



BREAD MAKER SOBB 850 F2

D

BROTBACKAUTOMAT

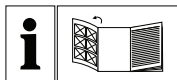
Bedienungsanleitung

RO MD

MAȘINĂ DE FĂCUT PÂINE

Instrucțiuni de utilizare

IAN 498961-2204



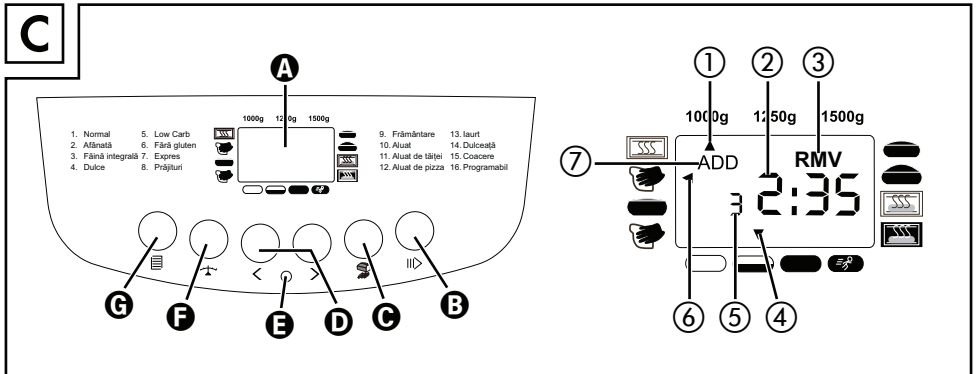
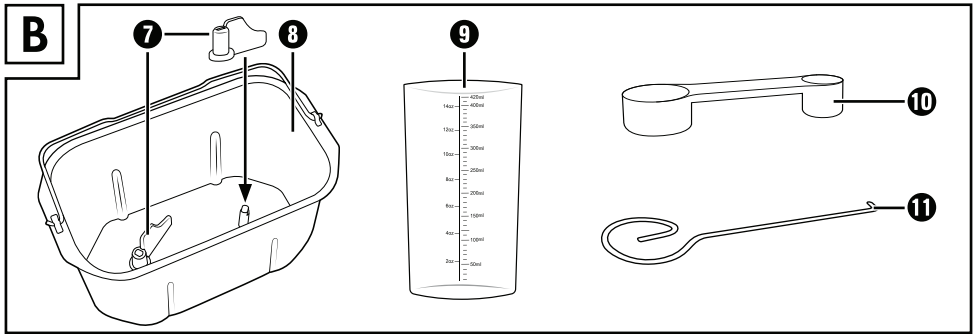
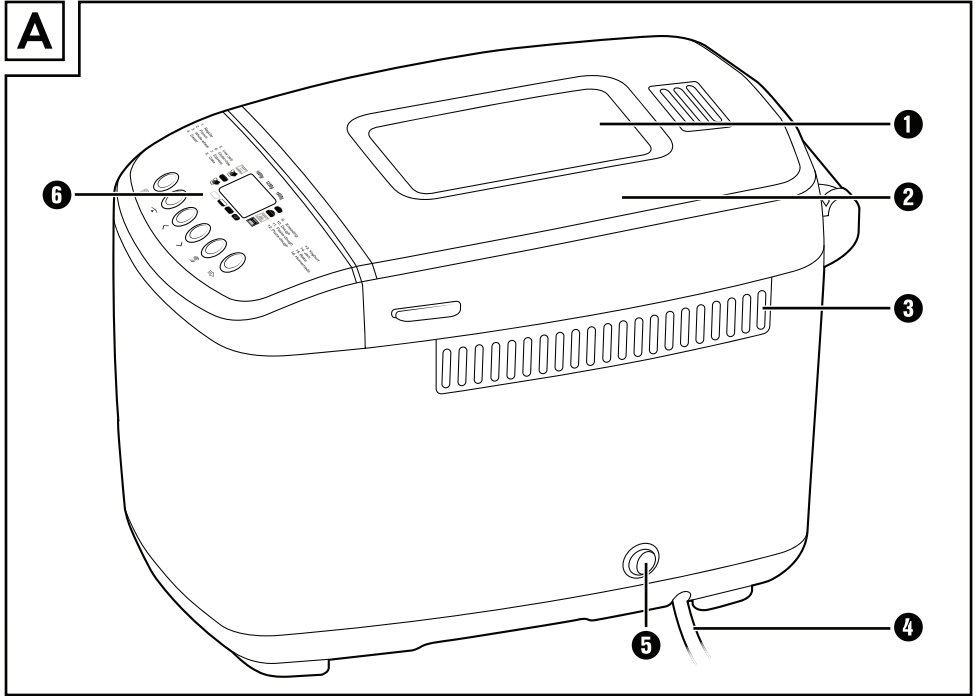
D

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

RO MD

Înainte de a citi instrucțiunile, priviți imaginile și familiarizați-vă cu toate funcțiile aparatului.

D	Bedienungsanleitung	Seite	1
RO/MD	Instrucțiuni de utilizare	Pagina	25



Inhaltsverzeichnis

Einleitung	2
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	2
Lieferumfang	2
Auspacken	2
Technische Daten	2
Sicherheitshinweise	3
Leistungsübersicht	6
Bedienelemente	6
Bedienfeld	6
Vor dem ersten Gebrauch	7
Brot backen	8
Zutaten	8
Gerät in Betrieb nehmen	8
Programm einstellen und starten	8
Programme	9
Programm unterbrechen / beenden	10
Brot entnehmen	10
Gerät ausschalten	11
Timer-Funktion	11
Add-Funktion / Zutaten zugeben	11
Remove-Funktion / Knethaken entfernen	11
Memory-Funktion	12
Reinigen	12
Ersatzteile bestellen	13
Entsorgung	14
Gerät entsorgen	14
Verpackung entsorgen	14
Programmablauf	15
Fehlerbehebung	21
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	22
Service	23
Importeur	23

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

Benutzen Sie das Gerät nicht in gewerblichen oder industriellen Bereichen.

Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

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

Auspacken

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

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

Technische Daten

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

Sicherheitshinweise

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

⚠ GEFAHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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



Achtung! Heiße Oberfläche! Verbrennungsgefahr!

Teile des Gerätes werden während des Betriebs sehr heiß!

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

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

⚠️ WARNUNG! BRANDGEFAHR!

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

⚠️ WARNUNG! BRANDGEFAHR!

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

ACHTUNG – SACHSCHADEN!

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

Leistungsübersicht

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

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

Bedienelemente

(Abbildungen siehe Ausklappseite)

Abbildung A:

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

Abbildung B:

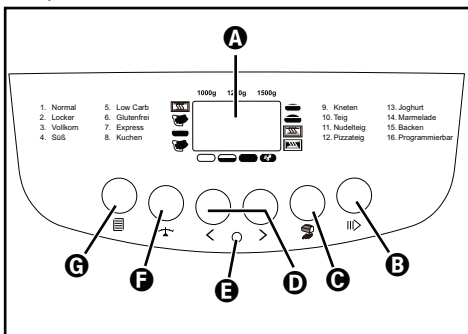
- ⑦ 2 Knethaken
- ⑧ Backform
- ⑨ Messbecher
- ⑩ Messlöffel
- ⑪ Knethakenentferner

Abbildung C:

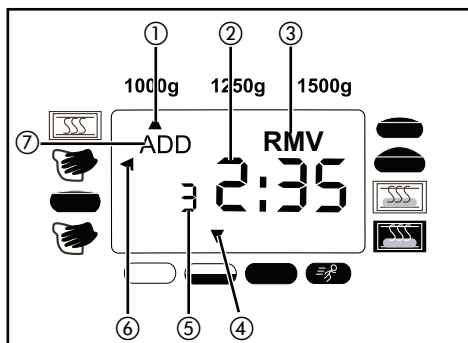
Bedienfeld / Display





Bedienfeld

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



A Display



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

Ⓑ Start-/Stopp-Taste

Taste zum Starten, Unterbrechen oder Stoppen eines Programms.

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

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

HINWEIS

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

Ⓒ Bräunungsgrad/Schnellmodus wählen

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

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

HINWEIS

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

Ⓓ Timer einstellen

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

HINWEIS

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

Ⓔ Betriebsleuchte

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

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

Ⓕ Brotgewicht einstellen

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

HINWEIS

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

Ⓖ Programm wählen

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

Vor dem ersten Gebrauch

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

HINWEIS

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

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

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

Brot backen

Zutaten

Für ein optimales Backergebnis berücksichtigen Sie bitte folgende Hinweise:

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

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

Gerät in Betrieb nehmen

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

Programm einstellen und starten

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

HINWEIS

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

Programme

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

Programm 1: Normal

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

Programm 2: Locker

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

Programm 3: Vollkorn

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

Programm 4: Süß

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

Programm 5: Low Carb

Zum Backen von kohlenhydratreduzierten Broten.

Programm 6: Glutenfrei

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

Programm 7: Express

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

Programm 8: Kuchen

Zum Backen von Kuchen mit Backmischungen oder nach eigenen Rezepten.

Programm 9: Kneten

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

Programm 10: Teig

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

Programm 11: Nudelteig

Zur Herstellung von Nudelteig.

Programm 12: Pizzateig

Zur Herstellung von Pizzateig.

Programm 13: Joghurt

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

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

Programm 14: Marmelade

Zur Herstellung von Fruchtaufstrichen wie Marmeladen, Konfitüren oder Gelees.

Programm 15: Backen

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

Programm 16: Programmierbar

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

Gehen Sie dazu wie folgt vor:

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

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

HINWEIS

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

Programm unterbrechen / beenden

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

HINWEIS

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

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

Brot entnehmen

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG – SACHSCHADEN!

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

HINWEIS

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

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

HINWEIS

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

Gerät ausschalten

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

Timer-Funktion

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

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

HINWEIS

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

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

Beispiel:

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

Add-Funktion / Zutaten zugeben

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

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

HINWEIS

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

Remove-Funktion / Knethaken entfernen

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

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

Gehen Sie dazu wie folgt vor:

- 1) Wenn „RMV“ im Display **A** blinkt, drücken Sie die Start-/Stopp-Taste **B**. Das laufende Programm wird nun für 10 Minuten unterbrochen, die noch verbleibende Programmzeit **2** blinkt im Display **A**.
- 2) Öffnen Sie den Deckel **2** und entnehmen Sie die Backform **3**.

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

HINWEIS

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

Memory-Funktion

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

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

Reinigen

⚠ GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

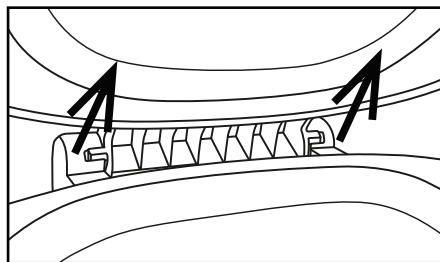
- ▶ Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung ausreichend abkühlen. Es besteht Verbrennungsgefahr!

⚠ ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

Gerätegehäuse, Deckel, Backraum

- 1) Entnehmen Sie ggf. die Backform **8** aus dem Gerät.
- 2) Entfernen Sie mit einem angefeuchteten Tuch oder weichem Schwamm alle Rückstände im Backraum.
- 3) Wischen Sie das Gerätegehäuse und den Deckel **2** ebenfalls nur mit einem angefeuchteten Tuch oder Schwamm ab.
Zur leichteren Reinigung kann der Deckel **2** vom Gehäuse entfernt werden:
 - Öffnen Sie den Deckel **2** so weit, bis die Kunststoffzapfen durch die Öffnungen der Scharniere passen.
 - Ziehen Sie den Deckel **2** aus den Scharnieren heraus:



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


- 4) Trocknen Sie alles gründlich ab.

Backform, Knethaken und Zubehör

⚠ ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

HINWEIS

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

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

Ersatzteile bestellen

Folgende Ersatzteile können Sie zu diesem Produkt bestellen:

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

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



HINWEIS

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

Entsorgung

Gerät entsorgen



Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EU unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen.

Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht.

Für den deutschen Markt gilt:

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, das entsprechende Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 qm sowie Lebensmittelhändler mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800 qm, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind außerdem verpflichtet, bis zu drei Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer sind als 25 cm. Kaufland bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Informieren Sie sich auch bei Ihrem Händler über die Rücknahmemöglichkeiten vor Ort.

Sofern Ihr Altgerät personenbezogene Daten enthält, sind Sie selbst für deren Löschung verantwortlich, bevor Sie es zurückgeben.



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

Verpackung entsorgen



Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht. Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert. Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung: 1–7: Kunststoffe, 20–22: Papier und Pappe, 80–98: Verbundstoffe.

Programmablauf

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

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

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

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

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

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









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

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

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

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

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

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

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

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

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

Fehlerbehebung

Fehler	Mögliche Lösungen
Das Gerät arbeitet nicht, nachdem die Start-/ Stopp-Taste 3 gedrückt wurde.	<p>Einige Programmphasen 6 wie z. B. „Vorheizen“ oder „Gehen“ sind schwer zu erkennen, da sich die Knethaken 7 nicht drehen. Kontrollieren Sie anhand der Tabelle „Programmablauf“, welcher Programmabschnitt gerade läuft.</p> <p>Kontrollieren Sie, ob das Gerät arbeitet, indem Sie prüfen, ob die Betriebsleuchte 3 leuchtet.</p> <p>Kontrollieren Sie, ob der Netzstecker an das Stromnetz angeschlossen ist.</p>
Das Display A zeigt nach Programmstart „H:HH“ an.	Das Gerät ist nach dem letzten Backvorgang noch nicht ausreichend abgekühlt. Stoppen Sie das aktuelle Programm und schalten Sie das Gerät aus. Öffnen Sie den Deckel 2 und lassen Sie das Gerät ca. 20 Minuten lang abkühlen, bevor Sie es weiter benutzen.
Es lässt sich kein neues Programm starten. Die Displayanzeige springt auf die Grundeinstellung (Programm 1).	Das Gerät ist nach dem letzten Backvorgang noch nicht ausreichend abgekühlt. Schalten Sie das Gerät aus, öffnen Sie den Deckel 2 und lassen Sie das Gerät ca. 20 Minuten abkühlen, bevor Sie es weiter benutzen.
Das Display A zeigt nach Programmstart „E:EO“ an.	Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker. Stecken Sie den Netzstecker wieder in die Steckdose und schalten Sie das Gerät wieder ein. Sollte die Fehlermeldung weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice.
Der Motor läuft, aber die Knethaken 7 drehen sich nicht.	Überprüfen Sie, ob die Knethaken 7 und die Backform 8 richtig eingerastet sind.
Das Gerät wurde während des Betriebs vom Stromnetz getrennt oder es gab einen Stromausfall.	Dauert die Unterbrechung der Stromzufuhr nicht länger als 10 Minuten, fährt das Gerät automatisch mit dem zuletzt ausgeführten Programm fort.
Das Gerät zerhackt beigegebene Zutaten wie Früchte oder Nüsse.	Um das Zerkleinern von Zutaten wie Früchten oder Nüssen zu vermeiden, geben Sie diese erst zum Teig, wenn mehrere Signaltöne ertönen und „ADD“ 7 im Display A erscheint.

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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbonn und die Artikelnummer (IAN) 498961-2204 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbonn) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



Auf www.kaufland.com/manual können Sie diese und viele weitere Handbücher herunterladen.

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf unsere internationale Seite (www.kaufland.com/manual). Mit Klick auf das entsprechende Land gelangen Sie auf die nationale Übersicht unserer Handbücher. Mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) 498961-2204 können Sie Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

D

Service Deutschland

Tel.: 0800 1528 352 (kostenfrei)

aus dem dt. Festnetz / Mobilfunknetz)

E-Mail: kundenmanagement@kaufland.de

IAN 498961-2204

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

Cuprins

Introducere	26
Utilizarea conform destinației	26
Furnitura	26
Dezambalarea	26
Date tehnice	26
Indicații de siguranță	27
Prezentare generală a performanței	30
Elemente de operare	30
Panoul de comandă	30
Înainte de prima utilizare	31
Coacerea pâinii	32
Ingrediente	32
Punerea în funcțiune a aparatului	32
Setarea și pornirea programului	32
Programe	33
Întreruperea/terminarea programului	34
Scoaterea pâinii	34
Oprirea aparatului	35
Funcția de temporizare	35
Funcția Add/adăugare ingrediente	35
Funcția Remove/îndepărtarea paletelor de frământat	35
Funcția de memorie	36
Curățarea	36
Comandarea pieselor de schimb	37
Eliminarea	38
Eliminarea aparatului	38
Eliminarea ambalajelor	38
Derularea programului	39
Remedierea defecțiunilor	45
Garanția Kompennass Handels GmbH	46
Service-ul	47
Importator	47

Introducere

Felicitări pentru cumpărarea noului dvs. aparat.

Ați decis să alegeți un produs de calitate superioară. Instrucțiunile de utilizare fac parte integrantă din acest produs. Acestea cuprind indicații importante privind siguranța, utilizarea și eliminarea. Înainte de utilizarea produsului, familiarizați-vă cu toate indicațiile privind utilizarea și siguranța. Utilizați produsul numai în modul descris și numai în domeniile de utilizare menționate. În cazul transmiterii produsului unei alte persoane, predați-i toate documentele aferente acestuia.

Utilizarea conform destinației

Acest aparat este destinat exclusiv producerii de pâine, aluat, iaurt sau gem în spații interioare uscate ale gospodăriilor private.

Nu utilizați aparatul pentru uscarea alimentelor sau a altor obiecte.

Este interzisă utilizarea aparatului în domenii comerciale sau industriale.

Orice altă utilizare sau utilizare dincolo de aceasta este considerată a fi neconformă.

Furnitura

În mod standard, aparatul este livrat cu următoarele componente:

- Mașină de făcut pâine
- Formă pentru copt
- 2 palete de frământat
- Pahar gradat
- Lingură de măsurat
- Cârlig de extragere a paletelor de frământat
- Instrucțiuni de utilizare
- Ghid scurt de utilizare
- Carte de rețete

Dezambalarea

AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- Nu este permisă utilizarea materialelor de ambalare ca jucării. Pericol de asfixiere!

- 1) Despachetați aparatul și îndepărtați orice material de ambalare, precum și eventuale etichete sau folii de protecție de pe aparat.
- 2) Verificați dacă furnitura este completă și dacă prezintă deteriorări vizibile. În cazul în care furnitura este incompletă sau componentele sunt deteriorate din cauza ambalajului precar sau a transportului, apălați linia telefonică directă de service (a se vedea capitolul „Service”).

Date tehnice

Tensiune nominală	220 - 240 V ~ (curent alternativ), 50 Hz
Putere nominală element de încălzire	850 W
Putere nominală motor	100 W
	Toate componentele acestui aparat care intră în contact cu alimentele sunt adecvate pentru uz alimentar.

Indicații de siguranță

Respectați următoarele indicații de siguranță, pentru o manipulare sigură a acestui aparat:

PERICOL DE ELECTROCUTARE!

- ▶ De fiecare dată înainte de utilizarea verificati cablul de alimentare și ștecărul. Pentru a evita orice pericole, la defectarea cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit de către producător, de către serviciul clienți al acestuia sau de către o altă persoană calificată.
- ▶ Nu strângeți sau nu zdrobiți cablul de alimentare și nu îl poziționați peste margini ascuțite sau în apropierea unor suprafețe sau obiecte fierbinți. Izolația cablului se poate distruge.
- ▶ În momentul în care aparatul nu este folosit și înainte de fiecare curățare scoateți ștecărul din priză.
- ▶ Nu introduceți aparatul în apă sau în alte lichide. Pericol de electrocutare!
- ▶ Nu expuneți aparatul la umiditate și nu îl utilizați în aer liber. Dacă, din întâmplare, în carcasa aparatului se infiltră lichide, scoateți imediat ștecărul din priză și predați aparatul unui specialist în vederea reparării.
- ▶ Nu puneți mâinile ude pe aparat, pe cablul de alimentare sau pe ștecăr.
- ▶ Nu curățați aparatul cu bureți abrazivi. Dacă se desprind particule din burete, care apoi intră în contact cu anumite componente electrice, există pericol de electrocutare.

AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- ▶ Materialele de ambalare nu trebuie utilizate de copii ca jucării. Pericol de asfixiere!
- ▶ Lăsați aparatul să se răcească și extrageți ștecărul din priză înainte de a demonta sau monta anumite componente ale accesoriilor.
- ▶ În momentul în care aparatul nu este folosit sau înainte de curățare scoateți întotdeauna ștecărul din priză. Când scoateți cablul de alimentare din priză, trageți întotdeauna de ștecăr și nu de cablu.

⚠️ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- ▶ Acest aparat poate fi utilizat de copii începând cu vârsta de 8 ani, cât și de persoane cu abilități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și/sau fără cunoștințe necesare, dacă sunt supravegheați sau dacă au fost instruiți cu privire la utilizarea sigură a acestui aparat și au înțeles pericolele cu privire la acesta.
- ▶ Copiilor le este interzis să se joace cu aparatul.
- ▶ Curățarea și întreținerea destinate utilizatorului nu se vor efectua de către copii, cu excepția cazului în care aceștia au vârsta peste 8 ani și sunt supravegheați.
- ▶ Copiii cu vârsta sub 8 ani nu vor fi lăsați lângă aparat sau lângă cablul de conexiune.
- ▶ Acest aparat corespunde prevederilor relevante de securitate. Verificările, reparațiile, întreținerea tehnică trebuie realizate numai de către un distribuitor de specialitate calificat sau de către serviciul nostru pentru clienți.
- ▶ În timpul utilizării evitați contactul cu paletele de frământat, aflate în mișcare de rotație.
- ▶ Nu mișcați aparatul dacă există conținut fierbinte sau lichid, precum dulceață, în forma pentru copt. Pericol de arsuri!



Atenție! Suprafață fierbinte! Pericol de arsuri!

Anumite componente ale aparatului se încălzesc foarte tare în timpul funcționării! Lăsați aparatul și accesoriile sale să se răcească suficient sau folosiți lavete sau mănuși de protecție.

- ▶ Nu utilizați aparatul pentru alte scopuri decât cele descrise în prezentele instrucțiuni. Pericol de rănire în cazul folosirii inadecvate a aparatului!

⚠️ AVERTIZARE! PERICOL DE INCENDIU!

- ▶ Nu amplasați aparatul niciodată lângă sau pe o mașină de gătit pe gaz sau electrică, un cuptor încins sau alte surse de căldură. Nu amplasați aparatul sub sau în apropierea unor materiale inflamabile, gaze explozive și/sau inflamabile. Există pericol de supraîncălzire și de incendiu.

⚠️ AVERTIZARE! PERICOL DE INCENDIU!

- ▶ Aveți grijă ca fanta de aerisire ale aparatului să nu fie acoperită. Nu acoperiți niciodată aparatul cu un prosop sau cu alte materiale. Căldura și aburul trebuie să se poată degaja. Mențineți o distanță minimă de 10 cm pe toate părțile față de alte obiecte pentru a asigura o disipare suficientă a căldurii. Există pericol de supraîncălzire și de incendiu.
- ▶ Nu așezați niciun fel de obiecte pe aparat.
- ▶ Nu introduceți niciodată folie de aluminiu sau alte obiecte metalice în aparat. Aceasta ar putea provoca un scurtcircuit.
- ▶ Nu depășiți niciodată cantitatea prevăzută de 900 g de făină sau 900 g amestec de coacere. Adăugați maximum 20 g de drojdie proaspătă sau 10 g de drojdie uscată. Aluatul se poate revărsa și poate cauza un incendiu! Excepția o reprezintă pâinea fără gluten. La aceasta pot fi adăugate până la maximum 20 g de drojdie proaspătă sau 15 g de drojdie uscată.
- ▶ Nu lăsați aparatul să se încălzească mai mult de 5 minute cu forma pentru copt goală.
- ▶ Nu utilizați temporizatoare externe sau sisteme separate de comandă de la distanță pentru a opera aparatul.

ATENȚIE – PAGUBE MATERIALE!

- ▶ Utilizați numai accesoriile recomandate de producător.
- ▶ Nu utilizați aparatul pentru a depozita alimente sau ustensile în el.
- ▶ Nu folosiți aparatul niciodată fără formă pentru copt sau mai mult de 5 minute cu forma pentru copt goală. Aceasta provoacă defecțiuni iremediabile aparatului.
- ▶ Nu îndepărtați forma pentru copt niciodată în timpul funcționării.
- ▶ Așezați aparatul doar pe o suprafață uscată, plană și rezistentă la căldură.
- ▶ În timpul funcționării nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat.

Prezentare generală a performanței

- Puteți alege între 16 programe diferite.
- Puteți folosi rețete proprii sau procesa amestecuri gata preparate.*
- Cu ajutorul programului „Fără gluten” puteți face pâine din amestecuri și făină fără gluten, cum ar fi făina de porumb, făina de hrișcă sau de cartofi.
- Puteți frământa aluaturi diferite, cum ar fi aluatul de pâine sau de pizza.
- Puteți prepara dulceață sau iaurt.
- Puteți programa până la 8 programe individuale în funcție de nevoile dvs. proprii (programul 16).

*Puteți găsi o selecție de amestecuri delicioase de coacere și ingrediente pentru rețetele proprii în magazinul local Kaufland.

Elemente de operare

(a se vedea figurile de pe pagina pliată)

Figura A:

- 1 Mașină de făcut pâine
- 2 Capac
- 3 Fantă de aerisire
- 4 Cablu de alimentare
- 5 Comutator Pornit/Oprit (0/I)
- 6 Panou de comandă

Figura B:

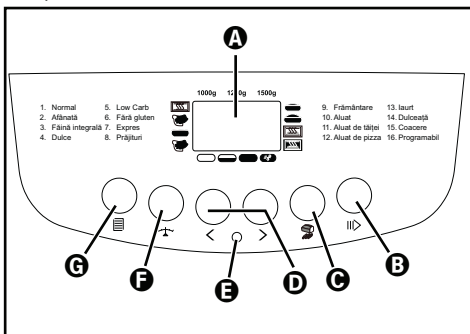
- 7 2 palete de frământat
- 8 Formă pentru copt
- 9 Pahar gradat
- 10 Lingură de măsurat
- 11 Cârliq de extragere a paletelor de frământat

Figura C:

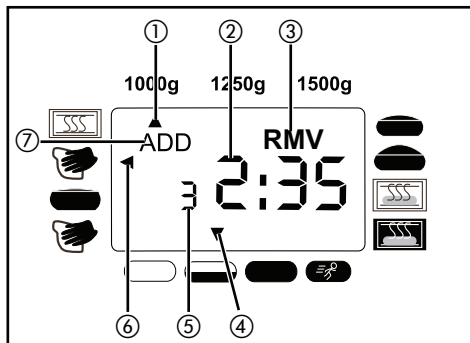
Panoul de comandă / ecranul





Panoul de comandă

Panoul de comandă **B** este format din următoarele componente:



A Ecranul



- 1 Selecție greutate (1000 g / 1250 g / 1500 g)
- 2 timpul rămas al programului în ore / temporizatorul programat / timpul de fază programat (programul 16)
- 3 Funcția Remove (îndepărtare) - în timp ce este afișat „RMV” (= „Remove”), paletel de frământat **7** pot fi îndepărtate.
- 4 gradul de rumenire selectat/modul rapid (deschis , mediu , închis , rapid )
- 5 numărul de program activ
- 6 faza de program activă
- 7 Funcția Add (adăugare) - în timp ce este afișat „ADD”, se pot adăuga ingrediente suplimentare la aluat.

ⓑ Tasta Pornire/Oprire

Tastă pentru pornirea, întreruperea sau oprirea unui program.

Pentru a întrerupe un program, apăsați scurt tasta Pornire-/Oprire **ⓑ**, afișajul de timp **ⓐ** clipește. Printr-o nouă apăsare a tastei Pornire-/Oprire **ⓑ** funcționarea aparatului poate fi continuată. În caz contrar, programul este continuat în mod automat după 10 minute.

Pentru a încheia mai devreme un program și pentru a șterge setările, apăsați și mențineți apăsată tasta Pornire-/Oprire **ⓑ** până când auziți un semnal sonor lung.

INDICAȚIE

- ▶ Nu apăsați tasta Pornire-/Oprire **ⓑ** dacă doriți doar să verificați starea pâinii. Verificați procesul de coacere prin fereastra de control **ⓐ**.

Ⓒ Selectare grad de rumenire/modul rapid

Tastă pentru selectarea gradului de rumenire, respectiv a modulului rapid (deschis/mediu/închis/rapid).

Apăsați tasta până ce săgeata **Ⓒ** apare deasupra gradului de rumenire dorit.

Sau activați modul rapid pentru a scurta procesul de coacere.

INDICAȚIE

- ▶ Pentru programele 9 - 14 nu se poate seta niciun grad de rumenire.
- ▶ Funcția „Rapid” este disponibilă doar pentru programele 1 - 4.

Ⓓ Setare temporizator

Taste pentru setarea temporizatorului pentru coacerea cu întârziere (a se vedea capitolul „Funcția temporizator”).

INDICAȚIE

- ▶ În cazul programelor 9, 11 și 13 - 15, funcția de temporizare nu este disponibilă.

Ⓔ Bec de funcționare

Becul de funcționare **Ⓔ** indică dacă un program este activ momentan.

Dacă ați activat funcția de temporizare, becul de funcționare **Ⓔ** clipește în perioada de întârziere. De îndată ce programul a fost pornit, becul de funcționare **Ⓔ** va rămâne aprins.

Ⓕ Setarea greutății pâinii

Tastă pentru selectarea greutății pâinii (1000 g / 1250 g / 1500 g). Apăsați tasta în mod repetat, până ce săgeata **Ⓕ** apare sub greutatea dorită. Informațiile privind greutatea se referă la cantitatea de ingrediente adăugate în forma pentru copt **Ⓒ**.

INDICAȚIE

- ▶ Pentru programele 9 - 15 nu se poate seta nici o greutate.

Ⓖ Selectarea programului

Tastă pentru selectarea programului dorit (1-16).

Pe ecran **Ⓐ** apar numărul programului **ⓐ** și durata programului **ⓐ**.

Înainte de prima utilizare

AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- ▶ Nu lăsați aparatul să se încălzească mai mult de 5 minute cu forma pentru copt goală **Ⓒ**. Pericol de incendiu!

INDICAȚIE

- ▶ Datorită reziduurilor de fabricație, se poate degaja un ușor miros și formarea fumului la prima punere în funcțiune. Acesta nu este dăunător și va dispărea în scurt timp. Asigurați aerisirea suficientă a încăperii, de exemplu prin deschiderea unei ferestre.

- 1) Înainte de prima punere în funcțiune ștergeți forma pentru copt **Ⓒ**, paletele de frământat **Ⓙ** și suprafața exterioară a aparatului cu o lavetă umedă. Nu utilizați bureți sau substanțe de curățare abrazive.
- 2) Doar la prima încălzire se va introduce forma pentru copt **Ⓒ** goală, precum și paletele de frământat **Ⓙ** înăuntrul aparatului și închideți capacul **ⓐ**.

- 3) Introduceți ștecărul în priză.
- 4) Așezați comutatorul Pornit/Oprit (0/I) **5** în poziția „I”. Se aude un semnal sonor, iar pe ecran **A** apar numărul programului **5** și durata programului **2** pentru programul 1.
- 5) Alegeți cu tasta Selectare program **G** programul 15 și apăsați tasta Pornire-/Oprire **B** pentru a încălzi aparatul.
- 6) Pentru a încheia programul, după 5 minute, apăsați din nou tasta Pornire-/Oprire **B**, până auziți un semnal sonor lung.
- 7) Lăsați aparatul să se răcească complet și ștergeți din nou forma pentru coapt **8**, paletetele de frământat **7** și suprafața exterioară a aparatului cu o lavetă umedă.

Coacerea pâinii

Ingrediente

Pentru un rezultat optim de coacere, luați în considerare următoarele informații:

AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- ▶ Scoateți forma pentru coapt **8** din carcasă înainte să adăugați ingredientele. Există pericol de incendiu dacă ingredientele ajung pe serpentinele de încălzire!
 - ▶ În niciun caz nu utilizați cantități mai mari decât cele indicate. Nu depășiți niciodată cantitatea prevăzută de 900 g de făină sau 900 g amestec de coacere. Dacă aluatul revărsat ajunge la serpentinele de încălzire, există risc de incendiu!
- Toate ingredientele trebuie să fie încălzite la temperatura camerei pentru asigurarea unui proces optim de dospire a drojdiei.
 - Urmați cantitățile specificate de ingrediente cât mai îndeaproape posibil. Chiar și mici abateri pot influența rezultatul coacerii.
 - Adăugați ingredientele în forma pentru coapt **8** întotdeauna în ordinea indicată în rețetă. De regulă, se toarnă lichidele mai întâi, apoi se umple cu zahăr, sare și făină și în final cu drojdie. Drojdia nu trebuie să intre în contact cu lichide sau cu sare.

Punerea în funcțiune a aparatului

- 1) Scoateți forma pentru coapt **8** din aparat prin partea de sus.
- 2) Montați paletetele de frământat **7** pe arborii de antrenare din forma pentru coapt **8**. Aveți grijă să fie bine fixate.
- 3) Adăugați ingredientele din rețeta dvs. în forma pentru coapt **8** în ordinea indicată.
- 4) Introduceți la loc forma pentru coapt **8**. Asigurați-vă că înclichetarea este corectă.
- 5) Închideți capacul **2**.
- 6) Introduceți ștecărul în priză.
- 7) Porniți aparatul de la comutatorul Pornit/Oprit (0/I) **5**. Se aude un semnal sonor, iar pe ecran **A** apar numărul programului **5** și durata programului **2** pentru programul 1.

Setarea și pornirea programului

- 1) Cu ajutorul tastei de selectare a programului **G** alegeți programul dorit.
- 2) Numărul corespunzător al programului **5** și timpul programului **2** sunt afișate pe ecran **A**. Dacă este necesar, selectați greutatea pâinii **1** cu tasta **F**.
- 3) Dacă este necesar, selectați gradul de rumenire dorit **4** cu tasta **C** sau selectați setarea „Rapid” pentru a scurta timpul de dospire.
- 4) Folosiți tastele săgeată **D** pentru a seta temporizatorul sau porniți programul imediat cu tasta Pornire-/Oprire **B**.
Acum, programul efectuează în mod automat diversele faze de program **6**.

INDICAȚIE

- ▶ Unele programe încep cu o fază de preîncălzire (a se vedea capitolul „Derularea programului”), în timpul căreia paletetele de frământat **7** nu se mișcă. Acest lucru este deliberat și nu reprezintă o eroare a aparatului.
- ▶ În timpul fazei de frământare, capacul **2** poate fi deschis. Cu toate acestea, nu deschideți capacul **2** în timpul fazei de dospire sau coacere. În acest caz, pâinea s-ar putea lăsa.
- ▶ Puteți verifica derularea programului prin fereastra de control **1**.

Programe

Cu ajutorul tastei de selectare a programului **G** este ales programul dorit. Numărul corespunzător al programului **5** este afișat pe ecran **A**. Timpii programului **2** depind de combinațiile de programe selectate (a se vedea capitolul „Derularea programului”).

Programul 1: Normal

Pentru coacerea pâinii albe și din amestec care sunt compuse, în principal, din făină de grâu sau secară. Pâinea are o consistență compactă.

Programul 2: Afânată

Pentru coacerea pâinilor ușoare din făină bine măcinată. Pâinea este de regulă afânată și are o coajă crocantă.

Programul 3: Făină integrală

Pentru coacerea pâinilor din tipuri de făină integrală, de exemplu, făină integrală de grâu și făină de secară. Pâinea este mai compactă și mai grea.

Programul 4: Dulce

Pentru coacerea pâinilor dulci cu ingrediente cum ar fi sucuri de fructe, fulgi de cocos, stafide, ciocolată sau adaos de zahăr. Prin-o fază de dospire mai lungă, pâinea va fi mai ușoară și mai aerată.

Programul 5: Low Carb

Pentru coacerea pâinii cu conținut scăzut de carbohidrați.

Programul 6: Fără gluten

Pentru coacerea pâinilor din făină și amestecuri fără gluten. Acestea au nevoie de mai mult timp pentru a absorbi lichidele și au alte proprietăți de creștere.

Programul 7: Expres

Timpii pentru frământare, creșterea aluatului și coacere sunt reduși în mod semnificativ. Cu acest program pot fi preparate numai rețetele care nu conțin făină integrală sau alte ingrediente grele. Se va avea în vedere faptul că pâinea nu devine atât de aerată sau gustoasă cu ajutorul acestui program.

Programul 8: Prăjituri

Pentru coacerea prăjiturilor cu amestecuri de copt sau după rețete proprii.

Programul 9: Frământare

Cu acest program, aluatul este doar frământat. Puteți să setați un timp de frământare între 10 și 45 de minute.

Programul 10: Aluat

Pentru prepararea de alături dospite pentru chifle, pizza sau produse de panificație similare.

Programul 11: Aluat de tăiței

Pentru realizarea aluatului de tăiței.

Programul 12: Aluat de pizza

Pentru realizarea aluatului de pizza.

Programul 13: Iaurt

Pentru producerea iaurtului din lapte de vacă sau băutură de soia. Pentru procedura exactă, consultați cartea de rețete anexată.

Durata programului prestabilit de 8 ore trebuie ajustată după cum urmează, în funcție de cantitatea utilizată:

Până la 1000 ml	8 - 10 ore
1000 - 1500 ml	9 - 11 ore
peste 1500 ml	10 - 12 ore

Programul 14: Dulceață

Pentru producerea de cremă tartinabilă de fructe, cum ar fi gemuri, dulceață sau jeleuri.

Programul 15: Coacere

Pentru coacerea aluaturilor gata preparate, precum și pentru recoacerea pâinilor care nu sunt suficient de rumenite sau de coapte. Programul nu conține procese de frământare sau de odihnă. Puteți seta un timp de coacere de 5 până la 60 de minute în pași de 5 minute.

Programul 16: Programabil

Cu acest program puteți seta timpii proprii pentru fiecare fază de până la 8 programe individuale.

În acest scop procedați după cum urmează:

- 1) Cu ajutorul tastei de selectare a programului **G** alegeți programul 16.
- 2) Selectați cu ajutorul tastei gradului de rumenire **G** locația de memorie a programului (1-8).

- 3) Selectați cu ajutorul tastei pentru greutatea pâinii **F** faza de program pe care doriți să o setați.
- 4) Folosiți tastele săgeată **D** pentru a ajusta timpul fazei de program selectate la nevoile dvs. (pentru intervalul de setări posibil, consultați capitolul „**Derularea programului**”).
- 5) Apăsăți din nou tasta pentru greutatea pâinii **F** pentru a trece la următoarea fază de program.
- 6) Când ați setat toate fazele de program dorite, apăsați tasta Pornire-/Oprire **B** pentru a salva setările și pentru a ieși din meniul de setări pentru această locație a memoriei programului.
- 7) Dacă doriți să setați un alt program individual, selectați o altă locație de memorie a programului cu ajutorul tastei gradului de rumenire **C** și continuați așa cum este descris mai sus.
- 8) Pentru a porni un program individual, selectați-l, dacă este necesar, cu tasta gradului de rumenire **C** și apăsați tasta Pornire-/Oprire **B**.

INDICAȚIE

- ▶ Setările rămân salvate până când sunt resetate prin funcția de resetare.
- ▶ Pentru a reseta timpii pentru setările standard, selectați programul individual corespunzător cu tasta gradului de rumenire **C** și apăsați simultan tastele de selectare a programului **G** și greutatea pâinii **F**.

Întreruperea/terminarea programului

- Pentru a întrerupe programul, apăsați scurt tasta Pornire-/Oprire **B**, afișajul de timp **2** clipește pe ecran **A**. Pentru a continua programul, apăsați din nou tasta Pornire-/Oprire **B**. În caz contrar, programul este continuat în mod automat după 10 minute.
- Când programul se încheie automat, se aud mai multe semnale sonore, iar afișarea timpului **2** arată 0:00. Aparatul trece la un mod de menținere la cald pentru 60 de minute.

INDICAȚIE

- ▶ La sfârșitul programelor 9-14, nu există un mod de menținere la cald.
- ▶ Scoateți pâinea din aparat cel târziu la sfârșitul modului de menținere la cald, altfel s-ar putea umezi.

- Pentru a încheia mai devreme programul, respectiv modul de menținere la cald, apăsați și mențineți apăsată tasta Pornire-/Oprire **B** până când auziți un semnal sonor lung.

Scoaterea pâinii

⚠ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- ▶ Forma pentru copt **8** poate deveni foarte caldă în timpul funcționării. Folosiți lavete sau mănuși de protecție. Pericol de arsuri!

ATENȚIE – PAGUBE MATERIALE!

- ▶ Nu folosiți obiecte metalice pentru a desprinde pâinea din forma pentru copt **8**. Acestea pot duce la zgârieturi pe stratul antiaderent.

INDICAȚIE

- ▶ Pâinea este de obicei mai ușor de îndepărtat dacă o lăsați în forma pentru copt **8** cel puțin 30 de minute după coacere. Pentru aceasta, puteți utiliza modul de menținere la cald.

- 1) Lăsați forma pentru copt **8** și pâinea să se răcească suficient sau folosiți lavete sau mănuși de protecție.
- 2) Țineți forma pentru copt **8** înclinată deasupra unui grătar și scuturați-o ușor, până când pâinea alunecă din forma pentru copt.

INDICAȚIE

- ▶ Dacă nu ați îndepărtat deja paletetele de frământat **7** și nu puteți îndepărta pâinea de pe ele, îndepărtați-le cu grijă cu ajutorul cârligului de extragere a paletelor de frământat prevăzut **11**.

Oprirea aparatului

Dacă nu mai doriți să folosiți aparatul, opriți-l cu ajutorul comutatorului Pornit/Oprit (0/1) **5** și scoateți ștecărul din priză.

Funcția de temporizare

Funcția de temporizare vă permite să începeți un program cu o întârziere. Puteți stabili un moment în care aparatul ar trebui să înceie programul dorit. Timpul maxim de întârziere este de 15 ore.

⚠️ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- ▶ Folosiți funcția de temporizare numai pentru rețetele pe care le-ați încercat deja. Acest lucru asigură obținerea rezultatului de coacere dorit și, în special, cantitatea de aluat să nu fie prea mare pentru a nu se revărsa. Există risc de incendiu dacă aluatul se revărsa!

INDICAȚIE

- ▶ În cazul programelor 9, 11 și 13 - 15, funcția de temporizare nu este disponibilă.
- ▶ Nu utilizați funcția de temporizare dacă preparați alimente cu perisabilitate ridicată, de exemplu ouă, lapte, smântână sau brânză.

- 1) Selectați mai întâi programul dorit.
- 2) Acum utilizați tastele săgeată **D** pentru a selecta durata totală dorită a programului și timpul de întârziere. Ora de sfârșit a programului se schimbă cu 10 minute la fiecare apăsare a tastei. Apăsăți și mențineți apăsată tastele săgeată **D** pentru a accelera parcurgerea cifrelor.
- 3) Confirmați setarea temporizatorului cu ajutorul tastei Pornire-/Oprire **B**. Becul de funcționare **E** clipește și timpul programat **2** începe să se scurgă, programul pornește automat la ora corespunzătoare.
De îndată ce programul a fost pornit, becul de funcționare **E** va rămâne aprins.

Exemplu:

Este ora 12, iar dvs. doriți să aveți pâine proaspătă în 6 ore, deci la ora 18. Mai întâi faceți setările dorite ale programului. Apoi apăsați tastele săgeți **D** până când pe ecran **A** apare afișarea timpului **2** 6:00, pentru că timpul până la finalizarea preparării este de 6 ore. Luați în considerare faptul că pâinea trebuie să se răcească puțin înainte să o puteți mânca.

Funcția Add/adăugare ingrediente

În cazul programelor 1-6, 10 și 16, în timpul celei de a doua faze de frământare se aud mai multe semnale sonore, iar pe ecran **A** apare „ADD” **7**. Acum, în timpul funcționării, puteți adăuga alte ingrediente, precum fructe sau nuci. În acest fel, aceste ingrediente nu sunt zdrobite de paletelile de frământat **7**.
Urmează o altă fază scurtă de frământare în care ingredientele adăugate sunt amestecate în aluat.

INDICAȚIE

- ▶ Dacă nu doriți să adăugați ingrediente, nu trebuie să faceți nimic. Programul continuă automat.
- ▶ În cazul programelor 7-9 și 11-15, funcția Add nu este disponibilă.

Funcția Remove/îndepărtarea paletelor de frământat

În cazul programelor 1-6, 10 și 16, după cea de a doua fază de dospire se aud 10 semnale sonore și „RMV” **3** clipește pe ecran **A**. Acum aveți opțiunea de a îndepărta paletelile de frământat **7** înainte de începerea fazei de coacere, pentru a evita găurile mari din pâinea terminată.

În acest scop procedați după cum urmează:

- 1) Când „RMV” clipește pe ecran **A**, apăsați tasta Pornire-/Oprire **B**. Programul care rulează este întrerupt pentru 10 minute, timpul rămas al programului **2** clipește pe ecran **A**.
- 2) Deschideți capacul **2** și scoateți forma pentru copt **8**.

- 3) Împingeți ușor cu mâinile înfăinate aluatul în lateral și scoateți paletetele de frământat 7 de la cei doi arbori de antrenare.
- 4) Apoi distribuiți aluatul uniform în forma pentru copt 8.
- 5) Introduceți din nou forma pentru copt 8 în aparat și închideți capacul 2.
- 6) Pentru a continua programul, apăsați tasta Pornire-/Oprire 3. Dacă nu apăsați tasta, programul este continuat în mod automat după 10 minute.

INDICAȚIE

- ▶ Dacă nu doriți să îndepărtați paletetele de frământat 7, nu trebuie să faceți nimic. Programul continuă automat.
- ▶ În cazul programelor 7-9 și 11-15, funcția Remove nu este disponibilă.

Funcția de memorie

Dacă aparatul a fost deconectat de la rețea în timpul funcționării (de exemplu, din cauza unei pene de curent), acesta va continua cu ultimul program activ în același loc, dacă este alimentat din nou în decurs de 10 minute.

Acest lucru nu se aplică atunci când programul este încheiat prin apăsarea tastei Pornire-/Oprire 3 până când se aude un semnal sonor lung.

Curățarea

⚠ PERICOL DE ELECTROCUTARE!

- ▶ Înainte de fiecare curățare scoateți ștecărul din priză.
- ▶ Nu introduceți niciodată aparatul în apă sau în alte lichide.

⚠ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- ▶ Lăsați aparatul să se răcească suficient înainte de a-l curăța. Pericol de arsuri!

ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

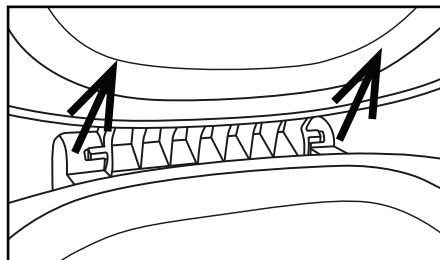
- ▶ Nu folosiți agenți chimici de curățare sau solvenți pentru a curăța aparatul.

Carcasa aparatului, capacul, compartimentul de coacere

- 1) Dacă este necesar, scoateți forma pentru copt 8 din aparat.
- 2) Îndepărtați toate resturile din compartimentul de coacere cu o lavetă umedă sau cu un burete moale.
- 3) De asemenea, ștergeți carcasa aparatului și capacul 2 doar cu o lavetă sau cu un burete umed.

Pentru o curățare mai ușoară, capacul 2 poate fi îndepărtat de pe carcasă:

- Deschideți capacul 2 până când dopurile din plastic intră prin orificiile balamalelor.
- Scoateți capacul 2 din balamale:



- Pentru a remonta capacul 2 după curățare, treceți din nou dopurile din plastic prin orificiile balamalelor.


- 4) Uscați totul bine .

Forma pentru copt, paletetele de frământat și accesoriile

ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

- ▶ Suprafețele formei pentru copt 8 și ale paletetelor de frământat 7 sunt prevăzute cu un strat antiaderent. De aceea, la curățare, nu utilizați substanțe de curățare agresive, substanțe corozive sau obiecte care ar putea zgâria aceste suprafețe.

INDICAȚIE

- ▶ Din cauza căldurii și umezelii, aspectul suprafețelor se poate modifica cu timpul. Aceasta nu reduce calitatea produselor sau nu reprezintă o periclitate a funcționării.
- ▶  Paletele de frământat 7 și cârligul de extragere a paletelor de frământat 11 sunt adecvate pentru curățarea în mașina de spălat vase.

- 1) Dacă este necesar, scoateți paletele de frământat 7 și forma pentru copt 8 din aparat.
- 2) Dacă este necesar, scoateți paletele de frământat 7 din forma pentru copt 8. Dacă paletele de frământat 7 nu pot fi scoase din forma pentru copt 8, umpleți forma pentru copt 8 cu apă fierbinte și lăsați-le să se înmoaie. Paletele de frământat 7 ar trebui să se poată desprinde în curând.
- 3) Curățați paletele de frământat 7 în apă caldă și adăugați un detergent blând. În cazul formării unor cruste uscate, lăsați paletele de frământat 7 să se înmoaie în apa respectivă, până când se pot îndepărta cu ajutorul unei perii. Dacă suportul din paleta de frământat 7 este înfundat, acesta se poate curăța cu grijă cu ajutorul unui bețișor de lemn.
- 4) Ștergeți exteriorul formei pentru copt 8 cu ajutorul unei lavete umede.
- 5) Curățați interiorul formei pentru copt 8 cu apă caldă și puțin detergent. În cazul formării unor cruste în forma pentru copt 8, adăugați apă în forma pentru copt și un detergent blând. Lăsați-o să se înmoaie până când crustele pot fi îndepărtate cu o perie de vase. Apoi clătiți forma pentru copt 8 cu apă limpede pentru a îndepărta reziduurile de detergent.
- 6) Curățați paharul gradat 9, lingura de măsurat 10 și cârligul de extragere a paletelor de frământat 11 în apă caldă și adăugați un detergent blând. Apoi clătiți componentele cu apă limpede pentru a îndepărta reziduurile de detergent.
- 7) Uscați bine toate componentele după curățare.

Comandarea pieselor de schimb

Pentru acest produs pot fi comandate următoarele piese de schimb:

- Palete de frământat 7
- Formă pentru copt 8
- Pahar gradat 9
- Lingură de măsurat 10
- Cârlig de extragere a paletelor de frământat 11

Comandați piesele de schimb prin intermediul liniei noastre telefonice directe de service (a se vedea capitolul „Service”) sau, confortabil, de pe pagina noastră web www.kompernass.com.

**INDICAȚIE**

- ▶ În anumite țări nu este posibilă comandarea online a pieselor de schimb. În acest caz, vă rugăm să contactați linia noastră directă de service (a se vedea capitolul „Service”).
- ▶ Păstrați la îndemână numărul IAN care poate fi consultat pe coperta acestor instrucțiuni de utilizare, în vederea plasării comenzii dvs.

Eliminarea

Eliminarea aparatului



Simbolul alăturat al pubelei tăiate cu roți indică faptul că acest aparat face obiectul Directivei 2012/19/EU. Această directivă stabilește că la sfârșitul perioadei de utilizare a aparatului, acesta nu trebuie eliminat în gunoiul menajer obișnuit, ci trebuie predat la punctele de colectare speciale sau la centrele de eliminare a deșeurilor.

Eliminarea nu implică niciun cost pentru dvs. Contribuiți la protejarea mediului înconjurător prin eliminarea corespunzătoare a deșeurilor.

În cazul în care aparatul dvs. vechi conține date cu caracter personal, ține de responsabilitatea dvs. să le ștergeți înainte de a-l restitui.



Informații despre posibilitățile de eliminare a produsului scos din uz pot fi obținute de la administrația locală.

Eliminarea ambalajelor



Materialele de ambalare sunt alese conform compatibilității acestora cu mediul înconjurător și aspectelor tehnice privind eliminarea, fiind astfel reciclabile. Eliminați materialele de ambalare de care nu mai aveți nevoie conform prevederilor locale în vigoare.



Eliminați ambalajul în mod ecologic. Respectați marcajul de pe diferitele materiale de ambalare și separați-le dacă este cazul. Materialele de ambalare sunt marcate cu abrevieri (a) și cifre (b) cu următoarea semnificație: 1-7: materiale plastice, 20-22: hârtie și carton, 80-98: materiale compozite.

Derularea programului

Program	1. Normal						2. Afânată					
	deschis mediu închis			Rapid			deschis mediu închis			Rapid		
Greutate (grame)	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500
Temp (ore)	3:00	3:05	3:15	2:15	2:20	2:25	3:10	3:15	3:25	2:20	2:25	2:30
Preîncălzire (min.) 	15	15	20	–	–	–	10	10	15	–	–	–
Frământare 1 (min.) 	13	13	13	13	13	13	12	12	12	13	13	13
Dospire 1 (min.) 	25	25	25	10	10	10	20	20	20	10	10	10
Frământare 2 (min.) 	7 ADD 5*	7 ADD 5*	7 ADD 5*	4 ADD 5*	4 ADD 5*	4 ADD 5*	7 ADD 8*	7 ADD 8*	7 ADD 8*	4 ADD 5*	4 ADD 5*	4 ADD 5*
Dospire 2 (min.) 	27,5 RMV 2,5**	27,5 RMV 2,5**	27,5 RMV 2,5**	15,5 RMV 2,5**	15,5 RMV 2,5**	15,5 RMV 2,5**	35,5 RMV 2,5**	35,5 RMV 2,5**	35,5 RMV 2,5**	15,5 RMV 2,5**	15,5 RMV 2,5**	15,5 RMV 2,5**
Dospire 3 (min.) 	30	30	30	30	30	30	35	35	35	30	30	30
Coacere (min.) 	55	60	65	55	60	65	60	65	70	60	65	70
Menținere la cald (min.) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Presetarea max. a timpului (ore)	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15

* În timpul acestei faze a programului pot fi adăugate alte ingrediente la aluat. Exemplu: 7/ADD/5 înseamnă că, după o fază de frământare de 7 minute, se aud mai multe semnale sonore și apare ADD” ⑦ pe ecran ①. Acum puteți adăuga alte ingrediente. Apoi urmează încă o fază de frământare de 5 minute înainte de începerea următoarei faze a programului.

** În timpul acestei faze a programului pot fi îndepărtate cârligele de frământat ⑦. Exemplu: 27,5/RMV/2,5 înseamnă că, după o fază de dospire de 27,5 minute, se aud mai multe semnale sonore și apare RMV” ③ pe ecran ①. Puteți îndepărta acum cârligele de frământat ⑦. Apoi urmează încă o fază de dospire de 2,5 minute înainte de începerea următoarei faze a programului.

Program	3. Făină integrală						4. Dulce					
	deschis mediu închis			Rapid			deschis mediu închis			Rapid		
Grad de rume- nire/mod rapid												
Greutate (grame)	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500
Timp (ore)	3:20	3:25	3:35	2:25	2:30	2:35	2:55	3:00	3:10	2:10	2:15	2:20
Preîncălzire (min.) 	15	15	20	–	–	–	10	10	15	–	–	–
Frământare 1 (min.) 	12	12	12	13	13	13	12	12	12	12	12	12
Dospire 1 (min.) 	30	30	30	10	10	10	25	25	25	10	10	10
Frământare 2 (min.) 	7 ADD 8*	7 ADD 8*	7 ADD 8*	4 ADD 5*	4 ADD 5*	4 ADD 5*	7 ADD 6*	7 ADD 6*	7 ADD 6*	4 ADD 6*	4 ADD 6*	4 ADD 6*
Dospire 2 (min.) 	35,5 RMV 2,5**	35,5 RMV 2,5**	35,5 RMV 2,5**	20,5 RMV 2,5**	20,5 RMV 2,5**	20,5 RMV 2,5**	32,5 RMV 2,5**	32,5 RMV 2,5**	32,5 RMV 2,5**	15,5 RMV 2,5**	15,5 RMV 2,5**	15,5 RMV 2,5**
Dospire 3 (min.) 	35	35	35	35	35	35	30	30	30	30	30	30
Coacere (min.) 	55	60	65	55	60	65	50	55	60	50	55	60
Menținere la cald (min.) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Presetarea max. a timpului (ore)	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15

* În timpul acestei faze a programului pot fi adăugate alte ingrediente la aluat. Exemplu: 7/ADD/5 înseamnă că, după o fază de frământare de 7 minute, se aud mai multe semnale sonore și apare ADD” ⑦ pe ecran A . Acum puteți adăuga alte ingrediente. Apoi urmează încă o fază de frământare de 5 minute înainte de începerea următoarei faze a programului.

** În timpul acestei faze a programului pot fi îndepărtate cârligele de frământat ⑦. Exemplu: 27,5/RMV/2,5 înseamnă că, după o fază de dospire de 27,5 minute, se aud mai multe semnale sonore și apare RMV” ③ pe ecran A . Puteți îndepărta acum cârligele de frământat ⑦. Apoi urmează încă o fază de dospire de 2,5 minute înainte de începerea următoarei faze a programului.

Program	5. Low Carb			6. Fără gluten			7. Express			8. Prăjituri		
Grad de rumenire/mod rapid	deschis mediu închis			deschis mediu închis			deschis mediu închis			deschis mediu închis		
Greutate (grame)	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500	1000	1250	1500
Timp (ore)	3:09	3:21	3:33	3:40	3:45	3:55	1:15	1:18	1:20	1:30	1:35	1:40
Preîncălzire (min.) 	15	15	15	15	15	20	–	–	–	–	–	–
Frământare 1 (min.) 	20	21	22	12	12	12	8	8	8	25 RMV**	25 RMV**	25 RMV**
Dospire 1 (min.) 	15	15	15	20	20	20	–	–	–	–	–	–
Frământare 2 (min.) 	15 ADD 7*	15 ADD 9*	15 ADD 11*	5 ADD 8*	5 ADD 8*	5 ADD 8*	7	7	7	–	–	–
Dospire 2 (min.) 	12,5 RMV 2,5**	14,5 RMV 2,5**	16,5 RMV 2,5**	47,5 RMV 2,5**	47,5 RMV 2,5**	47,5 RMV 2,5**	–	–	–	–	–	–
Dospire 3 (min.) 	22	24	26	50	50	50	20	20	20	–	–	–
Coacere (min.) 	80	85	90	60	65	70	40	43	45	65	70	75
Menținere la cald (min.) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Preșetarea max. a timpului (ore)	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15









* În timpul acestei faze a programului pot fi adăugate alte ingrediente la aluat. Exemplu: 7/ADD/5 înseamnă că, după o fază de frământare de 7 minute, se aud mai multe semnale sonore și apare ADD” ⑦ pe ecran ①. Acum puteți adăuga alte ingrediente. Apoi urmează încă o fază de frământare de 5 minute înainte de începerea următoarei faze a programului.

** În timpul acestei faze a programului pot fi îndepărtate cârligele de frământat ⑦. Exemplu: 27,5/RMV/2,5 înseamnă că, după o fază de dospire de 27,5 minute, se aud mai multe semnale sonore și apare RMV” ③ pe ecran ①. Puteți îndepărta acum cârligele de frământat ⑦. Apoi urmează încă o fază de dospire de 2,5 minute înainte de începerea următoarei faze a programului.

Program	9. Frământare	10. Aluat	11. Aluat de tăiței	12. Aluat de pizza
Grad de rumenire/mod rapid	–	–	–	–
Greutate (grame)	–	–	–	–
Tim (ore)	0:10-0:45	1:40	0:15	0:45
Preîncălzire (min.) 	–	–	–	–
Frământare 1 (min.) 	10-45	12	15	15
Dospire 1 (min.) 	–	10	–	10
Frământare 2 (min.) 	–	3 ADD 5*	–	10
Dospire 2 (min.) 	–	25	–	10
Dospire 3 (min.) 	–	45	–	–
Coacere (min.) 	–	–	–	–
Menținere la cald (min.) 	–	–	–	–
Presetarea max. a timpului (ore)	–	15	–	15

* În timpul acestei faze a programului pot fi adăugate alte ingrediente la aluat. Exemplu: 7/ADD/5 înseamnă că, după o fază de frământare de 7 minute, se aud mai multe semnale sonore și apare "ADD" pe ecran. Acum puteți adăuga alte ingrediente. Apoi urmează încă o fază de frământare de 5 minute înainte de începerea următoarei faze a programului.

Program	13. Iaurt	14. Dulceață	15. Coacere
Grad de rumenire/mod rapid	–	–	deschis mediu închis
Greutate (grame)	–	–	–
Timp (ore)	8:00–12:00	1:20	0:05–1:00
Preîncălzire (min.) 	–	–	–
Frământare 1 (min.) 	–	–	–
Dospire 1 (min.) 	–	15	–
Frământare 2 (min.) 	–	–	–
Dospire 2 (min.) 	–	–	–
Dospire 3 (min.) 	–	20	–
Coacere (min.) 	–	60	5–60
Menținere la cald (min.) 	–	–	60
Presetarea max. a timpului (ore)	–	–	–

Program	16. Programabil	
	Presetare	domeniul de setare posibil
Grad de rumenire/mod rapid		
Greutate (grame)	–	–
Timp (ore)	3:05	–
Preîncălzire (min.) 	15	0-20
Frământare 1 (min.) 	13	0-30
Dospire 1 (min.) 	25	0-30
Frământare 2 (min.) 	7 ADD 5*	0-30
Dospire 2 (min.) 	30 RMV **	0-60 RMV **
Dospire 3 (min.) 	30	0-60
Coacere (min.) 	60	0-80
Menținere la cald (min.) 	60	0-60
Presetarea max. a timpului (ore)	15	15

* În timpul acestei faze a programului pot fi adăugate alte ingrediente la aluat. Exemplu: 7/ADD/5 înseamnă că, după o fază de frământare de 7 minute, se aud mai multe semnale sonore și apare ADD” ⑦ pe ecran ④. Acum puteți adăuga alte ingrediente. Apoi urmează încă o fază de frământare de 5 minute înainte de începerea următoarei faze a programului.

** În timpul acestei faze a programului pot fi îndepărtate cârligele de frământat ⑦. Exemplu: 27,5/RMV/2,5 înseamnă că, după o fază de dospire de 27,5 minute, se aud mai multe semnale sonore și apare RMV” ③ pe ecran ④. Puteți îndepărta acum cârligele de frământat ⑦. Apoi urmează încă o fază de dospire de 2,5 minute înainte de începerea următoarei faze a programului.

Remedierea defecțiunilor

Defecțiunea	Soluții posibile
Aparatul nu funcționează după ce a fost apăsată tasta Pornire-/Oprire B .	<p>Unele faze de program 6 precum „Preîncălzire” sau „Dospire” sunt greu de recunoscut, deoarece paletel de frământat 7 nu se rotesc. Cu ajutorul tabelului „Derularea programului” puteți verifica ce parte din program se derulează momentan.</p> <p>Controlați dacă aparatul funcționează verificând dacă becul de funcționare B este aprins.</p> <p>Verificați dacă este introdus ștecărul în priză.</p>
Ecranul A arată „H:HH” după pornirea programului.	Aparatul nu s-a răcit suficient după ultimul proces de coacere. Opriiți programul curent și închideți aparatul. Deschideți capacul 2 și așteptați cca 20 de minute să se răcească aparatul înainte de a-l utiliza din nou.
Un nou program nu poate fi pornit. Afișajul de pe ecran revine la setarea de bază (programul 1).	Aparatul nu s-a răcit suficient după ultimul proces de coacere. Închideți aparatul, deschideți capacul 2 și așteptați cca 20 de minute să se răcească aparatul înainte de a-l utiliza din nou.
Ecranul A arată „E:E0” după pornirea programului.	Opriiți aparatul și scoateți ștecărul din priză. Introduceți din nou ștecărul în priză și porniți din nou aparatul. În cazul în care mesajul de eroare persistă, vă rugăm să contactați serviciul nostru pentru clienți.
Motorul funcționează, dar paletel de frământat 7 nu se rotesc.	Verificați dacă paletel de frământat 7 și forma pentru copt 3 sunt bine înclichetate.
Aparatul a fost deconectat de la rețea în timpul funcționării sau a fost o pană de curent.	Dacă întreruperea alimentării cu energie nu depășește 10 minute, aparatul continuă automat cu ultimul program executat.
Aparatul taie în bucățele ingredientele adăugate precum fructe sau nuci.	Pentru a evita mărunțirea ingredientelor precum fructe sau nuci, adăugați-le în aluat numai după ce se aud mai multe semnale sonore și apare „ADD” 7 pe ecran A .

Dacă defecțiunile nu pot fi remediate prin măsurile specificate mai sus sau dacă observați alte tipuri de defecțiuni, adresați-vă serviciului nostru pentru clienți.

Garanția Kompennass Handels GmbH

Stimate client,

Pentru acest aparat se acordă o garanție de 3 ani de la data cumpărării. În cazul în care produsul prezintă defecte, beneficiați de drepturi legale față de vânzătorul produsului. Aceste drepturi legale nu sunt limitate prin garanția noastră prezentată în cele ce urmează.

Condiții de garanție

Perioada de garanție începe de la data cumpărării. Păstrați cu grijă bonul fiscal. Acesta este necesar pentru a dovedi cumpărarea.

Dacă în decurs de trei ani de la data cumpărării acestui produs apare un defect de material sau de fabricație, produsul va fi reparat, înlocuit de către noi în mod gratuit sau vi se va restitui prețul de cumpărare, la alegerea noastră. Garanția presupune ca în timpul perioadei de trei ani să se prezinte aparatul defect și dovada cumpărării (bonul fiscal), precum și o scurtă descriere în scris, în care să se specifice în ce constă defecțiunea și când a survenit aceasta.

Dacă defectul este acoperit de garanția noastră, veți primi înapoi produsul reparat sau unul nou. Timpul de nefuncționare din cauza lipsei de conformitate apărute în cadrul termenului de garanție prelungeste termenul de garanție legală de conformitate și cel al garanției comerciale și curge, după caz, din momentul la care a fost adusă la cunoștința vânzătorului lipsa de conformitate a produsului sau din momentul prezentării produsului la vânzător/unitatea service până la aducerea produsului în stare de utilizare normală și, respectiv, al notificării în scris în vederea ridicării produsului sau predării efective a produsului către consumator.

Produsele de folosință îndelungată care înlocuiesc produsele defecte în cadrul termenului de garanție vor beneficia de un nou termen de garanție care curge de la data preschimbării produsului.

Perioada de garanție și pretențiile legale privind defectele

Perioada de garanție nu este prelungită după efectuarea reparațiilor realizate în perioada de garanție. Acest lucru este valabil și pentru piesele înlocuite și reparate. Eventualele deteriorări și deficiențe prezente deja la cumpărare trebuie semnalate imediat după dezambalarea produsului. Reparațiile necesare după expirarea perioadei de garanție se efectuează contra cost.

Domeniul de aplicare a garanției

Aparatul a fost produs cu grijă, în conformitate cu orientările stricte privind calitatea și verificat cu rigurozitate înaintea livrării.

Garanția se acordă în caz de defecte de material sau de fabricație. Această garanție nu se extinde asupra componentelor produsului care sunt expuse uzurii normale și care, prin urmare, pot fi considerate piese de uzură sau asupra deteriorărilor apărute la componentele fragile, de exemplu comutatoare, acumulatori sau componente realizate din sticlă.

Această garanție se pierde în cazul în care produsul a fost deteriorat, a fost utilizat sau întreținut în mod necorespunzător. Pentru utilizarea corespunzătoare a produsului trebuie respectate cu strictețe toate indicațiile prezentate în instrucțiunile de utilizare. Trebuie evitate în mod obligatoriu utilizările și acțiunile nerecomandate sau care fac obiectul unor avertizări în cadrul instrucțiunilor de utilizare.

Aparatul este destinat numai uzului privat și nu utilizărilor comerciale. În cazul manevrării abuzive sau necorespunzătoare, al uzului de forță și al intervențiilor care nu au fost realizate de către filiala noastră autorizată de service, garanția își pierde valabilitatea.

Procedura de acordare a garanției

Pentru a se asigura prelucrarea rapidă a solicitării dvs., urmați instrucțiunile de mai jos:

- Pentru toate solicitările păstrați la îndemână bonul fiscal și numărul articolului (IAN) 498961-2204 ca dovadă a cumpărării.
- Numărul articolului poate fi consultat pe plăcuța cu date tehnice de pe produs, pe o gravură de pe produs, pe coperta instrucțiunilor de utilizare (în partea stângă, jos) sau pe autocolantul de pe partea din spate sau de jos a produsului.
- În cazul în care apar defecte funcționale sau alte defecțiuni, contactați mai întâi **telefonice** sau **prin e-mail** departamentul de service menționat în continuare.
- Apoi puteți expedia produsul înregistrat ca fiind defect la adresa de service care v-a fost comunicată, fără a plăti taxe poștale, anexând dovada cumpărării (bonul fiscal) și indicând în ce constă defectul și când a apărut acesta.



Acest manual, precum și multe alte manuale pot fi descărcate de pe www.kaufland.com/manual.

Cu ajutorul acestui cod QR puteți accesa direct site-ul nostru internațional (www.kaufland.com/manual). Făcând clic pe țara relevantă, veți ajunge la prezentarea generală națională a manualelor noastre. Puteți deschide instrucțiunile dvs. de utilizare introducând numărul articolului (IAN) 498961-2204.

Service-ul

RO Service România

Tel.: 0800 080 888

(apelabil din rețelele Vodafone, Orange, Telekom și Digi-RCS&RDS)

E-Mail: client@kaufland.ro

MD Service Moldova

Tel.: 0800 1 0800

(număr apelabil gratuit din orice rețea de telefonie din Moldova)

E-Mail: client@kaufland.md

IAN 498961-2204

Importator

Vă rugăm să aveți în vedere faptul că următoarea adresă nu reprezintă o adresă pentru service. Contactați mai întâi centrul de service indicat.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Stand der Informationen · Versiunea informațiilor:

06 / 2022 · Ident.-No.: SOBB850F2-062022-1

IAN 498961-2204