



BROTBACKAUTOMAT / BREAD MAKER SOBB 850 F2

D

BROTBACKAUTOMAT

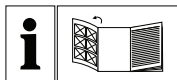
Kurzanleitung

RO MD

MAȘINĂ DE FĂCUT PÂINE

Scurte instrucțiuni

IAN 498961-2204



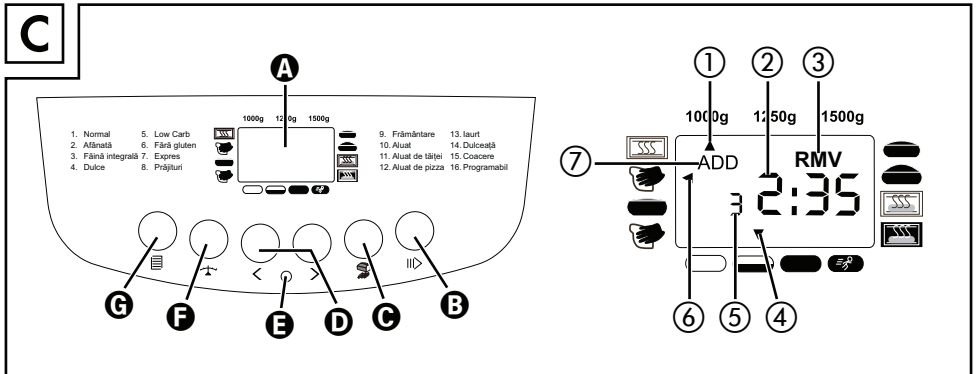
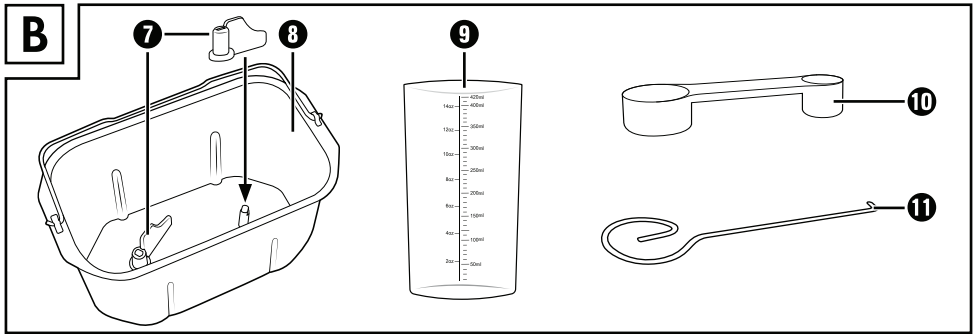
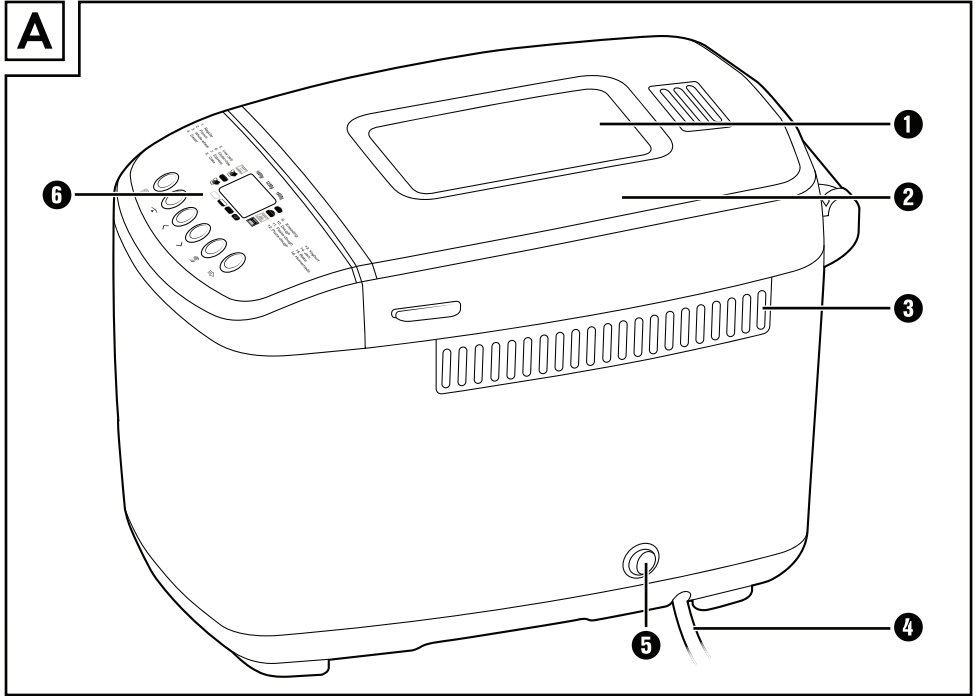
D

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	Kurzanleitung	Seite	1
RO/MD	Scurte instrucțiuni	Pagina	15



Inhaltsverzeichnis

Informationen zu dieser Kurzanleitung	2
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	2
Lieferumfang	2
Auspacken	2
Technische Daten	2
Sicherheitshinweise	3
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	8
Programm unterbrechen / beenden	10
Brot entnehmen	10
Gerät ausschalten	10
Reinigen	11
Ersatzteile bestellen	12
Entsorgung	12
Gerät entsorgen	12
Verpackung entsorgen	13
Service	13
Importeur	13

Informationen zu dieser Kurzanleitung

Bei diesem Dokument handelt es sich um eine verkürzte Druckausgabe der vollständigen Bedienungsanleitung.



Durch das Scannen des QR-Codes gelangen Sie direkt auf unsere internationale Seite (www.kaufland.com/manual) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 498961-2204 die vollständige Bedienungsanleitung einsehen und herunterladen.

WARNUNG!

Beachten Sie die vollständige Bedienungsanleitung und die Sicherheitshinweise, um Personen- und Sachschäden zu vermeiden.

Die Kurzanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Bewahren Sie die Kurzanleitung gut auf und 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 Knethaken
- Messbecher
- Messlöffel
- Knethakenentferner
- Kurzanleitung
- 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:

⚠ GEFÄHR - 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.

Bedienelemente

(Abbildungen siehe Ausklappseite)

Abbildung A:

- ➊ Sichtfenster
- ➋ Deckel
- ➌ Belüftungsschlitze
- ➍ Netzkabel
- ➎ Ein-/Ausshalter (0/I)
- ➏ Bedienfeld

Abbildung B:

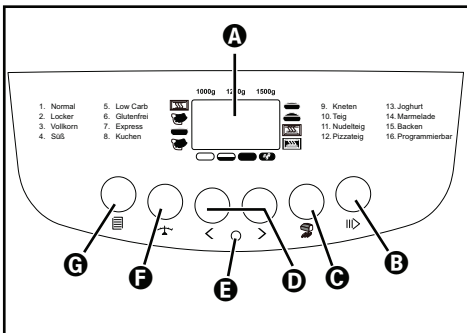
- ➐ 2 Knethaken
- ➑ Backform
- ➒ Messbecher
- ➓ Messlöffel
- ➔ Knethakenentferner

Abbildung C:

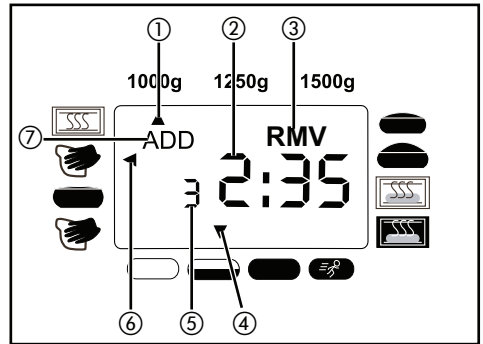
Bedienfeld / Display





Bedienfeld

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



A Display



- ➊ Gewichtsauswahl (1000 g / 1250 g / 1500 g)
- ➋ verbleibende Programmzeit in Stunden / programmierter Timer / programmierte Phasenzeit (Programm 16)
- ➌ Remove-Funktion – während „RMV“ (= „Remove“) angezeigt wird, können die Knethaken **➐** entfernt werden.
- ➍ gewählter Bräunungsgrad/Schnellmodus (hell , mittel , dunkel , schnell )
- ➎ aktive Programmnummer
- ➏ aktive Programmphase
- ➐ Add-Funktion – während „ADD“ angezeigt wird, können weitere Zutaten zum Teig gegeben werden.

B Start-/Stopp-Taste |||>

Taste zum Starten, Unterbrechen oder Stoppen eines Programms.

Um ein Programm zu unterbrechen, drücken Sie kurz die Start-/Stopp-Taste **B**, die Zeitanzeige **➋** blinkt. Durch erneutes Drücken der Start-/Stopp-Taste **B** 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 **B** gedrückt, bis ein langer Signalton ertönt.

HINWEIS

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

C 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.

D 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.

E Betriebsleuchte

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

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

F Brotgewicht einstellen

Taste zur Wahl des Brotgewichtes (1000 g/1250 g/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 **8** eingefüllten Zutaten.

HINWEIS

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

G Programm wählen

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

Vor dem ersten Gebrauch

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Lassen Sie das Gerät nicht länger als 5 Minuten mit leerer Backform **8** 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 **8**, Knethaken **7** 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 **8** sowie die Knethaken **7** 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**, Knethaken **7** und die Außenfläche des Gerätes mit einem angefeuchteten Tuch ab.

Brot backen

Zutaten

Für ein optimales Backergebnis berücksichtigen Sie bitte folgende Hinweise:

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

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

Gerät in Betrieb nehmen

- 1) Ziehen Sie die Backform **8** nach oben aus dem Gerät heraus.
- 2) Stecken Sie die Kneithaken **7** auf die Antriebswellen in der Backform **8**. Achten Sie darauf, dass sie fest sitzen.
- 3) Geben Sie die Zutaten Ihres Rezeptes in der angegebenen Reihenfolge in die Backform **8**.
- 4) Setzen Sie die Backform **8** wieder ein. Achten Sie darauf, dass sie richtig einrastet.
- 5) Schließen Sie den Deckel **2**.
- 6) Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.

- 7) Schalten Sie das Gerät am Ein-/Ausschalter (0/1) **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, bei der sich die Kneithaken **7** nicht bewegen. Dies ist gewollt und kein Fehler des Gerätes.
- ▶ Der Deckel **2** kann während der Knetphase geöffnet werden. Öffnen Sie den Deckel **2** jedoch nicht während der Geh- oder Backphase. Das Brot könnte dann in sich zusammenfallen.
- ▶ Sie können den Programmablauf über das Sichtfenster **1** beobachten.

Programme

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

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 gemahle- nem 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, Schokola- de 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 Marmela- den, Konfitüren oder Gelees.

Programm 15: Backen

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

Programm 16: Programmierbar

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

Gehen Sie dazu wie folgt vor:

- 1) Wählen Sie mit der Taste Programmwahl **G** Programm 16.
- 2) Wählen Sie mit der Taste Bräunungsgrad **C** einen Programmspeicherplatz (1 – 8).
- 3) Wählen Sie mit der Taste Brotgewicht **F** die Programmphase aus, die Sie einstellen wollen.
- 4) Passen Sie mit den Pfeiltasten **D** die Zeit der gewählten Programmphase an Ihre Bedürfnisse an.
- 5) Drücken Sie erneut die Taste Brotgewicht **F**, um zur nächsten Programmphase zu wechseln.

- 6) Wenn Sie alle gewünschten Programmphasen eingestellt haben, drücken Sie die Start-/Stopp-Taste **B**, um die Einstellungen zu speichern und das Einstellungs­menü dieses Programmspeicherplatzes zu verlassen.
- 7) Wenn Sie ein weiteres individuelles Programm einstellen wollen, wählen Sie mit der Taste Bräunungsgrad **C** einen anderen Programmspeicherplatz aus und fahren Sie fort, wie oben beschrieben.
- 8) Um ein individuelles Programm zu starten, wählen Sie dieses ggf. mit der Taste Bräunungsgrad **C** aus und drücken Sie die Start-/Stopp-Taste **B**.

HINWEIS

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

Programm unterbrechen / beenden

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

HINWEIS

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

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

Brot entnehmen

! WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG – SACHSCHADEN!

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

HINWEIS

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

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

HINWEIS

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

Gerät ausschalten

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

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!

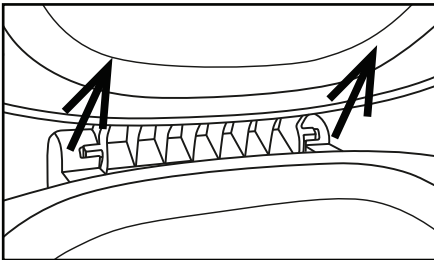
- ▶ Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung ausreichend abkühlen. Es besteht Verbrennungsgefahr!

⚠️ 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.

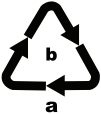


Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

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.

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

Informații privind aceste scurte instrucțiuni	16
Utilizarea conform destinației	16
Furnitura	16
Dezambalarea	16
Date tehnice	16
Indicații de siguranță	17
Elemente de operare	20
Panoul de comandă	20
Înainte de prima utilizare	21
Coacerea pâinii	22
Ingrediente	22
Punerea în funcțiune a aparatului	22
Setarea și pornirea programului	22
Programe	22
Întreruperea/terminarea programului	24
Scoaterea pâinii	24
Oprirea aparatului	24
Curățarea	25
Comandarea pieselor de schimb	26
Eliminarea	26
Eliminarea aparatului	26
Eliminarea ambalajelor	27
Service-ul	27
Importator	27

Informații privind aceste scurte instrucțiuni

Acest document este o versiune tipărită prescurtată a instrucțiunilor de utilizare complete.



Cu ajutorul acestui cod QR puteți accesa direct site-ul nostru internațional (www.kaufland.com/manual) și introducând numărul articolului (IAN) 498961-2204 puteți vizualiza și descărca instrucțiunile de utilizare complete.

AVERTIZARE!

Respectați instrucțiunile de utilizare complete și indicațiile de siguranță pentru a evita vătămările corporale și pagubele materiale.

Aceste scurte instrucțiuni fac parte integrantă din acest produs. Înainte de a folosi produsul, familiarizați-vă cu toate indicațiile privind utilizarea și siguranța. Păstrați scurtele instrucțiuni într-un loc sigur și, 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
- Scurte instrucțiuni
- 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.

Elemente de operare

(a se vedea figurile de pe pagina pliată)

Figura A:

- ➊ Mașină de făcut pâine
- ➋ Capac
- ➌ Fantă de aerisire
- ➍ Cablu de alimentare
- ➎ Comutator Pornit/Oprit (0/I)
- ➏ Panou de comandă

Figura B:

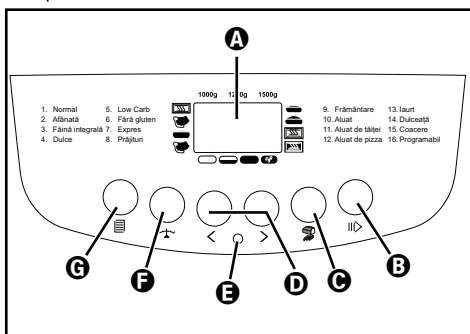
- ➐ 2 palete de frământat
- ➑ Formă pentru copt
- ➒ Pahar gradat
- ➓ Lingură de măsurat
- ➔ Cârlig de extragere a paletelor de frământat

Figura C:

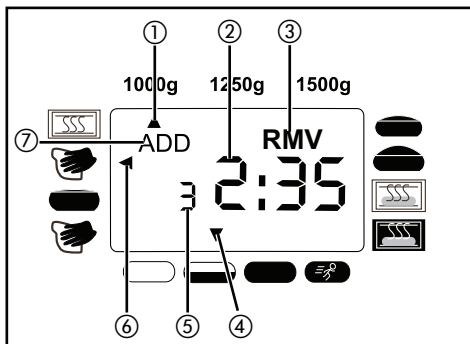
Panoul de comandă / ecranul





Panoul de comandă

Panoul de comandă ➎ este format din următoarele componente:



A Ecranul



- ➊ Selecție greutate (1000 g / 1250 g / 1500 g)
- ➋ timpul rămas al programului în ore / temporizatorul programat / timpul de fază programat (programul 16)
- ➌ Funcția Remove (îndepărtare) - în timp ce este afișat „RMV” (= „Remove”), paletel de frământat ➐ pot fi îndepărtate.
- ➍ gradul de rumenire selectat/modul rapid (deschis , mediu , închis , rapid )
- ➎ numărul de program activ
- ➏ faza de program activă
- ➔ Funcția Add (adăugare) - în timp ce este afișat „ADD”, se pot adăuga ingrediente suplimentare la aluat.

B Tasta Pornire/Oprire

Tastă pentru pornirea, întreruperea sau oprirea unui program.

Pentru a întrerupe un program, apăsați scurt tasta Pornire-/Oprire ➎, afișajul de timp ➋ clipește. Printr-o nouă apăsare a tastei Pornire-/Oprire ➎ 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 ➎ până când auziți un semnal sonor lung.

INDICAȚIE

- ▶ Nu apăsați tasta Pornire-/Oprire **B** dacă doriți doar să verificați starea pâinii. Verificați procesul de coacere prin fereastra de control **1**.

ⓐ 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 **4** 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 **B** indică dacă un program este activ momentan.

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

ⓕ Setarea greutateii pâinii

Tastă pentru selectarea greutateii pâinii (1000 g / 1250 g / 1500 g). Apăsați tasta în mod repetat, până ce săgeata **1** apare sub greutatea dorită. Informațiile privind greutatea se referă la cantitatea de ingrediente adăugate în forma pentru copt **8**.

INDICAȚIE

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

ⓐ Selectarea programului

Tastă pentru selectarea programului dorit (1 - 16).

Pe ecran **A** apar numărul programului **5** și durata programului **2**.

Înainte de prima utilizare

AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- ▶ Nu lăsați aparatul să se încălzească mai mult de 5 minute cu forma pentru copt goală **8**. 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 **8**, paletele de frământat **7** 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 **8** goală, precum și paletele de frământat **7** înăuntru aparatului și închideți capacul **2**.
- 3) Introduceți ștecăru în priză.
- 4) Așezați comutatorul Pornit/Oprit (0/1) **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 **C** 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 copt **8**, paletetele de frământat **7** și suprafața exterioră 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 copt **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 copt **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 copt **8** din aparat prin partea de sus.
- 2) Montați paletetele de frământat **7** pe arborii de antrenare din forma pentru copt **8**. Aveți grijă să fie bine fixate.
- 3) Adăugați ingredientele din rețeta dvs. în forma pentru copt **8** în ordinea indicată.
- 4) Introduceți la loc forma pentru copt **8**. Asigurați-vă că înclinetarea este corectă.

- 5) Închideți capacul **2**.
- 6) Introduceți ștecărul în priză.
- 7) Porniți aparatul de la comutatorul Pornit/Oprit (0/1) **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 **G** 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, 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.

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. Printr-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

Tempii 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 alaturi 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 alaturilor 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 timpul 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.

- 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 **B** 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 **B**. Acestea pot duce la zgârieturi pe stratul antiaderent.

INDICAȚIE

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

- 1) Lăsați forma pentru copt **B** și pâinea să se răcească suficient sau folosiți lavete sau mănuși de protecție.
- 2) Țineți forma pentru copt **B** 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/I) **5** și scoateți ștecărul din priză.

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!

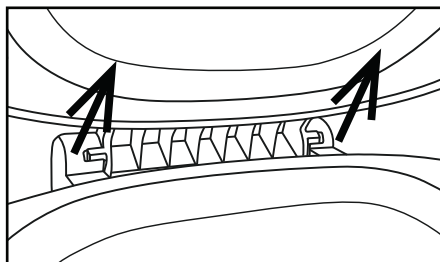
- ▶ Lăsați aparatul să se răcească suficient înainte de a-l curăța. Pericol de arsuri!

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, paletele de frământat și accesoriile

ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

- ▶ Suprafețele formei pentru copt **6** și ale paletelor 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 pericolare 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 grișă cu ajutorul unui bețișor de lemn.
- 4) Ștergeți exteriorul formei pentru copt **8** cu ajutorul unei lavete umede.

- 5) Curățați interiorul forme 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 gunoier 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.

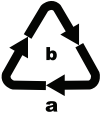


Informații despre posibilitățile de eliminare a produsului scos din uz pot fi obținute de la administrația locală.

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.

Service-ul

Service România

Tel.: 0800 080 888

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

E-Mail: client@kaufland.ro

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