-Nummer und die entsprechende Backzeit.

## **Memory-Funktion**

Das Programm wird beim Wiedereinschalten nach einem Stromausfall von bis zu ca. 10 Minuten an gleicher Stelle fortgesetzt. Dies gilt jedoch nicht bei Löschen/Beenden des Backvorgangs oder bei Betätigung der Start/Stop-Taste **B** bis ein langer Signalton ertönt.

## **Sichtfenster 1**

Durch das Sichtfenster **1** können Sie den Backvorgang beobachten.

## **Programme**

Mit der Taste Programmwahl **G** wählen Sie das gewünschte Programm aus. Die entsprechende Programm-Nummer wird im Display **A** angezeigt. Die Backzeiten sind abhängig von den gewählten Programmkombinationen. Siehe Kapitel „Programmablauf“.

### **Programm 1: Normal**

Für Weiß- und Mischbrote die hauptsächlich aus Weizen- oder Roggenmehl bestehen. Das Brot hat eine kompakte Konsistenz. Die Bräunung des Brotes stellen Sie mit der Taste Bräunungsgrad **C** ein.

### **Programm 2: Locker**

Für leichte Brote aus gut gemahlenem Mehl. Das Brot ist in der Regel locker und hat eine knusprige Kruste.

### **Programm 3: Vollkorn**

Für Brote mit kräftigeren Mehlsorten, z. B. Weizenvollkornmehl und Roggenmehl. Das Brot wird kompakter und schwerer.

### **Programm 4: Süß**

Für Brote mit Zutaten aus Fruchtsäften, Kokosnussflocken, Rosinen, Trockenfrüchten, Schokolade oder zusätzlichem Zucker. Durch eine längere Aufgehphase wird das Brot leichter und luftiger.

### **Programm 5: Express**

Für das Kneten, Teig gehen lassen und das Backen wird weniger Zeit benötigt. Für dieses Programm sind jedoch nur Rezepte geeignet, die keine schweren Zutaten oder kräftige Mehlsorten enthalten. Beachten Sie, dass das Brot bei diesem Programm weniger luftig und nicht ganz so schmackhaft werden kann.

### **Programm 6: Teig (kneten)**

Zur Herstellung von Hefeteig für Brötchen, Pizza oder Zöpfe. Der Backvorgang entfällt bei diesem Programm.

### **Programm 7: Nudelteig**

Für die Zubereitung von Nudelteig. Der Backvorgang entfällt bei diesem Programm.

### **Programm 8: Buttermilchbrot**

Für Brote die aus Buttermilch oder Joghurt hergestellt werden.

### **Programm 9: Glutenfrei**

Für Brote aus glutenfreien Mehlen und Backmischungen. Glutenfreie Mehle benötigen länger für die Aufnahme von Flüssigkeiten und haben andere Trieb Eigenschaften.

### **Programm 10: Kuchen**

Die Zutaten werden bei diesem Programm geknetet, gehen gelassen und gebacken. Benutzen Sie Backpulver für dieses Programm.

### **Programm 11: Marmelade**

Zum Herstellen von Marmeladen, Konfitüren, Gelees und Fruchtaufstrichen.

### **Programm 12: Backen**

Zum Nachbacken von Broten, die zu hell oder nicht ganz durch gebacken sind oder Fertigteige. Alle Knet- oder Ruhevorgänge entfallen bei diesem Programm. Das Brot wird bis zu einer Stunde nach Ende des Backvorgangs warm gehalten. Dadurch wird verhindert, dass das Brot zu feucht wird. Das Programm 12 backt das Brot für 60 Minuten.

Um diese Funktionen vorzeitig zu beenden, drücken und halten Sie die Start/Stop-Taste **B**, bis ein langer Signalton ertönt. Um das Gerät auszuschalten, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.

## HINWEIS

- ▶ Bei den Programmen 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 und 9 ertönt während des Programmablaufs ein Signalton und „ADD“ (Z) erscheint im Display. Fügen Sie unmittelbar danach weitere Zutaten, wie Früchte oder Nüsse hinzu. Sie müssen dazu das Programm nicht unterbrechen. Die Zutaten werden durch den Knethaken (6) nicht zerkleinert. Wenn Sie den Timer eingestellt haben, können Sie sämtliche Zutaten auch zu Programmbeginn in die Backform (7) geben. Früchte und Nüsse sollten Sie in diesem Fall vor der Zugabe etwas zerkleinern.

## Timer-Funktion

Die Timer-Funktion ermöglicht Ihnen ein zeitverzögertes Backen.

Mit den Pfeiltasten ▼ und ▲ (D) stellen Sie den gewünschten Endzeitpunkt des Backvorgangs ein. Die maximale Zeitverzögerung beträgt 15 Stunden.

### ⚠ **WARNUNG! BRANDGEFAHR!**

- ▶ Bevor Sie ein bestimmtes Brot mit der Timerfunktion backen wollen, probieren Sie das Rezept erst aus, um sicherzustellen, dass das Verhältnis der Zutaten zueinander stimmt, der Teig nicht zu fest oder zu dünn ist oder die Menge zu groß ist und dann evtl. überläuft.

- 1) Wählen Sie ein Programm. Das Display (A) zeigt Ihnen die benötigte Backdauer.
- 2) Mit der Pfeiltaste ▲ (D) verschieben Sie das Ende des Programmes. Beim erstmaligen Betätigen verschiebt sich die Endzeit bis zum nächsten Zehner. Jedes weitere Drücken der Pfeiltaste ▲ (D) verschiebt die Endzeit um 10 Minuten. Bei gedrückter Pfeiltaste beschleunigen Sie diesen Vorgang. Das Display zeigt Ihnen die Gesamtdauer von Backzeit und Verzögerungszeit.  
Bei einer Überschreitung der möglichen Zeitverschiebung können Sie mit der Pfeiltaste ▼ (D) die Zeit korrigieren.
- 3) Bestätigen Sie die Einstellung des Timers mit der Start/Stop-Taste (B).

Die Betriebsindikationslampe (E) beginnt zu blinken. Der Doppelpunkt im Display (A) blinkt und die programmierte Zeit beginnt abzulaufen.

Sobald das Programm startet, leuchtet die Betriebsindikationslampe (E) dauerhaft. Bei Beendigung des Backvorgangs ertönen zehn Signaltöne und das Display (A) zeigt 0:00 an.

### Beispiel:

Es ist 8.00 Uhr und Sie möchten in 7 Stunden und 30 Minuten, also um 15:30 Uhr, frisches Brot haben. Wählen Sie zunächst das Programm 1 und drücken Sie dann die Pfeiltaste (D) so lange, bis im Display (A) 7:30 erscheint, da die Zeit bis zur Fertigstellung 7 Stunden und 30 Minuten beträgt.

## HINWEIS

- ▶ Bei dem Programm „Marmelade“ steht die Timer-Funktion nicht zur Verfügung.

## HINWEIS

- ▶ Verwenden Sie die Timer-Funktion nicht, wenn Sie schnell verderbliche Lebensmittel wie Eier, Milch, Sahne oder Käse verarbeiten.

## Vor dem Backen

Für einen erfolgreichen Backvorgang berücksichtigen Sie bitte folgende Faktoren:

### Zutaten

### ⚠ **WARNUNG! BRANDGEFAHR!**

- ▶ Nehmen Sie die Backform (7) aus dem Gehäuse, bevor Sie die Zutaten einfüllen. Wenn Zutaten in den Backraum gelangen, kann durch die Erhitzung der Heizschlangen ein Brand entstehen.
- Geben Sie die Zutaten immer in der angegebenen Reihenfolge in die Backform (7).
- Alle Zutaten sollten auf Zimmertemperatur erwärmt sein, um einen optimalen Gärvorgang der Hefe zu erhalten.

## **⚠️ WARNUNG! BRANDGEFAHR!**

► Verwenden Sie auf keinen Fall größere Mengen als angegeben. Zu viel Teig kann über die Backform **7** laufen und an den heißen Heizschlangen einen Brand verursachen.

■ Achten Sie auf ein genaues Abmessen der Zutatenmengen. Bereits geringe Abweichungen von der im Rezept angegebenen Menge können das Backergebnis beeinflussen.

## Brot backen

### Vorbereitung

#### HINWEIS

► Stellen Sie den Brotbackautomaten auf einen geraden und festen Untergrund.

- 1) Ziehen Sie die Backform **7** aus dem Gerät nach oben heraus.
- 2) Stecken Sie die Knethaken **6** auf die Antriebswellen in der Backform **7**. Achten Sie darauf, dass sie fest sitzen.
- 3) Geben Sie die Zutaten Ihres Rezeptes in die Backform **7**. Geben Sie zuerst die Flüssigkeiten, Zucker, Salz und dann Mehl hinzu, die Hefe als letzte Zutat.

#### HINWEIS

► Achten Sie darauf, dass Hefe nicht mit Salz oder Flüssigkeiten in Berührung kommt.

- 4) Setzen Sie die Backform **7** wieder ein. Achten Sie darauf, dass sie richtig einrastet.
- 5) Schließen Sie den Gerätedeckel **2**.
- 6) Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. Es ertönt ein Signalton und im Display **A** erscheint die Programm-Nummer und Zeitdauer für das Programm 1.
- 7) Wählen Sie Ihr Programm mit der Programmwahl-Taste **6**. Jede Eingabe wird mit einem Signalton bestätigt.
- 8) Wählen Sie gegebenenfalls die Größe des Brotes mit der Taste **F**.

- 9) Wählen Sie den Bräunungsgrad **C** Ihres Brotes. Im Display **A** zeigt Ihnen der Pfeil, ob Sie Hell, Mittel oder Dunkel eingestellt haben. Sie können hier auch die Einstellung „Schnell“ wählen, um die Zeit, in der der Teig geht, abzukürzen.

#### HINWEIS

► Für die Programme 6, 7 und 11 ist die Funktion „Bräunungsgrad“ nicht möglich. Die Funktion „Schnell“ ist nur für die Programme 1 - 4 möglich.  
Für die Programme 6, 7, 11 und 12 ist die Einstellung des Brotgewichts nicht möglich.

- 10) Sie haben jetzt die Möglichkeit über die Timer-Funktion den Endzeitpunkt Ihres Programms einzustellen. Sie können eine maximale Zeitverschiebung von bis zu 15 Stunden eingeben.

#### HINWEIS

► Für das Programm 11 ist diese Funktion nicht möglich.

### Programm starten

Starten Sie nun das Programm mit der Start/Stop Taste **B**.

#### HINWEIS

► Die Programme 1, 2, 3, 4, 6 und 8 starten mit einer 10- bis 30-minütigen Vorheizphase (außer Schnell-Modus, siehe Tabelle Programmablauf). Die Knethaken **6** bewegen sich hierbei nicht. Das ist kein Fehler des Gerätes.

Das Programm führt automatisch die verschiedenen Arbeitsgänge durch.

#### HINWEIS

► Bei den Programmen 1, 2, 3, 4, 5, 8, 9 und 10 ertönen nach Beendigung des Programmabschnittes „Gehen 2“ 10 Signaltöne und „RMV“ **3** erscheint im Display **A**. Sie können nun die Knethaken **6** aus dem Teig entfernen. Wenn Sie die Knethaken **6** nicht entfernen wollen, warten Sie einfach ab. Das Gerät setzt das Programm automatisch fort.

Sie können den Programmablauf über das Sichtfenster **1** Ihres Brotbackautomaten beobachten. Gelegentlich kann es während des Backvorgangs zur Feuchtigkeitsbildung im Sichtfenster **1** kommen. Der Gerätedeckel **2** kann während der Knetphase geöffnet werden.

## HINWEIS

- ▶ Öffnen Sie den Gerätedeckel **2** nicht während der Geh- oder Backphase. Das Brot kann in sich zusammenfallen.

## Programm beenden

Bei Beendigung des Backvorgangs ertönen zehn Signaltöne und das Display **A** zeigt 0:00 an. Bei Beendigung des Programms schaltet das Gerät automatisch auf einen bis zu 60 Minuten andauernden Warmhaltebetrieb.

## HINWEIS

- ▶ Das gilt nicht für die Programme 6, 7 und 11.

Dabei zirkuliert warme Luft im Gerät. Die Warmhaltefunktion können Sie vorzeitig beenden, indem Sie die Start/Stop-Taste **B** bis zum Ertönen der Signaltöne gedrückt halten.

## ⚠ GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

- ▶ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie den Gerätedeckel **2** öffnen. Bei Nichtbenutzung sollte das Gerät immer vom Stromnetz getrennt werden!

## Brot entnehmen

Verwenden Sie beim Herausnehmen der Backform **7** immer Topflappen oder Schutzhandschuhe. Halten Sie die Backform **7** schräg über einen Rost und schütteln leicht, bis sich das Brot aus der Backform **7** löst.

Falls Sie die Knethaken nicht schon vorher entnommen haben:

Löst sich das Brot nicht von den Knethaken **6**, entfernen Sie vorsichtig die Knethaken **6** mit dem beiliegenden Knethakenentferner **10**.

## HINWEIS

Benutzen Sie keine Metallgegenstände, die zu Kratzern auf der Antihafbeschichtung führen können. Spülen Sie gleich nach der Brotentnahme die Backform **7** mit warmem Wasser aus. Sie verhindern ein Festsetzen der Knethaken **6** an der Antriebswelle.

- Drücken Sie kurz die Start/Stop-Taste **B**, um das Programm ganz zu Anfang der Backphase zu unterbrechen oder ziehen Sie den Stecker aus der Netzsteckdose. Sie müssen den Netzstecker innerhalb von 10 Minuten wieder mit dem Stromnetz verbinden, damit der Backvorgang anschließend fortgesetzt werden kann.
- Öffnen Sie den Gerätedeckel **2** und nehmen Sie die Backform **7** heraus. Mit befeuchteten Händen können Sie den Teig entnehmen und die Knethaken **6** entfernen.
- Legen Sie den Teig wieder in die Backform **7**. Setzen Sie die Backform **7** wieder ein und schließen Sie den Gerätedeckel **2**.
- Stecken Sie ggf. den Netzstecker in die Steckdose. Das Backprogramm wird fortgesetzt.

Lassen Sie das Brot 15 - 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es verzehren.

Vergewissern Sie sich vor dem Anschneiden des Brotes immer, dass sich kein Knethaken **6** im Teig befindet.

## Fehlermeldungen

- Wenn das Display **A** „HHH“ anzeigt, nachdem das Programm gestartet wurde, ist die Temperatur des Brotbackautomaten noch zu hoch. Stoppen Sie das Programm und ziehen Sie den Netzstecker. Öffnen Sie den Gerätedeckel **2** und lassen Sie das Gerät 20 Minuten abkühlen, bevor Sie es weiter benutzen.

- Wenn sich kein neues Programm starten lässt, nachdem der Brotbackautomat ein Programm bereits abgeschlossen hat, ist er noch zu heiß. In diesem Fall springt die Displayanzeige auf die Grundeinstellung (Programm 1). Öffnen Sie den Gerätedeckel **2** und lassen Sie das Gerät 20 Minuten abkühlen, bevor Sie es weiter benutzen.

## HINWEIS

- ▶ Versuchen Sie nicht, das Gerät in Betrieb zu nehmen, bevor es sich abgekühlt hat. Das funktioniert nur bei dem Programm 12.
- Wenn das Display „EEO“, „EE1“ oder „LLL“ anzeigt, nachdem das Programm gestartet wurde, schalten Sie den Brotbackautomaten zunächst aus und danach wieder ein, indem Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und ihn dann wieder einstecken. Sollte die Fehleranzeige weiterhin bestehen, wenden Sie sich an den Kundendienst.

## Reinigung und Pflege

### ⚠ GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

- ▶ Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät ganz abkühlen. Schützen Sie das Gerät vor Feuchtigkeit, da dies einen Stromschlag zur Folge haben kann. Beachten Sie dazu bitte auch die Sicherheitshinweise.

### ACHTUNG! SACHSCHADEN!

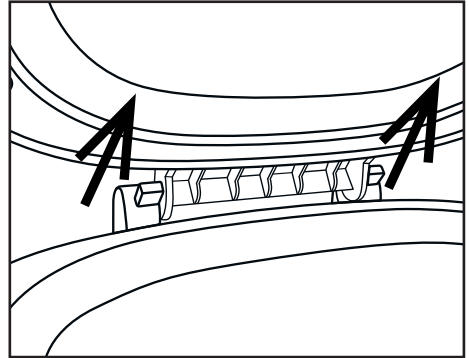
- ▶ Die Geräte- bzw. Zubehörteile sind nicht spülmaschinengeeignet!
- ▶ Benutzen Sie zum Reinigen des Brotbackautomaten keine chemischen Reinigungsmittel oder Verdüner.

## Gehäuse, Deckel, Backraum

- Entfernen Sie alle Rückstände im Backraum mit einem feuchten Tuch oder einem leicht angefeuchteten weichen Schwamm.
- Wischen Sie das Gehäuse und den Deckel ebenfalls nur mit einem feuchten Tuch oder Schwamm ab.

Zur leichten Reinigung kann der Gerätedeckel **2** vom Gehäuse entfernt werden:

- Öffnen Sie den Gerätedeckel **2**, bis die keilförmigen Kunststoffnasen durch die Öffnungen der Scharnierführungen passen.
- Ziehen Sie den Gerätedeckel **2** aus den Scharnierführungen heraus.
- Um den Gerätedeckel **2** zu montieren, führen Sie die Kunststoffnasen durch die Öffnung der Scharnierführungen.



- Trocknen Sie alles gut ab und stellen Sie sicher, dass vor einer erneuten Benutzung alle Teile trocken sind.

## Backform, Knethaken und Zubehör

### ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Tauchen Sie die Backform **7** niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- ▶ Die Oberflächen der Backform **7** und der Knethaken **6** sind mit einer Antihafbeschichtung versehen. Benutzen Sie bei der Reinigung keine aggressiven Reinigungsmittel, Scheuermittel oder Gegenstände, die zu Kratzern auf den Oberflächen führen können.

### HINWEIS

- ▶ Durch Feuchtigkeit und Dampf kann sich das Aussehen der Oberflächen im Laufe der Zeit verändern. Dies ist keine Beeinträchtigung der Funktionsfähigkeit oder Qualitätsminderung.
- Nehmen Sie vor der Reinigung die Backform **7** und die Knethaken **6** aus dem Backraum.



- Nehmen Sie die Knethaken **6** aus der Backform **7**. Sollten sich die Knethaken **6** nicht aus der Backform **7** lösen, füllen Sie die Backform **7** für etwa 30 Minuten mit heißem Wasser. Die Knethaken **6** sollten sich nun lösen lassen. Reinigen Sie die Knethaken **6** in warmem Wasser und geben Sie ein mildes Spülmittel hinzu. Bei hartnäckigen Verkrustungen, lassen Sie die Knethaken **6** solange in dem Spülwasser einweichen, bis sich die Verkrustungen mit Hilfe einer Spülbürste lösen lassen. Ist die Einsatzhalterung im Knethaken **6** verstopft, können Sie diese vorsichtig mit einem Holzstäbchen reinigen. Trocknen Sie die Knethaken **6** nach der Reinigung gründlich ab.
- Wischen Sie die Außenseite der Backform **7** mit einem feuchten Tuch ab.
- Reinigen Sie den Innenraum der Backform **7** mit warmem Wasser und etwas Spülmittel. Bei Verkrustungen in der Backform **7**, füllen Sie Wasser in die Backform **7** und geben Sie ein mildes Spülmittel hinzu. Lassen Sie es solange stehen, bis die Verkrustungen eingeweicht sind und sich mit einer Spülbürste lösen lassen. Spülen Sie die Backform **7** danach mit viel klarem Wasser aus und trocknen Sie diese gut ab.
- Reinigen Sie den Messbecher **8**, den Messlöffel **9** und den Knethakenentferner **10** in warmem Wasser und geben Sie ein mildes Spülmittel hinzu. Spülen Sie die Teile danach mit klarem Wasser ab, um Spülmittelreste zu beseitigen. Trocknen Sie alles gründlich ab.

## Entsorgung



**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.



Führen Sie alle Verpackungsmaterialien einer umweltgerechten Entsorgung zu.

## 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 Original-Kassenbon gut auf. Diese Unterlage 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 oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Drei-Jahres-Frist 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 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 Service-Niederlassung 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 12345) als Nachweis für den Kauf bereit.

- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.
- 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 Service-Anschrift übersenden.



Auf [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Software herunterladen.

## 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 278855


## Importeur









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


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









## Programmablauf


Programm	1. Normal						2. Locker					
	Hell Mittel Dunkel			Schnell			Hell Mittel Dunkel			Schnell		
Größe	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Zeit (Stunden)	2:58	3:05	3:15	2:14	2:20	2:25	3:13	3:18	3:25	2:18	2:25	2:30
Vorheizen (Min) 	15	15	20	N/A	N/A	N/A	10	10	15	N/A	N/A	N/A
Kneten 1 (Min) 	12	13	13	12	13	13	12	12	15	12	13	13
Gehen 1 (Min) 	25	25	25	10	10	10	20	20	20	10	10	10
Kneten 2 (Min) 	2 3A* 5	2 5A 5	2 5A 5	2 1A 5	2 2A 5	2 2A 5	2 3A* 8	2 5A 8	2 5A 8	2 1A 5	2 2A 5	2 2A 5
Gehen 2 (Min) 	30	30	30	18	18	18	43	41	35	18	18	18
Signaltöne zum entfernen der Knehtaken	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV
Gehen 3 (Min) 	30	30	30	30	30	30	35	35	35	30	30	30
Backen (Min) 	56	60	65	56	60	65	60	65	70	60	65	70
Warmhalten (Min) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Zutaten hinzugeben (Stunden verbleibend)	2:01	2:05	2:10	1:49	1:53	1:58	2:26	2:29	2:28	1:53	1:58	2:03
Voreinstellung der Zeit	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h









\* 3A heißt, dass nach den 3 Minuten kneten 10 Signaltöne erklingen und gleichzeitig die Displayanzeige „ADD“  erscheint. Dies erinnert Sie daran, dass Sie nun Zutaten wie Früchte oder Nüsse hinzugeben können.

Programm	3. Vollkorn						4. Süß					
	Hell Mittel Dunkel			Schnell			Hell Mittel Dunkel			Schnell		
Größe	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Zeit (Stunden)	3:18	3:25	3:35	2:24	2:30	2:35	2:56	3:01	3:10	2:10	2:16	2:20
Vorheizen (Min) 	15	15	20	N/A	N/A	N/A	10	10	15	N/A	N/A	N/A
Kneten 1 (Min) 	11	12	12	11	13	13	12	12	12	11	12	12
Gehen 1 (Min) 	30	30	30	10	10	10	25	25	25	10	10	10
Kneten 2 (Min) 	2 3A 8	2 5A 8	2 5A 8	2 2A 5	2 2A 5	2 2A 5	2 4A* 6	2 5A 6	2 5A 6	2 1A 6	2 2A 6	2 2A 6
Gehen 2 (Min) 	38	38	38	23	23	23	35	35	35	18	18	18
Signaltöne zum entfernen der Knehtaken	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV
Gehen 3 (Min) 	35	35	35	35	35	35	30	30	30	30	30	30
Backen (Min) 	56	60	65	56	60	65	52	56	60	52	56	60
Warmhalten (Min) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Zutaten hinzugeben (Stunden verbleibend)	2:17	2:21	2:26	1:59	2:03	2:08	2:03	2:07	2:11	1:46	1:50	1:54
Voreinstellung der Zeit	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

\* 4A heißt, dass nach den 4 Minuten kneten 10 Signaltöne erklingen und gleichzeitig die Displayanzeige „ADD“  erscheint. Dies erinnert Sie daran, dass Sie nun Zutaten wie Früchte oder Nüsse hinzugeben können.

Programm	5. Express			6. Teig	7. Nudelteig	8. Buttermilchbrot			9. Glutenfrei		
Bräunungsgrad	Hell Mittel Dunkel			N/A	N/A	Hell Mittel Dunkel			Hell Mittel Dunkel		
Größe	750 g	1000 g	1250 g	N/A	N/A	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Zeit (Stunden)	1:15	1:18	1:20	1:50	0:15	3:17	3:21	3:30	2:14	2:20	2:25
Vorheizen (Min) 	N/A	N/A	N/A	10	N/A	25	25	30	N/A	N/A	N/A
Kneten 1 (Min) 	8	8	8	12	15	10	10	10	12	13	13
Gehen 1 (Min) 	N/A	N/A	N/A	10	N/A	20	20	20	10	10	10
Kneten 2 (Min) 	N/A 2A 5	N/A 2A 5	N/A 2A 5	N/A 3A 5	N/A N/A N/A	2 5A* 8	2 5A* 8	2 5A* 8	2 1A 5	2 2A 5	2 2A 5
Gehen 2 (Min) 	N/A	N/A	N/A	25	N/A	45	45	45	18	18	18
Signaltöne zum entfernen der Knehtaken	RMV	RMV	RMV	N/A	N/A	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV
Gehen 3 (Min) 	20	20	20	45	N/A	30	30	30	30	30	30
Backen (Min) 	40	43	45	N/A	N/A	52	56	60	56	60	65
Warmhalten (Min) 	60	60	60	N/A	N/A	60	60	60	60	60	60
Zutaten hinzugeben (Stunden verbleibend)	1:05	1:08	1:10	1:15	N/A	2:15	2:19	2:23	1:49	1:53	1:58
Voreinstellung der Zeit	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

\* 5A heißt, dass nach den 5 Minuten kneten 10 Signaltöne erklingen und gleichzeitig die Displayanzeige „ADD“  erscheint. Dies erinnert Sie daran, dass Sie nun Zutaten wie Früchte oder Nüsse hinzugeben können.

Programm	10. Kuchen			11. Marmelade	12. Backen
Bräunungsgrad	Hell Mittel Dunkel			N/A	Hell Mittel Dunkel
Größe	750 g	1000 g	1250 g	N/A	N/A
Zeit (Stunden)	1:30	1:35	1:40	1:20	1:00
Vorheizen (Min) 	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Kneten 1 (Min) 	15	15	15	N/A	N/A
Gehen 1 (Min) 	N/A	N/A	N/A	15 Hitze + kneten	N/A
Kneten 2 (Min) 	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A
Gehen 2 (Min) 	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Signaltöne zum entfernen der Knethaken	RMV	RMV	RMV	N/A	N/A
Gehen 3 (Min) 	N/A	N/A	N/A	45 Hitze + kneten	N/A
Backen (Min) 	60	65	70	20 Gehen	60
	15 Gehen	15 Gehen	15 Gehen		
Warmhalten (Min) 	60	60	60	N/A	60
Zutaten hinzugeben (Stunden verbleibend)	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Voreinstellung der Zeit	15h	15h	15h	N/A	15h

## Fehlerbehebung Brotbackautomat

Was tun, wenn der Knethaken <b>6</b> nach dem Backen in der Backform <b>7</b> stecken bleibt?	Füllen Sie heißes Wasser in die Backform <b>7</b> und drehen Sie den Knethaken <b>6</b> , um die Verkrustungen darunter zu lösen.
Was passiert, wenn das fertige Brot im Backautomaten bleibt?	Durch die „Warmhalte-Funktion“ wird sichergestellt, dass das Brot ca. 1 Std. warm gehalten und vor Feuchtigkeit geschützt wird. Sollte das Brot länger als 1 Stunde im Backautomaten bleiben, könnte es feucht werden.
Sind Backform <b>7</b> und Knethaken <b>6</b> spülmaschinengeeignet?	Nein. Bitte spülen Sie die Backform <b>7</b> und Knethaken <b>6</b> mit der Hand.
Warum wird der Teig nicht gerührt, obwohl der Motor läuft?	Überprüfen Sie, ob die Knethaken <b>6</b> und die Backform <b>7</b> richtig eingerastet sind.
Was tun, wenn der Knethaken <b>6</b> im Brot stecken bleibt?	Entfernen Sie den Knethaken <b>6</b> mit dem Knethakenentferner <b>10</b> .
Was passiert bei einem Stromausfall während eines Programms?	Bei einem Stromausfall bis 10 Minuten wird der Brotbackautomat das zuletzt ausgeführte Programm zu Ende führen.
Wie lange dauert das Brotbacken?	Bitte entnehmen Sie die genauen Zeiten der Tabelle „Programmablauf“.
Welche Brotgewichte kann ich backen?	Sie können Brote von 750 g - 1000 g - 1250 g backen.
Warum kann die Timer-Funktion beim Backen mit frischer Milch nicht benutzt werden?	Frische Produkte wie Milch oder Eier verderben, wenn sie zu lange in dem Gerät bleiben.
Was ist passiert, wenn der Brotbackautomat nicht arbeitet, nachdem man die Start/Stop-Taste <b>3</b> gedrückt hat?	Einige Arbeitsgänge wie zum Beispiel „Aufwärmen“ oder „Ruhen“ sind schwer zu erkennen. Kontrollieren Sie anhand der Tabelle „Programmablauf“, welcher Programmabschnitt gerade läuft. Kontrollieren Sie, ob das Gerät arbeitet, indem Sie prüfen, ob die Betriebsindikationslampe <b>3</b> leuchtet. Kontrollieren Sie, ob Sie die Start/Stop-Taste <b>3</b> richtig gedrückt haben. Kontrollieren Sie, ob der Netzstecker an das Stromnetz angeschlossen ist.
Das Gerät zerhackt die beigegebenen Rosinen.	Um das Zerkleinern von Zutaten wie Obst oder Nüssen zu vermeiden, geben Sie diese erst nach Ertönen des Signals zum Teig.

# Contents

<b>Introduction</b> .....	<b>46</b>
<b>Intended use</b> .....	<b>46</b>
<b>Package contents</b> .....	<b>46</b>
<b>Description of the appliance</b> .....	<b>46</b>
<b>Technical data</b> .....	<b>46</b>
<b>Safety instructions</b> .....	<b>47</b>
<b>Before initial use</b> .....	<b>51</b>
<b>Features</b> .....	<b>51</b>
<b>Control panel</b> .....	<b>51</b>
<b>Programme</b> .....	<b>53</b>
<b>Timer function</b> .....	<b>54</b>
<b>Before baking</b> .....	<b>54</b>
<b>Baking bread</b> .....	<b>55</b>
<b>Cleaning and care</b> .....	<b>57</b>
<b>Disposal</b> .....	<b>58</b>
<b>Kompernass Handels GmbH warranty</b> .....	<b>58</b>
Service .....	59
Importer .....	59
<b>Programme sequence</b> .....	<b>60</b>
<b>Troubleshooting the bread maker</b> .....	<b>64</b>



## BREAD MAKER

### Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

You have selected a high-quality product.

The operating instructions are part of this product. They contain important information on safety, usage and disposal. Before using the product, familiarise yourself with all handling and safety guidelines.

Use the product only as described and for the range of applications specified. Please also pass these operating instructions on to any future owner(s).

### Intended use

This bread maker is intended only for home use for baking bread or for cooking jams and preserves.

Do not use the appliance for drying foodstuffs or other objects. Do not use the bread maker outdoors.

Use only the accessories recommended by the manufacturer. Other accessories can cause damage to the appliance.

This appliance is intended solely for use in private households.

Not for commercial use!

### Package contents

Bread maker

Baking mould

2 kneading blades

Measuring cup

Measuring spoon

Kneading blade remover

Operating instructions

Brief information

Recipe Book

### NOTE

- ▶ When unpacking the appliance, check it thoroughly for possible transport damage. If required, contact the Service Centre (see section "Service").

### Description of the appliance

Figure A:

- 1 Viewing window
- 2 Appliance lid
- 3 Ventilation slots
- 4 Mains cable
- 5 Control panel

Figure B:

- 6 2 kneading blades
- 7 Baking mould for loaves with weights of up to 1250 g
- 8 Measuring cup
- 9 Measuring spoon
- 10 Kneading blade remover

### Technical data

Rated voltage: 220 - 240 V ~ /50 Hz

Power consumption: 850 Watt



All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.

## Safety instructions

- ▶ Please read the operating instructions completely before using the appliance for the first time!

### **⚠ DANGER – ELECTRIC SHOCK!**

- ▶ Always check the power cable and plug before use. To reduce potential risks in the event of damage to the power cable, arrange for it to be examined and repaired as soon as possible by the manufacturer, by Customer Services or by a similarly qualified person.
- ▶ Do not place the power cable over sharp edges or close to hot surfaces or objects. These may damage the insulation of the power cable.
- ▶ When not in use, and before cleaning the appliance, remove the power cable from the plug.
- ▶ Never immerse the bread maker in water or other liquids. Risk of electrical shock!
- ▶ Do not clean the appliance with abrasive cleaning sponges. If parts come loose from the sponge and come into contact with electrical components, there is a risk of electric shock.

### **⚠ WARNING! RISK OF INJURY!**

- ▶ Risk of suffocation! Children can suffocate through the improper use of packaging materials. Dispose of them immediately after unpacking or store them in a place that is out of reach of children.
- ▶ To prevent the risk of tripping accidents, the appliance is equipped with a short power cable.
- ▶ Before taking out or inserting accessories, unplug the appliance and allow it to cool down.
- ▶ Place an extension cable in such a way as to prevent anyone from tripping over it or inadvertently pulling on it.

## ⚠ **WARNING! RISK OF INJURY!**

- ▶ If there are any children nearby, please watch over the appliance closely! If the appliance is not in use, and also before cleaning it, remove the plug from the power socket. Allow the appliance to cool down before removing individual parts.
- ▶ This appliance may be used by children of the age of 8 years or more and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge if they are being supervised or have been instructed with regard to the safe use of the appliance and have understood the potential risks.
- ▶ Do not allow children to play with the appliance.
- ▶ Cleaning and user maintenance may not be carried out by children, unless they are older than 8 years of age and supervised.
- ▶ Children younger than eight years of age must be kept away from the appliance and the power cable.
- ▶ This appliance complies with all pertinent safety regulations. Inspection, repair and technical maintenance may only be performed by a qualified specialist. Improper usage invalidates all claims under the warranty.
- ▶ Attention! The bread maker gets very hot during operation. Do not touch the appliance until it has cooled down, or use oven gloves.
- ▶ Do not move the bread maker if the baking mould contains hot or liquid contents, e.g. jams. There is a risk of burns!
- ▶ Do not attempt to touch the rotating kneading blades during use. There is a risk of injury!
- ▶ During operation, the temperature of exposed surfaces can be very high. Risk of burns!



Caution! Hot surface!

Parts of the appliance get very hot during use!

Risk of burns!

**⚠ WARNING! RISK OF FIRE!**

- ▶ Do not use an external timing switch or a separate remote control system to operate the appliance.
- ▶ Do not place the appliance near inflammable materials or explosive/combustible gases. Maintain a minimum distance of 10 cm to all other objects.
- ▶ Never cover the appliance with a towel or other material. Heat and steam must be able to escape. A fire can be caused if the appliance is covered with inflammable material or comes into contact with inflammable materials, e.g. curtains.
- ▶ Do not place any objects on the appliance and do not cover it during use.
- ▶ Never place aluminium foil or other metallic objects in the bread maker. This could cause a short circuit.
- ▶ Never use more than 700 g of flour when baking and never add more than 1 ¼ packets of dried yeast. The dough could overflow and cause a fire! The only exception to this rule is gluten-free bread. In this case, a maximum of 2 packets of dried yeast may be used (see recipe booklet).

**CAUTION – PROPERTY DAMAGE!**

- ▶ Ensure that the ventilation slots of the appliance are not obstructed at any time. Risk of overheating!
- ▶ Never leave the appliance unsupervised whilst in use!
- ▶ Only use the appliance inside of buildings.
- ▶ Never place the appliance on or close to a gas or electric cooker, a hot oven or any other heat source. Risk of overheating!
- ▶ The use of accessories not recommended by the manufacturer may cause damage to the appliance. Only use the appliance for its intended purposes. Improper usage invalidates all claims under the warranty.

## **CAUTION – PROPERTY DAMAGE!**

- ▶ Do not start a baking programme if the baking mould is not in the appliance. This could cause irreparable damage to the appliance.
- ▶ Do not pull on the cable to remove the plug from the socket; always pull on the plug itself.
- ▶ Do not use the bread maker to store foods or utensils.
- ▶ Never use the appliance without a baking mould or with an empty one. This will irreparably damage the appliance.
- ▶ Always close the lid during use.
- ▶ Never attempt to remove the baking mould during use.
- ▶ Always place the appliance on a dry, flat and heat-resistant surface.
- ▶ Before plugging the appliance in, check to ensure that the kind of current and mains voltage match the information given on the type plate.
- ▶ If you use an extension cable, ensure that the maximum permitted power rating for the cable corresponds to that of the bread maker.

## Before initial use

### Unpacking

- Unpack the appliance and remove all packaging materials as well as any stickers and protective films.
- When unpacking the appliance, check it thoroughly for possible transport damage. If required, contact the Service Centre (see section "Warranty and Service").

### Initial cleaning

Wipe the baking mould **7**, kneading blades **6** and upper surfaces of the bread maker with a clean moist cloth before taking it into operation. Do not use abrasive sponges or abrasive cleaning agents. Remove the protective foil from the control panel **5** if you have not already done so.

### Initial heating

- 1) When **heating for the first time**, place the empty baking mould **7** into the appliance and then close the lid **2**.

#### **⚠ WARNING! RISK OF FIRE!**

- ▶ Do not heat the bread maker for more than 5 minutes with an empty baking mould **7**. There is a risk of overheating.

- 2) Select programme 12, as described in the section "Programmes", and press the Start/Stop button **B** to heat up the appliance for 5 minutes.
- 3) After 5 minutes, end the programme by pressing and holding the Start/Stop button **B** until you hear a long signal tone.

#### **NOTE**

As the heating elements are lightly greased, you may notice a slight smell when using the appliance for the first time. This is harmless and stops after a short time. Ensure sufficient ventilation; for example, by opening a window.

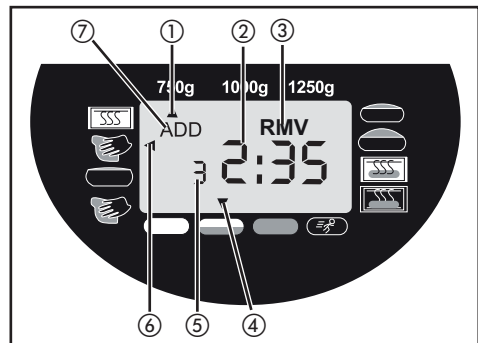
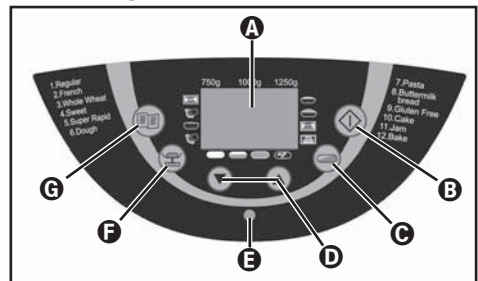
- 4) Let the appliance cool down completely and once again wipe the baking mould **7**, kneading blades **6** and the outer surfaces of the bread maker with a clean moist cloth.

## Features

This bread maker allows you to bake bread just the way you like it.





- You can choose from 12 different baking programmes.
- You can use ready-to-use baking mixtures.
- You can prepare dough for rolls and noodles and even make marmalades and jams.
- By using the programme "Gluten-free" you can bake gluten-free baking mixes and recipes containing gluten-free flours, such as cornflour, buckwheat flour or potato flour.

## Control panel



## A Display

Display for

- ① selecting the weight (750 g, 1000 g, 1250 g)
- ② the remaining baking time in minutes and the preselected programme time
- ③ removal of the kneading hooks ("RMV" = "Remove")
- ④ the selected browning level (Light , Medium , Dark , Rapid )
- ⑤ the selected programme number
- ⑥ the programme sequence
- ⑦ the addition of ingredients ("ADD")

## B Start/Stop

To start and stop operation or to delete a timer programme.

To interrupt operation, briefly press the Start/Stop button **B** until you hear a beep and the time flashes on display **A**. If you press the Start/Stop button **B** again within the next 10 minutes, operation will be resumed. If you forget to restart the programme, it will resume automatically after 10 minutes.

To completely terminate the operation or to delete a programme, press the Start/Stop button **B** for 3 seconds, until you hear a long beep.

### NOTE

- ▶ Do not press the Start/Stop button **B** if you want to simply check the condition of the bread. You can check the baking progress through the viewing window **1**.

### CAUTION!

- ▶ You should always hear a beep when pressing any button while the appliance is running.

## C Browning level (or rapid mode)

Select the browning level or switch into the rapid mode (Light/Medium/Dark/Rapid). Press the browning level button **C** repeatedly, until the arrow appears above the desired browning level. For programmes 1–4 you can, through repeated pressing of the browning level button **C**, activate the rapid mode to shorten the baking process. Press the browning level button **C** repeatedly until the arrow appears above "Rapid" icon. A browning level cannot be selected with the programmes 6, 7 and 11.

## D Timer

Time-delayed baking.

### NOTE

- ▶ This function is not available for programme 11.

## E Operating light

The operating light **E** lights up when a programme is running.

If you want to start a programme with a time delay, the operating light **E** flashes as soon as the timer setting is confirmed. As soon as the programme starts, the operating light **E** lights up permanently.

## F Bread weight

Select the bread weight (750 g/1000 g/1250 g). Press the button repeatedly until the arrow appears under the desired weight. The weight specifications (750 g/1000 g/1250 g) refer to the total amount of ingredients placed in the baking mould **7**.

### NOTE

- ▶ The default setting when switching the appliance on is 1250 g. You cannot adjust the bread weight with the Programmes 6, 7, 11 and 12.

## **G** Programme selection (menu)

Call up the desired baking programme (1 – 12). The programme number appears on the display **A** along with the respective baking time.

### **Memory function**

When the appliance is switched back on after a power failure of up to about 10 minutes, the programme will continue from the same point. This, however, does not apply to deleting/ending the baking process or pressing the Start/Stop button **B** until you hear a long beep.

### **Viewing window 1**

You can monitor the baking process through the viewing window **1**.

## **Programme**

Select the desired programme using the programme selection button **G**. The corresponding programme number is shown on the display **A**.

The baking times are dependent on the selected programme combinations. See section "Programme sequence".

### **Programme 1: Regular**

For white and mixed-flour breads, comprising predominantly wheat and rye. The bread has a compact consistency. Set the degree of browning of the bread using the browning level button **C**.

### **Programme 2: French**

For light breads from well-milled flour. As a rule, the bread is light and has a crispy crust.

### **Programme 3: Whole Wheat**

For breads made from robust flours, e.g. whole wheat flour and whole rye flour. The bread will be more compact and heavy.

### **Programme 4: Sweet**

For breads with ingredients like fruit juices, coconut flakes, raisins, dried fruit, chocolate or additional sugar. By means of an extended rising phase the bread is lighter and airier.

### **Programme 5: Super Rapid**

Less time is required for kneading, rising and baking. For this programme, however, use only recipes that do not contain any heavy ingredients or heavy varieties of flour. Note that in this programme the bread is less aerated and might not come out quite as tasty.

### **Programme 6: Dough (kneading)**

For the preparation of yeast dough for rolls, pizza or plaits. This programme does not include a baking process.

### **Programme 7: Pasta**

For the preparation of pasta dough. This programme does not include a baking process.

### **Programme 8: Buttermilk Bread**

For breads made with buttermilk or yoghurt.

### **Programme 9: Gluten Free**

For breads made with gluten-free flours and baking mixes. Gluten-free flours take longer to absorb liquids and they have differing rising properties.

### **Programme 10: Cake**

In this programme, the ingredients are kneaded, allowed to rise and then baked. Use baking powder for this programme.

### **Programme 11: Jam**

For making jams, preserves, jellies and fruit spreads.


### **Programme 12: Bake**



For the additional baking of breads that are not brown enough, not baked through or for ready-made doughs. There are no kneading and rising processes in this programme. The bread is kept warm for up to one hour after the baking process. This prevents the bread from becoming too moist. Programme 12 bakes the bread for 60 minutes.

To stop these functions early, press the Start/Stop button **B** until you hear a long signal tone. To switch the appliance off, remove the plug from the wall power socket.






## NOTE

- ▶ In programmes 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 and 9, a signal tone sounds during the sequence and "ADD"  appears on the display. Directly after this, add the other ingredients, such as fruit or nuts. You do not need to interrupt the programme.









The kneading blades  will not chop the ingredients. If you have set the timer, you can put all the ingredients into the baking mould  at the programme start. In this case, however, fruits and nuts should be chopped beforehand.



## Timer function



The timer function allows you to delay the baking process by a preset time.

Use the arrow buttons  and   to set the desired completion time for the baking process. The maximum time delay is 15 hours.



## WARNING! RISK OF FIRE!

- ▶ Before you bake a particular type of bread with time delay, try out the recipe first to ensure that the proportions of the ingredients are correct, that the dough is not too firm or too thin, and that the quantities are not too much and could possibly overflow.
- 1) Select a programme. The display  indicates the required baking time.
  - 2) Using the arrow key  , you can delay the end of the programme. The first activation pushes the completion time back to the next full interval of 10 minutes. Each subsequent press of the arrow key   delays the completion time by 10 minutes. You can accelerate this procedure by holding the button pressed down. The display shows you the whole period of the baking time and delay time. If you exceed of the maximum time delay, you can correct the time with the arrow key  .
  - 3) Confirm the programming of the timer with the Start/Stop button .

The operating light  starts to flash. The colon on the display  flashes and the programmed time starts to run.

As soon as the programme starts, the operating light  is on permanently. When the baking process has been completed, you will hear ten beeps and the display  indicates 0:00.

## Example:

It is 8:00 a.m. and you would like to have fresh bread in 7 hours and 30 minutes, in other words at 3:30 p.m. Start by selecting programme 1 and then press the arrow keys  until 7:30 appears in the display , as the time until completion is 7 hours and 30 minutes.

## NOTE

- ▶ The timer function cannot be activated with the programme "Jam".

## NOTE



- ▶ Please do not use perishable ingredients such as milk, eggs, cream or cheese, etc. when using the time delay function.

## Before baking

For a successful baking process, please consider the following factors:

### Ingredients

## WARNING! RISK OF FIRE!

- ▶ Remove the baking mould  from the appliance before filling it with ingredients. If any ingredients drop into the baking chamber, a fire may be caused by them from heating of the heating elements.
- Always add the ingredients into the baking mould  in the specified sequence.
- To ensure an optimal rising result from the yeast, all ingredients should be at room temperature.

## **⚠ WARNING! RISK OF FIRE!**

- ▶ Never use quantities greater than those specified. If there is too much dough, some could spill over the baking mould **7**, drop onto the hot heating elements and cause a fire.
- Ensure that you measure the ingredients precisely. Even small deviations from the quantities specified in the recipe may affect the baking results.

## Baking bread

### Preparation

#### NOTE

- ▶ Place the bread maker on a level and firm surface.
- 1) Pull the baking mould **7** upwards and out of the appliance.
  - 2) Push the kneading blades **6** onto the drive shafts in the baking mould **7**. Ensure that they are firmly seated.
  - 3) Add the ingredients into the baking mould **7**. First add the liquids, sugar and salt, then the flour. Add the yeast as the last ingredient.

#### NOTE

- ▶ Ensure that the yeast does not come into contact with salt or liquids.
- 4) Insert the baking mould **7** again. Ensure that it clicks into place correctly.
  - 5) Close the appliance lid **2**.
  - 6) Put the power plug into the mains power socket. You will hear a beep and the programme number and the duration for programme 1 will appear on the display **A**.
  - 7) Select the programme you want using the programme select button **G**. Every input is acknowledged with a beep.
  - 8) If necessary, use button **F** to select the size of bread you want to bake.

- 9) Select the required level of browning **C** for your bread. The arrow on the display **A** shows you if you have selected, light, medium or dark. Here you can also select the setting "Super Rapid" to shorten the time during which the dough rises.

#### NOTE

- ▶ A browning level cannot be selected for programmes 6, 7 and 11. The function "Rapid" is only available for programmes 1-4. A bread weight cannot be selected for programmes 6, 7, 11 and 12.

- 10) You now have the option of setting the end time of your programme using the timer function. You can enter in a maximum time delay of up to 15 hours.

#### NOTE

- ▶ This function is not available for programme 11.

### Starting a programme

Start the programme with the Start/Stop button **B**.

#### NOTE

- ▶ Programmes 1, 2, 3, 4, 6 and 8 start with a 10 to 30 minute preheating phase (except Super Rapid, see table for programme sequences). The kneading blades **6** do not move. This is not a malfunction of the appliance.

The programme will carry out the various operations automatically.

#### NOTE

- ▶ For the programmes 1, 2, 3, 4, 5, 8, 9 and 10, you will hear a beep after the "Rise 2" programme section and "RMV" **3** appears on the display **A**. You can now remove the kneading blades **6** from the dough. If you do not want to remove the kneading blades **6**, simply wait. The appliance will automatically resume the programme.

You can monitor the programme sequence through the viewing window **1** of your bread maker.

Occasionally, condensation may build up on the viewing window **1** during baking. The appliance lid **2** may be opened during the kneading phase.

## NOTE

- ▶ Do not open the appliance lid **2** during the rising or baking phases. The bread could collapse.

## Ending a programme

When the baking process has been completed, you will hear ten beeps and the display **A** indicates 0:00. At the end of the programme, the appliance automatically changes to a keep-warm mode for up to 60 minutes.

## NOTE

- ▶ This does not apply to programmes 6, 7 and 11.

In this mode, warm air circulates inside the appliance.

The keep-warm function can be ended early by keeping the Start/Stop button **B** pressed until a beep is heard.

## DANGER! ELECTRIC SHOCK!

- ▶ Before opening the appliance lid **2**, disconnect the power plug from the socket. The appliance should always be disconnected from the power grid when not in use!

## Taking out the bread

Always use pot holders or oven gloves when removing the hot baking mould **7**. Hold the baking mould **7** tilted over a grill tray and shake it lightly until the bread slides out of the baking mould **7**.

If you haven't already removed the kneading hooks: If the bread does not slip off the kneading blades **6**, carefully remove the kneading blades **6** using the supplied kneading blade remover **10**.

## NOTE

Do not use any metal objects that could cause scratches on the non-stick coating. Rinse the baking mould **7** with warm water directly after removing the bread. This will help prevent the kneading blades **6** becoming stuck on the drive shafts.

- Press the Start/Stop button **B** briefly to pause the programme at the very start of the baking phase or, pull the power plug out of the socket. Ensure that you replace the power plug within 10 minutes so that the baking process can be continued.
- Open the appliance lid **2** and remove the baking mould **7**. With floured hands, you can remove the dough and then pull out the kneading hooks **6**.
- Replace the dough in the back baking mould **7**. Replace the baking mould **7** and close the appliance lid **2**.
- Put the power plug into the socket if necessary. The baking program continues from where it was stopped.

Allow the bread to cool for 15–30 minutes before eating it.

Before cutting the bread, always check to ensure that the kneading blades **6** have been removed from it.

## Error messages

- If the display **A** shows "HHH" after the programme has been started, it indicates that the temperature in the bread maker is still too high. Stop the programme and remove the power plug. Open the appliance lid **2** and allow the machine to cool down for 20 minutes before reusing it.
- If a new programme cannot be started directly after the bread maker has completed a baking process, it means the appliance is still too hot. In this case, the display panel reverts to the default setting (programme 1). Open the appliance lid **2** and allow the machine to cool down for 20 minutes before reusing it.

## NOTE

- ▶ Do not attempt to reuse the appliance until it has cooled itself down. This functions only in programme 12.

- If "EEO", "EE1" or "LLL" appears on the display after the programme has started, switch the bread maker off and then on again by removing the plug from the socket and then putting it back in. If the failure display persists, contact Customer Service.

## Cleaning and care

### ⚠ DANGER! ELECTRIC SHOCK!

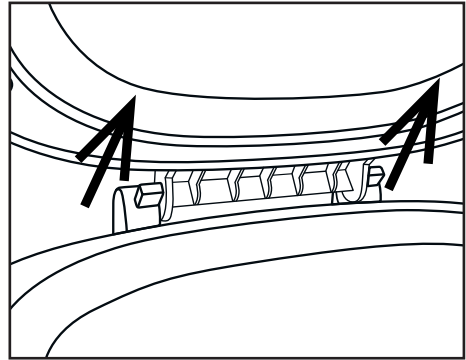
- ▶ Before cleaning the appliance, always remove the plug from the socket and allow the appliance to cool down completely. Protect the appliance from moisture, as this can lead to electric shock. Please also observe the safety instructions.

### CAUTION! MATERIAL DAMAGE!

- ▶ The appliance and its accessories are not dishwasher-proof!
- ▶ Do not use any chemical cleaning agents or solvents to clean the bread maker.

## Housing, lid, baking chamber

- Remove all residues from the inside of the baking chamber using a wet cloth or a slightly damp soft sponge.
- Wipe both the housing and the lid also only with a moist cloth or sponge. For easier cleaning, the appliance lid ❷ can be removed from the housing:
  - Open the appliance lid ❷ until the wedge-shaped plastic hooks fit through the openings of the hinge guides.
  - Pull the appliance lid ❷ out of the hinge guides.
  - To reassemble the appliance lid ❷, plug the plastic hooks through the opening of the hinge guides.



- Dry everything thoroughly and make sure that all parts are dry before reuse.

## Baking mould, kneading blades and accessories

### CAUTION! MATERIAL DAMAGE!

- ▶ Never immerse the baking mould ❷ in water or other liquids.
- ▶ The surfaces of the baking mould ❷ and the kneading blades ❸ are coated with a non-stick coating. When cleaning the appliance, do not use aggressive detergents, abrasive cleaning agents or objects that may cause scratches to the surfaces.

### NOTE

- ▶ Due to moisture and vapours, the surfaces of various parts may change in their appearance over the course of time. This has no influence on the function nor does it reduce the quality of the baking results.
- Before cleaning, remove the baking mould ❷ and the kneading blades ❸ from the baking chamber.

- Remove the kneading blades **6** from the baking mould **7**. If the kneading blades **6** cannot be removed from the baking mould **7**, fill the baking mould **7** with hot water for around 30 minutes. The kneading blades **6** should now be easy to remove.

Clean the kneading blades **6** in warm water with mild dishwashing detergent. For stubborn incrustations, you can leave the kneading blades **6** in the washing water until the incrustations can be removed by means of a dishwashing brush. If the mounting holes in the kneading hooks **6** are blocked, these can be carefully cleaned with a wooden toothpick or similar. Dry the kneading blades **6** thoroughly after cleaning.

- Wipe the exterior surfaces of the baking mould **7** with a moist cloth.
- Clean the interior of the baking mould **7** with warm water and a little dishwashing detergent. If there are incrustations in the baking mould **7**, fill the baking mould **7** with water and add mild dishwashing detergent. Let it soak until the incrustations have softened and can be removed with a dishwashing brush. Afterwards, rinse the baking mould **7** with clean water and dry it off thoroughly.
- Clean the measuring cup **8**, the measuring spoon **9** and the kneading blade remover **10** in warm water with a little mild washing-up liquid. Then rinse all parts with plenty of clean water to remove all detergent residues. Dry everything thoroughly.

## Disposal



**Never dispose of the appliance in the normal domestic waste. This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EU.**

Dispose of the appliance through an approved disposal centre or at your community waste facility.

Please observe applicable regulations. Please contact your waste disposal facility if you are in any doubt.



Dispose of all packaging materials in an environmentally friendly manner.

## Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

This appliance has a 3-year warranty valid from the date of purchase. If this product has any faults, you, the buyer, have certain statutory rights. Your statutory rights are not restricted in any way by the warranty described below.

### Warranty conditions

The validity period of the warranty starts from the date of purchase. Please keep your original receipt in a safe place. This document will be required as proof of purchase.

If any material or production fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you at our discretion. This warranty service is dependent on you presenting the defective appliance and the proof of purchase (receipt) and a short written description of the fault and its time of occurrence.

If the defect is covered by the warranty, your product will either be repaired or replaced by us. The repair or replacement of a product does not signify the beginning of a new warranty period.

## Warranty period and statutory claims for defects

The warranty period is not prolonged by repairs effected under the warranty. This also applies to replaced and repaired components. Any damage and defects present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking. Repairs carried out after expiry of the warranty period shall be subject to a fee.

## Scope of the warranty

This appliance has been manufactured in accordance with strict quality guidelines and inspected meticulously prior to delivery.

The warranty covers material faults or production faults. The warranty does not extend to product parts subject to normal wear and tear or fragile parts such as switches, batteries, baking moulds or parts made of glass.

The warranty does not apply if the product has been damaged, improperly used or improperly maintained. The directions in the operating instructions for the product regarding proper use of the product are to be strictly followed. Uses and actions that are discouraged in the operating instructions or which are warned against must be avoided.

This product is intended solely for private use and not for commercial purposes. The warranty shall be deemed void in cases of misuse or improper handling, use of force and modifications/repairs which have not been carried out by one of our authorised Service centres.

## Warranty claim procedure

To ensure quick processing of your case, please observe the following instructions:

- Please have the till receipt and the item number (e.g. IAN 12345) available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate, an engraving on the front page of the instructions (bottom left), or as a sticker on the rear or bottom of the appliance.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.

- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.



You can download these instructions along with many other manuals, product videos and software on [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com).

## Service

### GB Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

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

IAN 278855

## Importer

Please note that the following address is not the service address. Please use the service address provided in the operating instructions.

KOMPERNASS HANDELS GMBH









BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM









GERMANY

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

## Programme sequence









Pro-gramme	1. Regular						2. French					
	Light Medium Dark			Rapid			Light Medium Dark			Rapid		
Size	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Browning level	Light Medium Dark			Rapid			Light Medium Dark			Rapid		
Time (hours)	02:58	03:05	03:15	02:14	02:20	02:25	03:13	03:18	03:25	02:18	02:25	02:30
Preheating (min) 	15	15	20	N/A	N/A	N/A	10	10	15	N/A	N/A	N/A
Kneading 1 (min) 	12	13	13	12	13	13	12	12	15	12	13	13
Rising 1 (min) 	25	25	25	10	10	10	20	20	20	10	10	10
Kneading 2 (min) 	2 3A* 5	2 5A 5	2 5A 5	2 1A 5	2 2A 5	2 2A 5	2 3A* 8	2 5A 8	2 5A 8	2 1A 5	2 2A 5	2 2A 5
Rising 2 (min) 	30	30	30	18	18	18	43	41	35	18	18	18
Beeps to indicate kneading hooks can be removed.	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV
Rising 3 (min) 	30	30	30	30	30	30	35	35	35	30	30	30
Baking (min) 	56	60	65	56	60	65	60	65	70	60	65	70
Keep warm time (min) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Add the ingredients (remaining hours)	02:01	02:05	02:10	01:49	01:53	01:58	02:26	02:29	02:28	01:53	01:58	02:03
Presetting the time	15 hrs	15 hrs	15 hrs	15 hrs	15 hrs	15 hrs	15 hrs	15 hrs	15 hrs	15 hrs	15 hrs	15 hrs

\*3A means that after 3 minutes of kneading, you will hear 10 beeps and "ADD" ⑦ will be displayed at the same time. This reminds you that you can now add ingredients such as fruit or nuts.









Programme	3. Whole Wheat						4. Sweet					
	Light Medium Dark			Rapid			Light Medium Dark			Rapid		
Size	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Browning level												
Time (hours)	03:18	03:25	03:35	02:24	02:30	02:35	02:56	03:01	03:10	02:10	02:16	02:20
Preheating (min) 	15	15	20	N/A	N/A	N/A	10	10	15	N/A	N/A	N/A
Kneading 1 (min) 	11	12	12	11	13	13	12	12	12	11	12	12
Rising 1 (min) 	30	30	30	10	10	10	25	25	25	10	10	10
Kneading 2 (min) 	2 3A 8	2 5A 8	2 5A 8	2 2A 5	2 2A 5	2 2A 5	2 4A* 6	2 5A 6	2 5A 6	2 1A 6	2 2A 6	2 2A 6
Rising 2 (min) 	38	38	38	23	23	23	35	35	35	18	18	18
Beeps to indicate kneading hooks can be removed.	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV
Rising 3 (min) 	35	35	35	35	35	35	30	30	30	30	30	30
Baking (min) 	56	60	65	56	60	65	52	56	60	52	56	60
Keep warm time (Min) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Add the ingredients (remaining hours)	02:17	02:21	02:26	01:59	02:03	02:08	02:03	02:07	02:11	01:46	01:50	01:54
Presetting the time	15 hrs	15 hrs	15 hrs	15 hrs	15 hrs	15 hrs	15 hrs	15 hrs	15 hrs	15 hrs	15 hrs	15 hrs

\*4A means that after 4 minutes of kneading, you will hear 10 beeps and "ADD" ⑦ will be displayed at the same time. This reminds you that you can now add ingredients such as fruit or nuts.



Programme	5. Super Rapid			6. Dough	7. Pasta	8. Buttermilk Bread			9. Gluten Free		
Browning level	Light Medium Dark			N/A	N/A	Light Medium Dark			Light Medium Dark		
Size	750 g	1000 g	1250 g	N/A	N/A	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Time (hours)	01:15	01:18	01:20	01:50	00:15	03:17	03:21	03:30	02:14	02:20	02:25
Preheating (min) 	N/A	N/A	N/A	10	N/A	25	25	30	N/A	N/A	N/A
Kneading 1 (min) 	8	8	8	12	15	10	10	10	12	13	13
Rising 1 (min) 	N/A	N/A	N/A	10	N/A	20	20	20	10	10	10
Kneading 2 (min) 	N/A 2A 5	N/A 2A 5	N/A 2A 5	N/A 3A 5	N/A N/A N/A	2 5A* 8	2 5A* 8	2 5A* 8	2 1A 5	2 2A 5	2 2A 5
Rising 2 (min) 	N/A	N/A	N/A	25	N/A	45	45	45	18	18	18
Beeps to indicate kneading hooks can be removed.	RMV	RMV	RMV	N/A	N/A	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV
Rising 3 (min) 	20	20	20	45	N/A	30	30	30	30	30	30
Baking (min) 	40	43	45	N/A	N/A	52	56	60	56	60	65
Keep warm time (min) 	60	60	60	N/A	N/A	60	60	60	60	60	60
Add the ingredients (remaining hours)	01:05	01:08	01:10	01:15	N/A	02:15	02:19	02:23	01:49	01:53	01:58
Presetting the time	15 hrs	15 hrs	15 hrs	15 hrs	15 hrs	15 hrs	15 hrs	15 hrs	15 hrs	15 hrs	15 hrs

\*5A means that after 5 minutes of kneading, you will hear 10 beeps and "ADD" (7) will be displayed at the same time. This reminds you that you can now add ingredients such as fruit or nuts.

Pro-gramme	10. Cake			11. Jam	12. Bake
Browning level	Light Medium Dark			N/A	Light Medium Dark
Size	750 g	1000 g	1250 g	N/A	N/A
Time (hours)	01:30	01:35	01:40	01:20	01:00
Preheating (min) 	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Kneading 1 (min) 	15	15	15	N/A	N/A
Rising 1 (min) 	N/A	N/A	N/A	15 Heat + kneading	N/A
Kneading 2 (min) 	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A
Rising 2 (min) 	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Beeps to indicate kneading hooks can be removed.	RMV	RMV	RMV	N/A	N/A
Rising 3 (min) 	N/A	N/A	N/A	45 Heat + kneading	N/A
Baking (min) 	60	65	70	20 Rise	60
	15 rising	15 rising	15 rising		
Keep warm time (min) 	60	60	60	N/A	60
Add the ingredients (remaining hours)	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Presetting the time	15 hrs	15 hrs	15 hrs	N/A	15 hrs

## Troubleshooting the bread maker

What do I do if the kneading blades <b>6</b> are stuck in the baking mould <b>7</b> after baking?	Fill the baking mould <b>7</b> with hot water and twist the kneading blades <b>6</b> to loosen the incrustation underneath.
What happens if the finished bread is left inside the bread maker?	The "Keep warm function" ensures that the bread is kept warm for about 1 hour and also that it is protected against moisture. If the bread remains in the bread maker for longer than 1 hour, it may become moist.
Can the baking mould <b>7</b> and kneading blades <b>6</b> be cleaned in the dishwasher?	No. Please rinse the baking mould <b>7</b> and the kneading blades <b>6</b> by hand.
Why doesn't the dough get stirred, even though the motor is running?	Check to see if the kneading blades <b>6</b> and the baking mould <b>7</b> are correctly engaged.
What do I do if a kneading blade <b>6</b> is stuck in the bread?	Remove the kneading blade <b>6</b> with the kneading blade remover <b>10</b> .
What happens if there is a power failure when a programme is running?	In the case of a power failure of up to 10 minutes, the bread maker will complete the last set programme through to the end.
How long does it take to bake bread?	Please check the times given in the table "Programme sequence".
What weights of breads can I bake?	You can bake breads with weights of 750 g - 1000 g - 1250 g.
Why can I not use the timer function for baking with fresh milk?	Fresh products such as milk or eggs spoil if they remain in the appliance for too long.
Why does the bread maker not start up after the Start/Stop button <b>B</b> has been pressed?	Some baking processes, such as "Warming up" or "Resting" are difficult to recognise. Using the table "Programme sequence" to check which programme section is currently in operation. Verify that the appliance is functioning by checking whether the operation lamp <b>B</b> is on. Check to see if you have pressed the Start/Stop button <b>B</b> correctly. Check to see if the power plug is connected to the power grid.
The appliance crushes the added raisins.	To avoid the crushing of ingredients such as fruit or nuts, add them to the dough after the signal tone has sounded.



**KOMPERNASS HANDELS GMBH**

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

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

Version des informations - Stand der Informationen

Last Information Update:

08 / 2016 · Ident.-No.: SBB850C1-082016-2

IAN 278855