

■ BROTBACKAUTOMAT



DE
AT

BROTBACK-AUTOMAT
Bedienungsanleitung

NL

BROODBAKAUTOMAAT
Gebruiksaanwijzing

PT

MÁQUINA DE FAZER PÃO - AUTÓMATO
Manual de instruções



INHALTSVERZEICHNIS	SEITE
Sicherheitshinweise	2
Geräteübersicht	3
Lieferumfang	4
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	4
Technische Daten	4
Eigenschaften	4
Vor dem ersten Gebrauch	4
Vor dem Backen	5
Bedienfeld	5
Funktionen des Brotbackautomaten	7
Fehlermeldungen	8
Brot backen	8
Zutaten einfüllen	8
Einsetzen der Backform	8
Einschalten	8
Programmablauf wählen	8
Zeitverzögerung/Timerfunktion	8
Teig mischen und kneten	9
Teig gehen lassen	9
Backen	9
Warmhalten	10
Ende des Programmablaufs	10
Reinigung und Pflege	11
Entsorgen	11
Garantie und Service	12
Importeur	12
Zeitlicher Ablauf der Programme	13
Fehlerbehebung Brotbackautomat	15

Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der ersten Verwendung aufmerksam durch und heben Sie diese für den späteren Gebrauch auf. Händigen Sie bei Weitergabe des Gerätes an Dritte auch die Anleitung aus.

BROTBACK-AUTOMAT KH 1172

Sicherheitshinweise

- Lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung erst vollständig durch bevor Sie das Gerät benutzen!
- Erstickungsgefahr! Kinder ersticken bei unsachgemäßem Gebrauch des Verpackungsmaterials. Entsorgen Sie dieses sofort nach dem Auspacken oder bewahren Sie es für Kinder unzugänglich auf.
- Kontrollieren Sie den Brotbackautomaten nach dem Auspacken auf Transportschäden. Wenden Sie sich gegebenenfalls an Ihren Lieferanten.
- Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, ebene und hitzeunempfindliche Oberfläche.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Gasbrennern, Elektroherden oder sonstigen Hitzequellen auf.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren Materialien, explosiven und/oder brennbaren Gasen auf. Zu anderen Gegenständen muss ein Mindestabstand von 10 cm eingehalten werden.
- Benutzen Sie den Brotbackautomaten nicht, um darin Speisen oder Utensilien aufzubewahren.
- Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirsystem um das Gerät zu betreiben.

Brandgefahr!

- Achten Sie darauf, dass die Lüftungsschlitze des Gerätes nicht verdeckt werden.
- Überprüfen Sie vor dem Anschluss, ob Stromart und Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.
- Decken Sie das Gerät niemals mit einem Handtuch oder anderen Materialien ab. Hitze und Dampf müssen entweichen können. Ein Brand kann entstehen, wenn das Gerät mit brennbarem Material abgedeckt wird oder in Kontakt kommt, wie z.B. mit Vorhängen.

- Starten Sie ein Backprogramm nur mit ein-gesetzter Backform.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät und bedecken Sie es nicht. Brandgefahr!
- Legen Sie nie Alufolie oder andere metallische Gegenstände in den Brotbackautomaten. Das kann zu einem Kurzschluss führen. Brandgefahr!
- Benutzen Sie das Gerät nie mit leerer oder ohne Backform.

Gefahr eines elektrischen Schlages!

- Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch Netzkabel und -stecker. Wenn das Netzkabel dieses Gerätes beschädigt wird, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Verlegen Sie das Netzkabel nicht über scharfe Kanten oder in der Nähe von heißen Flächen oder Gegenständen. Die Isolierung des Kabels kann beschädigt werden.
- Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Wenn Sie ein Verlängerungskabel verwenden, muss die maximal zulässige Leistung des Kabels der Leistung des Brotbackautomaten entsprechen.
- Wenn das Gerät nicht benutzt wird, wie auch vor dem Reinigen, bitte den Netzstecker ziehen.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie Teile des Zubehörs herausnehmen oder einsetzen.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit kratzenden Putzschwämmen.
Wenn sich Partikel des Schwammes lösen und mit elektrischen Teilen in Berührung kommen, besteht Stromschlaggefahr.



- Tauchen Sie den Brotbackautomaten nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Stromschlaggefahr!

Vorsicht! Geräteschäden!

- Das Gerät nur innerhalb von Gebäuden benutzen.
- Das Gerät nie auf oder neben einen Gas- oder Elektroherd oder einen heißen Backofen stellen.
- Die Verwendung von nicht vom Hersteller empfohlenem Zubehör kann zu Beschädigungen führen. Das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck verwenden. Ansonsten erlischt der Garantieanspruch.
- Dieses Gerät entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Überprüfung, Reparatur und technische Wartung dürfen nur von einem qualifizierten Fachhändler durchgeführt werden. Ansonsten erlischt die Garantie.
- Ziehen Sie den Stecker nicht am Netzkabel aus der Steckdose.

Verletzungsgefahr!

- Vor dem Abnehmen einzelner Teile das Gerät auskühlen lassen.
- Verlegen Sie ein Verlängerungskabel so, dass niemand darüber stolpern und unbeabsichtigt daran ziehen kann.
- Um Stolper- oder Unfallgefahren zu vermeiden, ist das Gerät mit einem kurzen Netzkabel ausgestattet.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Vorsicht, der Brotbackautomat wird heiß. Fassen Sie das Gerät erst an, wenn es sich abgekühlt hat, oder benutzen Sie einen Topflappen.
- Entfernen Sie nie die Backform während des Betriebs.

- Versetzen Sie den Brotbackautomaten nicht, wenn sich heißer oder flüssiger Inhalt, zum Beispiel Konfitüre, in der Backform befindet. Verbrennungsgefahr!
- Kommen Sie nie während der Benutzung mit den rotierenden Knethaken in Berührung.
- Ziehen Sie den Netzstecker bei Nichtgebrauch und vor jeder Reinigung des Gerätes aus der Steckdose.
- Schließen Sie immer den Deckel während des Betriebs.

Geräteübersicht

- 1 Griff
- 2 Gerätedeckel
- 3 Sichtfenster
- 4 Backform
- 5 Antriebswelle
- 6 Lüftungsschlitze
- 7 Display
- 8 Bedienfeld
- 9 Backprogramme
- 10 Backraum

Zubehör

- 11 Knethaken
- 12 Messbecher
- 13 Knethakenentferner
- 14 Messlöffel



Vorsicht! Heiße Oberfläche!

Dieses Symbol auf Ihrem Brotbackautomaten warnt Sie vor Verbrennungsgefahr.

Übersicht Bedienfeld

- A Taste Bräunungsgrad 
- B Taste Brotgewicht 
Stufe I: 700 g
Stufe II: 900 g
- C Tasten Zeit ▼ ▲
- D Taste Start/Stop 
- E Taste Programmwahl 

Lieferumfang

Brotbackautomat KH 1172
Knethaken
Backform
Messbecher
Messlöffel
Knethakenentferner
Bedienungsanleitung
Kurzanleitung
Bestellkarte
Rezeptheft

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

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

Technische Daten

Nennspannung: 220-240V~50Hz
Leistungsaufnahme: 600 Watt

Eigenschaften

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

- Sie können unter 11 verschiedenen Programmen wählen.
- Sie können fertige Backmischungen verarbeiten.
- Sie können Brötchenteig kneten lassen und Marmelade herstellen.

Vor dem ersten Gebrauch

Entsorgung des Verpackungsmaterials

Packen Sie Ihr Gerät aus, entfernen Sie sämtliche Transportsicherungen und entsorgen Sie das Verpackungsmaterial gemäß den Vorschriften an Ihrem Wohnort.

Erste Reinigung

Wischen Sie Backform **④**, Knethaken **⑪** und Außenfläche des Brotbackautomaten vor der Inbetriebnahme mit einem sauberen, feuchten Tuch ab. Verwenden Sie keine kratzenden Putzschwämme oder Scheuermittel. Entfernen Sie die Schutzfolie auf dem Display **⑦**.

Aufheizen

Bitte beachten Sie folgenden Hinweis zur ersten Inbetriebnahme:

Brandgefahr!

Lassen Sie den Brotbackautomaten nicht länger als 5 Minuten mit leerer Backform **④** aufheizen. Es besteht die Gefahr der Überhitzung.

Hinweis:

Setzen Sie ausschließlich beim erstmaligen Aufheizen die leere Backform **④** in das Gerät ein. Schließen Sie den Gerätedeckel **②**. Wählen Sie das Programm Backen, wie im Kapitel „Brot backen“ beschrieben, und drücken Sie Start/Stop **①** um das Gerät für 5 Minuten aufzuheizen. Drücken Sie nach 5 Minuten die Taste Start/Stop **①** bis ein Signalton ertönt, um den Vorgang abubrechen. Da die Heizelemente leicht eingefettet sind, kann es bei der ersten Inbetriebnahme zu leichter Geruchsbildung kommen. Diese ist unschädlich und hört nach kurzer Zeit auf. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, öffnen Sie zum Beispiel ein Fenster.

Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen und wischen Sie noch einmal Backform **④**, Knethaken **⑪** und Außenfläche des Brotbackautomaten mit einem sauberen, feuchten Tuch ab.

Vor dem Backen

Backform herausnehmen und einsetzen

Um die Backform ④ herauszunehmen (Abb.1): Drehen Sie die Backform ④ ein wenig gegen den Uhrzeigersinn, bis Sie sie aus dem Brotbackautomaten heben können (Markierung "REMOVE ◁" im Backraum ⑩).

Um die Backform ④ einzusetzen (Abb.2): Setzen Sie die Backform ④ leicht schräg auf die Antriebswelle. Drehen Sie die Backform ④ ein wenig im Uhrzeigersinn, bis sie gerade im Backraum ⑩ sitzt. (Markierung "▷ LOCK" im Backraum ⑩).

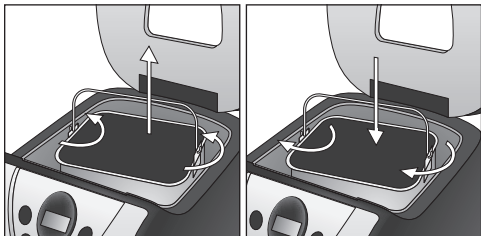


Abb. 1: Herausnehmen

Abb. 2: Einsetzen

Tipps zum Backen

Für einen erfolgreichen Backvorgang berücksichtigen Sie bitte folgende Faktoren:

- Nehmen Sie die Backform ④ aus dem Gehäuse, bevor Sie die Zutaten einfüllen. Wenn Zutaten in den Backraum ⑩ gelangen, kann durch die Erhitzung der Heizschlangen ein Brand entstehen.
- Geben Sie die Zutaten immer in der angegebenen Reihenfolge in die Backform ④.

- Alle Zutaten sollten auf Zimmertemperatur erwärmt sein, um einen optimalen Gärvorgang der Hefe zu erhalten.
- Achten Sie auf die genaue Abmessung der Zutaten. Benutzen Sie dazu zum Beispiel den mitgelieferten Messbecher ⑫. Mit den Skalen am Messbecher ⑫ in Milliliter (ml) und Ounces (oz) können Sie Zutaten in verschiedenen Maßeinheiten abmessen. Bereits geringe Abweichungen von der im Rezept angegebenen Menge können das Backergebnis beeinflussen.

⚠ Brandgefahr!

Verwenden Sie auf keinen Fall größere Mengen als angegeben. Zu viel Teig kann über die Backform ④ laufen und an den heißen Heizschlangen einen Brand verursachen.

Bedienfeld

Display ⑦

Grundeinstellung

Die Grundeinstellung wird angezeigt, sobald das Gerät an das Stromnetz angeschlossen wird. Mit dieser Anzeige wird die Betriebsbereitschaft signalisiert. Sie entspricht dem Programm Normal:

- Es erscheint im Display ⑦ „1 3:10“. Die „1“ zeigt an, in welchem Programm Sie sich befinden, „3:10“ ist die Programmdauer in Stunden und Minuten.
- Die Position zweier Pfeile am oberen Rand des Displays ⑦ geben Auskunft über den gewählten Bräunungsgrad (linker Pfeil) und das Gewicht (rechter Pfeil). Die Basiseinstellung nach dem Einschalten ist: Brotgewicht 900 g und „Mittlerer Bräunungsgrad“.

Während des Betriebes kann der Programmablauf an den rückwärtslaufenden Zeitangaben im Display ⑦ abgelesen werden.

A Taste Bräunungsgrad

Stellen Sie mit der Taste Bräunungsgrad **A** den gewünschten Bräunungsgrad ein: HELL  - MITTEL  -DUNKEL .

Diese Funktion lässt sich nicht bei den Programmen 8. Teig und 9. Marmelade anwenden.

B Taste Brotgewicht

Sie können mit der Taste Brotgewicht **B** das Brotgewicht variieren:

Für ein kleineres Brotgewicht von 700 g

Für ein größeres Brotgewicht von 900 g

Diese Funktion lässt sich nicht bei den Programmen 8. Teig, 9. Marmelade, 10. Kuchen und 11. Backen anwenden.

C Tasten Zeit ▼ ▲

Mit den Tasten Zeit können Sie das Programm zeitverzögert starten.

i Hinweise:

- Die Programme, welche zeitverzögert gestartet werden können, sind in der Tabelle „Zeitlicher Ablauf der Programme“ aufgeführt.
- Die Programme Schnell, Express, und Marmelade können nicht zeitverzögert gestartet werden.

Für weitere Informationen siehe Kapitel „Zeitverzögerung/Timerfunktion“.

D Taste Start/Stop

- Zum Starten und Beenden des Programms drücken Sie die Taste Start/Stop **D**.
- Sobald die Taste Start/Stop **D** gedrückt wurde, blinkt der Doppelpunkt zwischen der Zeitangabe.
- Mit der Taste Start/Stop **D** können Sie das Programm in jeder Position abbrechen: Halten Sie die Taste Start/Stop **D** solange gedrückt, bis ein Signalton zu hören ist. Im Display **7** erscheint die Grundeinstellung. Wenn Sie ein anderes Programm verwenden wollen, wählen Sie dieses mit der Taste Programmwahl **E**.

E Taste Programmwahl

Drücken Sie die Taste Programmwahl **E**, um durch die verschiedenen Programme, die in der Tabelle „Zeitlicher Ablauf der Programme“ ausführlich beschrieben sind, zu schalten. Verwenden Sie die Programme für folgende Zubereitungen:

1. Programm Normal

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

2. Programm Weißbrot

Zur Zubereitung von besonders lockerem Weißbrot.

3. Programm Vollkorn

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

4. Programm Schnell

Zur schnellen Zubereitung von Weiß- und Mischbrot.

5. Programm Süß

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

6. Programm Glutenfrei

Für Brote aus Gluten freien Mehlen und Backmischungen. Glutenfreie Mehle benötigen länger für die Aufnahme von Flüssigkeiten und haben andere Triebeigenschaften.

7. Programm Express

Der Teig geht im Programm Express wesentlich kürzer und die Brote sind daher kompakter und weniger locker. Eine Zeitvorwahl ist nicht möglich. Bitte verwenden Sie bei diesem Programm stets auf ca. 50 °C/122 °F erwärmte Flüssigkeiten. Dieses Programm ist das schnellste von allen Backprogrammen.

8. Programm Teig (kneten)

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

9. Programm Marmelade

Zum Herstellen von Marmeladen, Konfitüren, Gelees und Fruchtaufstrichen.

10. Programm Kuchen

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

11. Programm Backen

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

Das Programm 11 backt das Brot für 60 Minuten. Um das Programm "Backen" vorzeitig zu beenden, drücken Sie die Start/Stop-Taste **⏻**, bis ein langer Signalton ertönt. Um das Gerät auszuschalten, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.

i Hinweis:

Das Programm Backen lässt sich nicht starten, bevor sich das Gerät nicht abgekühlt hat. Warten Sie, bevor Sie ein Brot nachbacken, bis sich das Gerät abgekühlt hat.

Funktionen des Brotbackautomaten

Signalton-Funktion

Der Signalton ertönt

- beim Drücken aller Programmtasten,
- in den Programmen 1 bis 7, um darauf hinzuweisen, dass jetzt Körner, Früchte, Nüsse oder andere Zugaben hinzugefügt werden können,
- beim Erreichen des Programmendes
- Während der Warmhaltephase nach Ende des Backvorgangs ertönt der Signalton mehrmals hintereinander.

Wiederholungsfunktion

Bei einem Stromausfall von länger als 10 Minuten muss der Brotbackautomat erneut gestartet werden. Das ist nur dann praktikabel, wenn der Teig beim Abbruch des Programmablaufs nicht weiter als in der Knetphase war.

Anderenfalls muss man von vorne beginnen! Bei einem Stromausfall von weniger als 10 Minuten wird das Programm automatisch an der passenden Stelle weitergeführt (siehe Kapitel „Speicherfunktion“).

Speicherfunktion

Das Programm wird beim Wiedereinschalten nach einem Stromausfall von bis zu ca. 10 Minuten an gleicher Stelle automatisch fortgesetzt. Diese Speicherfunktion ist für einen Stromausfall gedacht.

i Hinweis:

Das Drücken der Taste Start/Stop **⏻** beendet das Programm endgültig. Das Programm lässt sich dann nicht mehr fortsetzen.

Fehlermeldungen

- Wenn das Display **7** „HHH“ anzeigt, nachdem das Programm gestartet wurde, ist die Temperatur des Brotbackautomaten noch zu hoch. Stoppen Sie das Programm und ziehen Sie den Netzstecker. Öffnen Sie den Gerätedeckel **2** und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es weiter benutzen.
- Wenn sich kein neues Programm starten lässt, nachdem der Brotbackautomat ein Programm bereits abgeschlossen hat, ist er noch zu heiß. In diesem Fall springt die Displayanzeige auf die Grundeinstellung (Programm 1). Öffnen Sie den Gerätedeckel **2** und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es weiter benutzen.

i Hinweis:

Das Gerät lässt sich nicht starten, bevor es sich nicht abgekühlt hat.

- Wenn das Display **7** „EEE“ anzeigt, nachdem das Programm gestartet wurde, schalten Sie den Brotbackautomaten zunächst aus und danach wieder ein, indem Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und ihn dann wieder einstecken. Sollte die Fehleranzeige bestehen, wenden Sie sich an den Kundendienst.

Brot backen

Zutaten einfüllen

- Setzen Sie den Knethaken **11** auf die Antriebswelle **5**.
- Füllen Sie die Zutaten in die Backform **4**. Die Zutaten müssen in der angegebenen Reihenfolge des jeweiligen Rezeptes in die Backform **4** eingefüllt werden. Achten Sie darauf, dass keine Verschmutzungen von außen an der Backform **4** haften.

Einsetzen der Backform

Setzen Sie die Backform **4** leicht schräg auf die Antriebswelle. Drehen Sie die Backform **4** ein wenig im Uhrzeigersinn, bis sie grade im Backraum **10** sitzt. (Markierung „ LOCK“ im Backraum **10**).

Einschalten

- Stecken Sie den Netzstecker in eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose.

Programmablauf wählen

- Wählen Sie das gewünschte Programm mit der Taste Programmwahl **E**.
- Wählen Sie die gewünschte Bräunung mit der Taste Bräunungsgrad **A**.
- Wählen Sie das gewünschte Brotgewicht mit der Taste Brotgewicht **B**.
- Um das Programm sofort zu starten, drücken Sie die Taste Start/Stop **D**.

Zeitverzögerung/Timerfunktion

- Wählen Sie das gewünschte Programm mit der Taste Programmwahl **E**.
- Wählen Sie die gewünschte Bräunung mit der Taste Bräunungsgrad **A**.
- Wählen Sie das gewünschte Brotgewicht mit der Taste Brotgewicht **B**.
- Mit den Tasten Zeit **C** können Sie den Start des Programmes verzögern.
- Zählen Sie zu der im jeweiligen Programm automatisch eingegebenen Zeit, die Stunden und Minuten, nach denen das Programm fertig sein soll. Berücksichtigen Sie ggf. die Warmhaltezeit von einer Stunde (nach Beendigung des Backvorgangs)!

Das Programm kann, mit Hilfe der Zeitverzögerung, maximal 13 Stunden nach dem Start des Programmes beendet werden.

Warnung!

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

Beispiel

Ein normales Mischbrot mit mittlerem Bräunungsgrad und größerem Brotgewicht soll zu einem späteren Zeitpunkt gebacken werden. Wählen Sie dafür zuerst Programm 1 **E**, mittlerer Bräunungsgrad **A** und das Brotgewicht 900 g **B** (größeres Brotgewicht). Angenommen es ist 8:00 Uhr und Ihr Brot soll um 17:30 Uhr fertig sein, also in 9 Stunden und 30 Minuten. Drücken Sie die Tasten Zeit **C** bis 9:30, da es sich um eine Zeitspanne von neun Stunden und 30 Minuten zwischen „jetzt“ (8:00 Uhr) und der Zeit der Fertigstellung handelt. Beim zeitversetzten Backen bitte keine verderblichen Zutaten wie Milch, Eier, Früchte, Joghurt, Zwiebeln etc. verwenden!

- Um das Programm zu starten, drücken Sie die Taste Start/Stop **D**.

Teig mischen und kneten

Der Brotbackautomat mischt und knetet den Teig solange, wie es das Backprogramm vorsieht (siehe Tabelle).

Tipp: Kontrollieren Sie nach einer Knetphase von 5 Minuten die Teigkonsistenz. Er sollte die Beschaffenheit einer weichen, haftenden Masse aufweisen. Ist er zu trocken, fügen Sie etwas Flüssigkeit hinzu. Ist er zu feucht, geben Sie etwas Mehl hinzu (nach Bedarf ein oder mehrere Male je 1/2 - 1 Teelöffel).

Tipp: Wenn Sie den Kneithaken **11** nach dem letzten Knetvorgang des Teiges entnehmen, wird das Brot beim Herausnehmen aus der Backform **4** nicht aufgerissen. Dazu müssen Sie das Backprogramm unterbrechen.

- Um das Backprogramm zu unterbrechen ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Drücken Sie nicht die Taste Start/Stop **D**.
- Öffnen Sie den Gerätedeckel **2** und nehmen Sie die Backform **4** heraus.
Mit bemehlten Händen können Sie den Teig entnehmen und den Kneithaken **11** entfernen.
- Legen Sie den Teig wieder in die Backform **4**, setzen Sie diese wieder in das Gerät ein und schließen Sie den Gerätedeckel **2**.
- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Das Backprogramm wird automatisch fortgesetzt.

Hinweis:

Die Unterbrechung darf nicht länger als 10 Minuten dauern! Ansonsten wird das Backprogramm nicht fortgesetzt.

Teig gehen lassen

Nach dem letzten Kneten erzeugt der Brotbackautomat die optimale Temperatur zum Aufgehen des Teiges. Lassen Sie den Gerätedeckel **2** während dieser Zeit unbedingt geschlossen.

Backen

Verbrennungsgefahr!

Öffnen Sie nie den Gerätedeckel **2** während des Backvorgangs.

Hinweis

Öffnen Sie den Gerätedeckel **2** nicht während des Backvorgangs. Das Brot kann in sich zusammenfallen.

Der Brotbackautomat reguliert die Backtemperatur und -zeit automatisch. Sollte nach Beendigung des Backprogramms das Brot noch zu hell sei, können Sie dieses im Programm Backen nachbacken.

- Drücken Sie die Taste Start/Stop **D** solange, bis der Signalton ertönt und lassen Sie das Gerät bei geöffnetem Gerätedeckel **2** abkühlen.
- Drücken Sie mehrmals die Taste Programmwahl **E**, um das Programm Backen zu wählen.
- Um das Nachbacken zu starten, drücken Sie die Taste Start/Stop **D**.
- Wenn die gewünschte Bräunung erreicht ist, drücken Sie die Taste Start/Stop **D** bis ein Signalton ertönt, um das Backen zu stoppen.

Warmhalten

Wenn der Backvorgang beendet ist, ertönt mehrmals ein Signalton, um anzuzeigen, dass das Brot oder die Speisen entnommen werden können. Im Display **7** erscheint „0:00“. Gleichzeitig beginnt damit eine Warmhaltezeit von einer Stunde. Ausgenommen sind die Programme Teig und Marmelade.

Ende des Programmablaufs

Warnung

Bevor Sie den Gerätedeckel **2** öffnen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, um ein unbeabsichtigtes Einschalten des Gerätes zu verhindern. Verletzungsgefahr!

Warnung

Trennen Sie das Gerät bei Nichtbenutzung immer vom Stromnetz, um Gefahr durch Kurzschluss, Gewitter oder Spannungsschwankungen zu vermeiden.

- Nehmen Sie nach Beendigung des Programmablaufs die Backform **4** mit Hilfe von Topflappen heraus.

Warnung

Benutzen Sie immer Topflappen, um die Backform **4** aus dem Brotbackautomaten zu entfernen.

- Stellen Sie die Backform **4** auf den Kopf und, sofern das Brot nicht gleich auf den Rost fällt, bewegen Sie die Antriebswelle **5** von unten einige Male hin und her, bis das Brot herausfällt.

Sofern der Knethaken **11** noch im Brot stecken bleibt, benutzen Sie den mitgelieferten Knethakenentferner **13**:

- Führen Sie ihn an der Unterseite des noch warmen Brotes in die runde Öffnung des Knethakens **11** und verkanten Sie den Knethakenentferner **13** am unteren Rand des Knethakens **11**.
- Ziehen Sie dann den Knethaken **11** mit dem Knethakenentferner **13** vorsichtig nach oben. Dabei kann man sehen, an welcher Stelle im Brot sich der Flügel des Knethakens **11** befindet.
- Schneiden Sie das Brot an dieser Stelle leicht ein und ziehen Sie den Knethaken **11** heraus.

Hinweis

Benutzen Sie keine Metallgegenstände, die zu Kratzern auf der Antihafbeschichtung führen können.

Spülen Sie gleich nach der Brotentnahme die Backform **4** mit warmem Wasser aus. Sie verhindern ein Festsetzen des Knethakens **11** an der Antriebswelle **5**.

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

Achtung!

Vergewissern Sie sich vor dem Anschneiden des Brotes immer, dass sich kein Knethaken **11** im Teig befindet. Der Knethaken **11** könnte beschädigt werden.

Reinigung und Pflege

Warnung

Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät ganz abkühlen.

Schützen Sie das Gerät vor Spritzern und Feuchtigkeit, da dies einen Stromschlag zur Folge haben kann.

Beachten Sie dazu bitte auch die Sicherheitshinweise.

Achtung

Die Geräte- bzw. Zubehörteile sind nicht spülmaschinengeeignet!

Gehäuse, Deckel, Backraum

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

Backform und Knethaken

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

Durch Feuchtigkeit und Dampf kann sich das Aussehen der Oberflächen im Laufe der Zeit verändern. Dies ist keine Beeinträchtigung der Funktionsfähigkeit oder Qualitätsminderung.

Nehmen Sie vor der Reinigung die Backform  und Knethaken  aus dem Backraum . Wischen Sie die Außenseite der Backform  mit einem feuchten Tuch ab.

Achtung

Tauchen Sie die Backform  niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Das führt zu irreparablen Schäden an der Backform .

Reinigen Sie den Innenraum der Backform  mit warmem Seifenwasser.

Sind die Knethaken  verkrustet und schwer lösbar, füllen Sie die Backform  für etwa 30 Minuten mit heißem Wasser.

Ist die Einsatzhalterung im Knethaken  verstopft, können Sie diese vorsichtig mit einem Holzstäbchen reinigen.

Benutzen Sie zum Reinigen des Brotbackautomaten keine chemischen Reinigungsmittel oder Verdüner.

Zubehör

Reinigen Sie das Zubehör (Messbecher , Messlöffel  und Knethakenentferner ) in milder Seifenlauge und spülen Sie das Zubehör danach gründlich ab.

Benutzen Sie bei der Reinigung keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel. Diese können das Zubehör beschädigen.

Entsorgen



Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2002/96/EG.

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



Führen Sie alle Verpackungsmaterialien einer umweltgerechten Entsorgung zu.

Garantie und Service

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft. Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden. Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Akkus. Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie. Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

DE **Schraven** **Service- und Dienstleistungs GmbH**

Gewerbering 14
47623 Kevelaer, Germany
Tel.: +49 (0) 180 5 008107

(14 Ct/Min. aus dem dt. Festnetz ggf. abweichende Preise
aus dem Mobilfunknetz)

Fax: +49 (0) 2832 3532
e-mail: support.de@kompernass.com

AT **Kompernaß Service Österreich**

Rittenschöber KG
Gmundner Strasse 10
A-4816 Gschwandt
Tel.: +43 (0) 7612 6260516
Fax: +43 (0) 7612 626056
e-mail: support.at@kompernass.com

Importeur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Zeitlicher Ablauf der Programme

Programm Nr.	1		2		3		4		5		6	
	Normal		Weißbrot		Vollkorn		Schnell		Süß		Glutenfrei	
Brotgröße	700g	900g	700g	900g	700g	900g	700g	900g	700g	900g	700g	900g
Zeitschaltuhr (max.)	13 Std.	13 Std.	13 Std.	13 Std.	13 Std.	13 Std.	-		13 Std.	13 Std.	13 Std.	13 Std.
Bräunungsgrad	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Signalton Zutaten hinzufügen	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Gesamtzeit Std.	3:00	3:10	3:30	3:40	3:40	3:50	1:55	1:58	3:05	3:10	3:15	3:30
Alle nachfolgenden Zeitangaben in Minuten												
Kneten 1	10	11	16	18	9	10	7		10		12	
Teig gehen lassen 1	23	28	35	40	20	25	6		20	22	20	
Signalton (Beifügen von Zutaten während der zweiten Knetphase)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Zeitangabe im Display	ca. 2:20	ca. 2:23	ca. 2:27	ca. 2:30	ca. 3:06	ca. 3:10	ca. 1:37	ca. 1:40	ca. 2:31	ca. 2:28	ca. 2:48	ca. 2:53
Kneten 2	12	13	17		18	20	10	10	15		13	
Teig gehen lassen 2	35		30		55		15	15	35		50	
Teig gehen lassen 3	40		50		60		-	-	50		50	
Backen	60	63	62		58	60	62	65	55	58	60	65
Zeitangabe im Display	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00
Warmhaltung	60		60		60		60		60		60	

Programm Nr.	7		8	9	10	11
	Express		Teig	Marmelade	Kuchen	Backen
Brotgröße	700g	900g	-	-	-	-
Zeitschaltuhr (max.)	-	-	13 Std.	-	13 Std	-
Bräunungsgrad	✓	✓	-	-	✓	✓
Signalton Zutaten hinzufügen	✓	✓	-	-	-	-
Gesamtzeit Std.	0:59	1:15	1:30	1:20	1:28	1:00
Alle nachfolgenden Zeitangaben in Minuten						
Kneten 1	11	12	20	-	15	-
Teig gehen lassen 1	-		-	15	8	-
Signalton (Beifügen von Zutaten während der zweiten Knetphase)	✓	✓	-	-	-	-
Zeitangabe im Display	ca. 0:54	ca. 1:10	-	-	-	-
Kneten 2	-		-	45	-	-
Teig gehen lassen 2	-		30	-	-	-
Teig gehen lassen 3	10	20	40	20	-	-
Backen	38	43	-	-	65	60
Zeitangabe im Display	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00
Warmhaltung	60		-	-	60	60

Fehlerbehebung Brotbackautomat

Was tun, wenn der Knethaken ❾ nach dem Backen in der Backform ❹ stecken bleibt?	Füllen Sie heißes Wasser in die Backform ❹ und drehen Sie den Knethaken ❾, um die Verkrustungen darunter zu lösen.
Was passiert, wenn das fertige Brot im Backautomaten bleibt?	Durch die „Warmhalte-Funktion“ wird sichergestellt, dass das Brot ca. 1 Std. warm gehalten und vor Feuchtigkeit geschützt wird. Sollte das Brot länger als 1 Stunde im Backautomaten bleiben, könnte es feucht werden.
Ist die Backform ❹ spülmaschinengeeignet?	Nein. Bitte spülen Sie die Backform ❹ und den Knethaken ❾ mit der Hand.
Warum wird der Teig nicht gerührt, obwohl der Motor läuft?	Überprüfen Sie, ob der Knethaken ❾ und die Backform ❹ richtig eingerastet sind.
Was tun, wenn der Knethaken ❾ im Brot stecken bleibt?	Entfernen Sie den Knethaken ❾ mit dem Knethakenentferner ❿.
Was passiert bei einem Stromausfall während eines Programms?	Bei einem Stromausfall bis 10 Minuten wird der Brotbackautomat das zuletzt ausgeführte Programm zu Ende führen.
Wie lange dauert das Brot Backen?	Bitte entnehmen Sie die genauen Zeiten der Tabelle „Zeitlicher Ablauf der Programme“.
Welche Brotgröße kann ich backen?	- Sie können mit der Backform ❹ folgende Brotgrößen backen: - Brot mit einem Gewicht von 700 g - Brot mit einem Gewicht von 900 g
Warum kann beim zeitverzögerten Backen keine frische Milch benutzt werden?	Frische Produkte wie Milch oder Eier verderben, wenn sie zu lange in dem Gerät bleiben.
Das Gerät zerhackt die beigegebenen Rosinen.	Um das Zerkleinern von Zutaten wie Obst oder Nüssen zu vermeiden, geben Sie diese erst nach Erönen des Signals zum Teig.

Was tun, wenn Rauch aus dem Backraum 10 oder den Lüftungsschlitzen 6 austritt?	• Ziehen Sie sofort den Netzstecker! Lassen Sie das Gerät abkühlen, entnehmen Sie die Backform 4. Reinigen Sie die Außenseite der Backform 4, sowie den Backraum 10, da der Rauch wahrscheinlich durch Verschmutzungen hervorgerufen wurde. Sind keine Verschmutzungen im Backraum 10 oder an der Außenseite der Backform 4, schalten Sie das Gerät nicht wieder ein. Kontaktieren Sie den Kundenservice.
Was ist passiert, wenn die Zutaten nicht richtig gemischt sind oder das Brot nicht richtig durchgebacken ist?	• Ein falsches Programm wurde gewählt. • Die Taste Start/Stop 1 wurde während des Betriebs gedrückt. • Während des Betriebs gab es einen längeren Stromausfall. • Der Gerätedeckel 2 wurde während des Betriebs mehrfach geöffnet. • Der Kneithaken 11 ist blockiert. Entfernen Sie die Zutaten und verwenden Sie diese nicht noch einmal. Entnehmen Sie die Backform 4 und prüfen Sie, ob sich die Antriebswelle 5 dreht. Sollte dies nicht der Fall sein, wenden Sie sich an den Kundendienst.
Warum zeigt das Display 7 „H:HH“ und das Gerät lässt sich nicht starten?	• Das Gerät ist vom vorherigen Backvorgang noch zu heiß. Drücken Sie die Taste Start/Stop 1 bis die Grundeinstellung im Display 7 erscheint. Lassen Sie das Gerät bei geöffnetem Gerätedeckel 2 ca. 20 Minuten abkühlen. Danach lässt sich das Gerät wie gewohnt bedienen.

Veiligheidsvoorschriften	18
Apparaatoverzicht	19
Inhoud van het pakket	20
Gebruik in overeenstemming met bestemming	20
Technische gegevens	20
Mogelijkheden	20
Vóór de eerste ingebruikname	20
Vóór het bakken	21
Bedieningsgedeelte	21
Functies van de broodbakmachine	23
Foutmeldingen	24
Brood bakken	24
Ingrediënten toevoegen	24
De bakvorm gebruiken	24
Inschakelen	24
Programmaverloop kiezen	24
Tijdvertraging/Timerfunctie	24
Deeg mengen en kneden	25
Deeg laten rijzen	25
Bakken	25
Warmhouden	26
Einde van het programmaverloop	26
Reiniging en onderhoud	27
Milieurichtlijnen	27
Garantie en service	28
Importeur	28
Chronologisch verloop van de programma's	29
Problemen met de broodbakmachine oplossen	31

Bewaar deze handleiding voor toekomstige vragen – en geef deze mee wanneer u het apparaat overdoet aan iemand anders!

BROODBAKAUTOMAAT KH 1172

Veiligheidsvoorschriften

- Lees a.u.b. eerst volledig de gebruiksaanwijzing door voordat u het apparaat gebruikt!
- Verstikkingsgevaar! Kinderen kunnen stikken bij onjuist gebruik van het verpakkingsmateriaal. Dank het verpakkingsmateriaal na het uitpakken onmiddellijk af of bewaar het op een plek die niet toegankelijk is voor kinderen.
- Controleer de broodbakmachine na het uitpakken op transportschade. Wendt u zonodig tot uw leverancier.
- Zet het apparaat op een oppervlak dat droog, waterpas en hittebestendig is.
- Zet het apparaat niet in de buurt van gasbranders, elektrische kachels of soortgelijke warmtebronnen.
- Zet het apparaat niet in de buurt van brandbare materialen en explosieve en/of brandbare gassen. Ten opzichte van andere voorwerpen moet een minimale afstand worden aangehouden van 10 cm.
- Gebruik de broodbakmachine niet om er etenswaren of keukengerei in te bewaren.
- Gebruik geen externe tijdschakelklok of een apart afstandsbedieningssysteem om het apparaat te bedienen.

Brandgevaar!

- Let op dat de ventilatieopening van het apparaat niet wordt afgedekt.
- Controleer voordat u het apparaat aansluit of het stroomtype en de netspanning overeenkomen met de aanduidingen op het kenplaatje.
- Dek het apparaat nooit met een handdoek of andere materialen af. Hitte en stoom moeten kunnen ontsnappen. Er kan brand ontstaan als het apparaat met een brandbaar materiaal wordt afgedekt of hiermee in contact komt, zoals bijvoorbeeld gordijnen.

- Start een bakprogramma alleen als er een bakvorm in het apparaat is geplaatst.
- Leg geen voorwerpen op het apparaat en dek het niet af. Brandgevaar!
- Leg nooit aluminiumfolie of andere voorwerpen van metaal in de broodbakmachine. Dit kan kortsluiting veroorzaken. Brandgevaar!
- Gebruik het apparaat nooit leeg of zonder bakvorm.

Gevaar van een elektrische schok!

- Controleer telkens voor gebruik het netsnoer en de netstekker. Wanneer het netsnoer van dit apparaat beschadigd raakt, dient het door de fabrikant, de klantendienst of een hiertoe bevoegd persoon te worden vervangen, om gevaar te voorkomen.
- Houd het netsnoer uit de buurt van scherpe randen en hete oppervlakken of voorwerpen. Hierdoor kan de isolatie van het snoer beschadigd raken.
- Laat beschadigde netstekkers of netsnoeren onmiddellijk door deskundig personeel of door de klantenservice vervangen, om gevaarlijke situaties te vermijden.
- De maximaal toegestane belastbaarheid van een eventueel verlengsnoer moet overeenstemmen met het vermogen van de broodbakmachine.
- Als het apparaat niet wordt gebruikt, evenals vóór het reinigen, a.u.b. de netstekker uit het stopcontact halen.
- Laat het apparaat afkoelen en trek de stekker uit het stopcontact alvorens onderdelen te verwijderen of te plaatsen.
- Reinig het apparaat niet met krassende schuur-sponzen.
Als deeltjes van de spons losraken en met elektrische delen in aanraking komen, bestaat er gevaar voor een elektrische schok.



Dompel de broodbakmachine niet onder in water of andere vloeistoffen. Gevaar voor stroomschokken!

Voorzichtig! **Schade aan het apparaat!**

- Gebruik het apparaat alleen binnen.
- Zet het apparaat nooit op of naast een gas- of elektrisch fornuis of een hete oven.
- Het gebruik van accessoires die niet door de fabrikant zijn aanbevolen, kan tot beschadigingen leiden. Gebruik het apparaat alleen voor het doel waarvoor het bestemd is. Anders vervalt de garantieclaim.
- Dit apparaat voldoet aan de gestelde veiligheidsvoorschriften. Controle, reparaties en technisch onderhoud mogen slechts door een gekwalificeerde vakhandelaar worden uitgevoerd. Anders vervalt de garantie.
- Trek de stekker niet aan het snoer uit het stopcontact.

Letselgevaar!

- Voor het demonteren van afzonderlijke onderdelen dient u het apparaat eerst te laten afkoelen.
- Leg een verlengsnoer zodanig neer dat niemand erover kan struikelen of er per ongeluk aan kan trekken.
- Ter voorkoming van het risico van struikelen of van andere ongelukken is het apparaat voorzien van een kort netsnoer.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (met inbegrip van kinderen) met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en/of gebrek aan kennis, tenzij ze onder toezicht staan van een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon of van die persoon aanwijzingen krijgen voor het gebruik van het apparaat.
- Bij kinderen is supervisie noodzakelijk om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- Wees voorzichtig, de broodbakmachine wordt heet. Raak het apparaat eerst aan als het is afgekoeld of gebruik een pannenlap of ovenhandschoen.
- Nooit de bakvorm verwijderen tijdens de werking van het apparaat.

- Verplaats de broodbakmachine niet, als zich in de bakvorm hete of vloeibare inhoud, bijvoorbeeld jam, bevindt. Verbrandingsgevaar!
- Vermijd tijdens het gebruik contact met de roterende kneedhaak.
- Haal de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet gebruikt en als u het gaat schoonmaken.
- Sluit altijd het deksel tijdens de werking van het apparaat.

Apparaatoverzicht

- 1 Handgreep
- 2 Apparaatdeksel
- 3 Kijkvenster
- 4 Bakvorm
- 5 Aandrijf-as
- 6 Ventilatiesleuven
- 7 Display
- 8 Bedieningspaneel
- 9 Bakprogramma's
- 10 Bakruimte

Accessoires

- 11 Kneedhaak
- 12 Maatbeker
- 13 Kneedhaakverwijderaar
- 14 Maatlepel



Voorzichtig! Heet oppervlak!

Dit symbool op de broodbakmachine waarschuwt u voor verbrandingsgevaar.

Overzicht bedieningspaneel

- A** Toets Bruiningsgraad 
- B** Toets Broodgewicht 
- Stand I: 700 g
- Stand II: 900 g
- C** Toetsen Tijd ▼ ▲
- D** Toets Start/Stop 
- E** Toets Programmekeuze 

Inhoud van het pakket

Broodbakmachine KH 1172
Kneedhaak
Bakvorm
Maatbeker
Maatlepel
Kneedhaakverwijderaar
Gebruiksaanwijzing
Beknopte handleiding
Bestelkaart
Receptenboekje

Gebruik in overeenstemming met bestemming

Gebruik de Bifinett broodbakmachine uitsluitend om brood te bakken en voor het maken van jams/confituren voor huishoudelijk gebruik.

Gebruik het apparaat niet voor het drogen van levensmiddelen of voorwerpen. Gebruik de broodbakmachine niet in de openlucht.

Gebruik uitsluitend door de fabrikant aanbevolen accessoires. Niet aanbevolen accessoires kunnen het apparaat beschadigen.

Technische gegevens

Nominale spanning: 220-240V~50Hz
Vermogen : 600 Watt

Mogelijkheden

De broodbakmachine biedt u de mogelijkheid om brood naar uw eigen smaak te bakken.

- U kunt kiezen uit 11 verschillende programma's.
- U kunt ook kant-en-klare bakmixen gebruiken.
- U kunt brooddeeg laten kneden en jam maken.

Vóór de eerste ingebruikname

Afdanken van het verpakkingsmateriaal

Pak uw apparaat uit, verwijder alle transportbeveiligingen en dank het verpakkingsmateriaal af conform de voorschriften van uw woonplaats.

Eerste reiniging

Veeg de bakvorm ④, kneedhaken ⑪ en buitenste vlakken van de broodbakmachine vóór ingebruikname af met een schone, vochtige doek. Gebruik geen krassende schuurspons of schuurmiddelen. Verwijder de beschermfolie van het display ⑦.

Opwarmen

Neem voor de eerste ingebruikname de volgende aanwijzing in acht:

Brandgevaar!

Warm de broodbakmachine niet langer dan 5 minuten op met een lege bakvorm ④. Er bestaat gevaar op oververhitting.

OPMERKING:

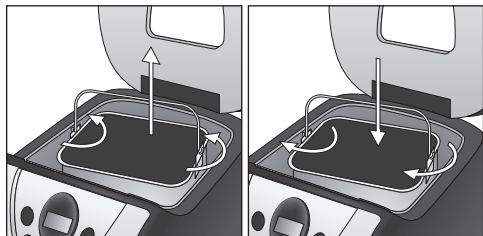
plaats de lege bakvorm ④ uitsluitend in het apparaat wanneer u dit voor de eerste keer verwarmt. Sluit het deksel van het apparaat ②. Kies het programma Bakken, zoals beschreven in het hoofdstuk „Brood bakken“ en druk op Start/Stop ① om het apparaat 5 minuten op te warmen. Druk na 5 minuten op de toets Start/Stop ① totdat u een geluidssignaal hoort, om het proces te stoppen. Daar de opwarmelementen licht ingeget zijn, kan het bij de eerste inbedrijfstelling licht gaan ruiken. Dit is gewoon en gaat na korte tijd over. Zorg voor voldoende ventilatie, open bijvoorbeeld een raam.

Laat het apparaat volledig afkoelen en veeg de bakvorm ④, kneedhaak ⑪ en buitenste oppervlakken van de broodbakmachine met een schone, vochtige doek af.

Vóór het bakken

Bakvorm uitnemen en inzetten

Om de bakvorm ④ eruit te nemen (Afb.1): draai de bakvorm ④ licht tegen de wijzers van de klok in, totdat u deze uit de broodbakmachine kunt tillen (markering "REMOVE <" in de bakruimte ⑩). Om de bakvorm ④ erin te zetten (Afb.2): Zet de bakvorm ④ licht schuin op de aandrijf-as. Draai de bakvorm ④ licht met de wijzers van de klok mee, totdat deze recht in de bakruimte ⑩ zit. (Markering "> LOCK" in de bakruimte ⑩).



Afb. 1: Uitmaken:

Afb. 2: Inzetten

Tips voor het bakken

Voor een succesvol bakproces dient u de volgende aanwijzingen in acht te nemen:

- haal de bakvorm ④ uit de behuizing, voordat u de ingrediënten toevoegt. Als de ingrediënten in de bakruimte ⑩ terecht komen, kan door de verhitting van de verwarmingsslangen brand ontstaan.
- Doe de ingrediënten altijd in de aangegeven volgorde in de bakvorm ④.

- Alle ingrediënten dienen op kamertemperatuur verwarmd te zijn om een optimaal gaarproces van de gist te bewerkstelligen.
- Houd u aan de exacte hoeveelheden voor de ingrediënten. Gebruik hiervoor bijvoorbeeld de meegeleverde maatbeker ⑫. Met de gradaties op de maatbeker ⑫ in milliliter (ml) en ounces (oz) kunt u de ingrediënten in de verschillende maateenheden afmeten. Een geringe afwijking van de in het recept aangegeven hoeveelheid kan het bakresultaat al beïnvloeden.

⚠ Brandgevaar!

Gebruik in geen geval grotere hoeveelheden dan aangegeven. Teveel deeg kan over de bakvorm ④ heen lopen en op de hete verwarmingsslangen een brand veroorzaken.

Bedieningsgedeelte

Display ⑦

Standaardinstelling

De standaardinstelling wordt weergegeven zodra het apparaat op de netstroom wordt aangesloten. Door deze weergave wordt aangegeven dat het apparaat gereed is voor gebruik. Dit komt overeen met het programma Normaal:

- Op het display ⑦ verschijnt „1 3:10“. De „1“ geeft aan in welk programma u zich bevindt en „3:10“ is de programmaduur in uren en minuten.
- De stand van twee pijlen aan de bovenste rand van het display ⑦ geeft informatie over de gekozen bruiningsgraad (linker pijl) en het gewicht (rechter pijl). De standaardinstelling na het inschakelen van het apparaat is: Broodgewicht 900 g en „Gemiddelde bruiningsgraad“.

Tijdens het bedrijf kan het programmaverloop afgelezen worden aan de teruglopende tijdmeldingen op het display ⑦.

A Toets Bruiningsgraad

Stel met de toets voor de bruiningsgraad **A** de gewenste bruiningsgraad in: LICHT  - MIDDEL  - DONKER .

Deze functie kan niet worden toegepast op de programma's 8. Deeg en 9. Jam.

B Toets Broodgewicht

U kunt met de toets voor het broodgewicht **B** het gewicht van het brood variëren:
voor een laag broodgewicht van 700 g
voor een hoger broodgewicht van 900 g

Deze functie kan niet worden toegepast op de programma's 8. Deeg, 9. Jam, 10. Gebak en 11. Bakken.

C Toetsen Tijd ▼ ▲

Met de toetsen voor de tijd kunt u het programma voor tijdvertraging starten.

i Aanwijzingen:

- de programma's die vertraagd gestart kunnen worden, worden opgesomd in de tabel "Chronologisch verloop van de programma's".
- De programma's Snel, Gebak, Express en Jam kunnen niet vertraagd worden gestart.

Voor meer informatie zie hoofdstuk „Tijdvertraging/Timerfunctie“.

D Toets Start/Stop

- Voor het starten en beëindigen van het programma drukt u op de toets Start/Stop **D**.
- Zodra de toets Start/Stop **D** ingedrukt werd, knippert de dubbele punt tussen de tijdsmelding.
- Met de toets Start/Stop **D** kunt u het programma in iedere stand afbreken. Houd de toets Start/Stop **D** zo lang ingedrukt tot u een geluidssignaal hoort. Op het display **7** verschijnt de standaardinstelling. Als u een andere programma wilt gebruiken, kiest u dit met de toets Programma-keuze **E**.

E Toets Programmeerkeuze

Druk op de toets voor de programmeerkeuze **E** om door de verschillende programma's, uitgebreid beschreven in de tabel „Tijdverloop van de programma's“, heen te schakelen. Gebruik de programma's voor de volgende bereidingen:

1. Programma Normaal

Voor meergranen- en witbrood dat voornamelijk uit tarwe- of rogge-meel bestaat. Het brood heeft een compacte consistentie. De bruining van het brood wordt ingesteld met de toets Bruiningsgraad **A**.

2. Programma Witbrood

Voor de bereiding van bijzonder luchtig witbrood.

3. Programma Volkoren

Voor brood met een zwaardere meelsoort, bijv. tarwevolkorenmeel en rogge-meel. Het brood wordt compacter en zwaarder.

4. Programma Snel

Voor de snelle bereiding van wit- en meergranenbrood.

5. Programma Zoet

Voor brood met ingrediënten als vruchtensappen, kokosvlokken, rozijnen, gekonfijte vruchten, chocolade of extra suiker. Door een langere rijstijd wordt het brood lichter en luchtiger.

6. Programma Glutenvrij

Voor brood van glutenvrije meelsoorten en bakmixen. Glutenvrije meelsoorten doen langer over de opname van vloeistoffen en hebben andere rijseigenschappen.

7. Programma Express

Het deeg rijst in het programma Express korter en de broden zijn daarom compacter en minder luchtig. Een tijdvoorkeuze is niet mogelijk. Gebruik bij dit programma telkens vloeistoffen die op ca. 50 °C/122 °F verwarmd zijn. Dit programma is het snelste bakprogramma.

8. Programma Deeg (kneden)

Voor het maken van gistdeeg voor broodjes, pizza's of bolussen. Bij dit programma vervalt het bakproces.

9. Programma Jam

Voor het maken van jams, confituren, gelei en ander broodbeleg uit vruchten.

10. Programma Gebak

De ingrediënten worden bij dit programma gekneed, gerezen en gebakken. Gebruik voor dit programma bakpoeder.

11. Programma Bakken

Voor het afbakken van brood dat niet of niet helemaal is doorgebakken of kant-en-klaar deeg. Alle kneed- of rustprocessen vervallen bij dit programma. Het brood wordt gedurende een uur na afloop van het bakproces warm gehouden. Daardoor wordt voorkomen dat het brood te vochtig wordt.

Programma 11 bakt het brood 60 minuten lang. Om het programma "Bakken" voortijdig te stoppen, drukt u op de toets Start/Stop **D** totdat er een lang geluidssignaal te horen is. Als u het apparaat wilt uitschakelen, dient u de stekker uit het stopcontact te trekken.

i OPMERKING:

het programma Bakken kan niet worden gestart, als het apparaat niet eerst afgekoeld is. Voordat u een brood afbakt, moet u wachten totdat het apparaat afgekoeld is.

Funcities van de broodbakmachine

Geluidssignalfunctie

Het geluidssignaal gaat af

- bij het indrukken van alle programmatoetsen,
- in de programma's 1 tot 7 om aan te geven, dat er nu granen, vruchten, noten of andere ingrediënten toegevoegd kunnen worden,
- bij het bereiken van het einde van het programma
- tijdens de warmhoudfase, na het einde van het bakproces, krijgt u het geluidssignaal meerdere keren achterelkaar te horen.

Herhaalfunctie

Bij een stroomuitval die langer dan 10 minuten duurt, moet de broodbakmachine opnieuw worden gestart. Dat is alleen dan mogelijk, als het deeg bij het stoppen van het programmaverloop niet verder dan in de kneedfase was.

Anders moet het gehele proces opnieuw worden uitgevoerd! Duurt de stroomuitval minder dan 10 minuten gaat het programma automatisch verder op de positie waar het werd onderbroken (zie hoofdstuk "Geheugenfunctie").

Geheugenfunctie

Als het apparaat na een stroomuitval van minder dan 10 minuten weer wordt ingeschakeld, gaat het programma automatisch weer verder op de positie waar het werd onderbroken. De geheugenfunctie is bedoeld als er stroomuitval plaatsvindt.

i OPMERKING:

Het drukken op de toets Start/Stop **D** beëindigt het programma definitief. Het programma kan dan niet meer worden voortgezet.

Foutmeldingen

- Als het display ❶ „HHH” aangeeft, nadat het programma werd gestart, dan is de temperatuur van de broodbakmachine nog te hoog. Stop het programma en trek de netstekker eruit. Open het deksel van het apparaat ❷ en laat het apparaat afkoelen alvorens het verder te gebruiken.
- Wanneer er geen nieuw programma kan worden gestart, nadat de broodbakmachine al een programma heeft beëindigd, is de machine nog te warm. In dit geval springt de displayweergave op de standaardinstelling (Programma 1). Open het deksel van het apparaat ❷ en laat het apparaat afkoelen alvorens het verder te gebruiken.

i **OPMERKING:**

het apparaat kan niet worden gestart, als het niet eerst afgekoeld is.

- Als het display ❶ „EEE” aangeeft, nadat het programma werd gestart, dan zet u de broodbakmachine eerst uit en daarna weer aan door de netstekker uit het stopcontact te halen en er dan weer in te steken. Blijft de foutmelding bestaan, dient u contact op te nemen met de klantenservice.

Brood bakken

Ingrediënten toevoegen

- Zet de kneedhaak ❶ op de aandrijfas ❺.
- Vul de bakvorm ❷ met de ingrediënten. De ingrediënten moeten in de opgegeven volgorde van het betreffende recept in de bakvorm ❷ worden gedaan. Let erop, dat er geen vervuilingen van buiten aan de bakvorm ❷ vastzitten.

De bakvorm gebruiken

Zet de bakvorm ❷ licht schuin op de aandrijfas. Draai de bakvorm ❷ licht met de wijzers van de klok mee, totdat deze recht in de bakruimte ❶ zit. (markering “ LOCK” in de bakruimte ❶).

Inschakelen

- Steek de stekker in een stopcontact dat volgens de voorschriften is geïnstalleerd.

Programmaverloop kiezen

- Kies het gewenste programma met de toets Programmakeuze **E**.
- Kies de gewenste bruining met de toets Bruiningsgraad **A**.
- Kies het gewenste gewicht van het brood met de toets Broodgewicht **B**.
- Om het programma direct te starten, drukt u op de toets Start/Stop **D**.

Tijdvertraging/Timerfunctie

- Kies het gewenste programma met de toets Programmakeuze **E**.
- Kies de gewenste bruining met de toets Bruiningsgraad **A**.
- Kies het gewenste gewicht van het brood met de toets Broodgewicht **B**.
- Met de toetsen Tijd **C** kunt u de start van het programma vertragen.
- Tel bij de automatisch ingevoerde tijd van het betreffende programma de uren en de minuten op waarna het programma gereed dient te zijn. Houd zo nodig rekening met de warmhoudtijd van een uur (na het beëindigen van het bakproces)!

Het programma kan met de hulp van de tijdvertraging maximaal 13 uur na de start van het programma worden beëindigd.

WAARSCHUWING!

Voordat u een bepaald brood met tijdvertraging gaat bakken, dient u het recept eerst uit te proberen om er zeker van te zijn dat de verhouding tussen de ingrediënten klopt, het deeg niet te vast of te dun is en de hoeveelheid deeg niet te veel is en eventueel overloopt. Brandgevaar!

Voorbeeld

Een normaal rogge-tarwebrood met gemiddelde bruiningsgraad en een hoger broodgewicht moet op een later tijdstip worden gebakken. Hiertoe kiest u eerst programma 1 **E**, gemiddelde bruiningsgraad **A** en het broodgewicht 900 g **B** (hoger broodgewicht). Verondersteld dat het 8:00 uur is en uw brood om 17:30 uur klaar moet zijn - dus in 9 uur en 30 minuten. Druk op de toets Tijd **C** tot 9:30, aangezien het gaat over een periode van negen uur en 30 minuten tussen "nu" (8:00 uur) en de tijd van het klaar zijn. Gebruik bij vertraagd bakken geen bederfelijke ingrediënten zoals melk, eieren, vruchten, yoghurt, uien, enz.!

- Om het programma te starten, drukt u op de toets Start/Stop **D**.

Deeg mengen en kneden

De broodbakmachine mengt en kneedt het deeg net zolang, zoals dat in het bakprogramma is aangegeven (zie tabel).

Tip: controleer na een kneedtijd van 5 minuten de consistentie van het deeg. Het dient een zachte, samenhangende massa te zijn. Voeg, als het deeg te droog is, wat water toe. Als het te vochtig is wat meel toevoegen (naar behoefte een of meer keren 1/2 - 1 theelepel).

Tip: als u de kneedhaak **11** na het laatste kneden van het deeg eruit haalt, wordt het brood bij het uitnemen uit de bakvorm **4** niet openge-scheurd. Daartoe moet u het bakprogramma onderbreken.

- Als u het bakprogramma wilt onderbreken, dient u de stekker uit het stopcontact te trekken. Niet op de toets Start-Stop **D** drukken.
- Open het deksel van het apparaat **2** en haal de bakvorm **4** eruit.
Met meel op uw handen gewreven kunt u het deeg eruit nemen en de kneedhaak **11** verwijderen.
- Leg het deeg weer in de bakvorm **4**, zet deze weer in het apparaat en sluit het apparaatdeksel **2**.
- Steek de stekker in het stopcontact. Het bakprogramma loopt automatisch verder.

OPMERKING:

de onderbreking mag niet langer dan 10 minuten duren! Anders loopt het bakprogramma niet verder.

Deeg laten rijzen

Na het laatste kneedproces zorgt de broodbak-machine voor de optimale temperatuur voor het rijzen van de deeg. Houd gedurende deze periode het deksel van het apparaat **2** gesloten.

Bakken

Verbrandingsgevaar!

Open tijdens het bakproces nooit het deksel van het apparaat **2**.

Opmerking

Open het deksel van het apparaat **2** niet tijdens het bakproces. Het brood kan dan inzakken.

De broodbakmachine regelt automatisch de baktemperatuur en de baktijd. Mocht het brood na beëindiging van het programma nog te licht zijn, kunt u dit in het programma Bakken afbakken.

- Druk zo lang op de toets Start/Stop **D** totdat u het geluidssignaal hoort en laat het apparaat met geopende deksel **2** afkoelen.
- Druk meerdere keren op de toets Programma-keuze **E** om het programma Bakken te kiezen.
- Om het afbakken te starten, drukt u op de toets Start/Stop **D**.
- Als de gewenste bruining is bereikt, drukt u op de toets Start/Stop **D** totdat een geluidssignaal te horen is, om het bakken te stoppen.

Warmhouden

Als het bakproces is beëindigd, krijgt u meerdere keren een geluidssignaal te horen, om aan te geven dat het brood of de etenswaren uit het apparaat gehaald kunnen worden. Op het display **7** verschijnt "0:00". Tegelijkertijd wordt een warmhoudtijd geactiveerd van een uur. Uitgezonderd hiervan zijn de programma's Deeg en Jam.

Einde van het programmaverloop

Waarschuwing

Voordat u het apparaatdeksel **2** opent, trekt u de stekker uit het stopcontact om een onbedoeld inschakelen van het apparaat te voorkomen. Letselgevaar!

Waarschuwing

Ontkoppel het apparaat, indien het niet wordt gebruikt, altijd van het stroomnet om gevaar door kortsluiting, onweer of spanningsschommelingen te vermijden.

- Haal na beëindiging van het programmaverloop met een pannenlap of ovenhandschoen de bakvorm **4** uit het apparaat.

Waarschuwing

Gebruik altijd een pannenlap of ovenhandschoen om de bakvorm **4** uit de broodbakmachine te halen.

- Zet de bakvorm **4** op de kop als het brood niet meteen op het rooster valt en beweeg de aandrijfas **5** van onderen een paar keer heen en weer totdat het brood eruit valt.

Mocht de kneedhaak **11** nog in het brood blijven steken, dan gebruikt u de meegeleverde kneedhaakverwijderaar **13**:

- Voer deze aan de onderkant van het brood dat nog warm is in de ronde opening van de kneedhaak **11** en kantel de kneedhaakverwijderaar **13** op de onderste rand van de kneedhaak **11**.
- Trek de kneedhaak **11** vervolgens met de kneedhaakverwijderaar **13** voorzichtig omhoog. Hierbij is te zien op welke plaats in het brood de vleugel van de kneedhaak **11** zich bevindt.
- Snijd het brood licht in op deze plaats en trek de kneedhaak **11** eruit.

Opmerking

Gebruik geen metalen voorwerpen die krassen op de antiaanbaklaag kunnen veroorzaken. Nadat u het brood uit de bakvorm **4** heeft gehaald dient u de bakvorm onmiddellijk met warm water uit te spoelen. U voorkomt het vastzetten van de kneedhaak **11** op de aandrijfas **5**.

Laat het brood 15-30 minuten afkoelen alvorens het te nuttigen.

Let op!

Verzekert u zich ervan, vóór het aansnijden van het brood, dat er geen kneedhaak **11** in het deeg zit. De kneedhaak **11** kan beschadigd raken.

Reiniging en onderhoud

Waarschuwing

Haal telkens voordat u het apparaat schoonmaakt de netstekker uit het stopcontact en laat het helemaal afkoelen.

Bescherm het apparaat tegen spatwater en vocht, aangezien dit kan resulteren in een elektrische schok. Neem hierbij ook de veiligheidsvoorschriften in acht.

Let op

Het apparaat en zijn onderdelen zijn niet vaatwasmachinebestendig!

Behuizing, deksel, ovenruimte

- Verwijder alle restanten in de bakruimte **10** met een vochtige doek of met een licht vochtige spons.
 - Veeg de behuizing en de deksel van het apparaat eveneens af met een vochtige doek of spons.
- Droog de binnenkant van het apparaat goed af.

Bakvorm en kneedhaak

De oppervlakken van de bakvorm **4** en de kneedhaak **11** zijn voorzien van een antiaanbaklaag. Gebruik voor het reinigen ervan geen agressieve schoonmaakmiddelen, schuurmiddelen of voorwerpen die krassen op het oppervlak kunnen achterlaten.

Ten gevolge van vocht en waterdamp kan het oppervlak er na verloop van tijd anders gaan uitzien. Dit houdt geen vermindering van de werking of de kwaliteit in.

Om te reinigen neemt u de bakvorm **4** en de kneedhaak **11** uit de bakruimte **10**. Veeg de buitenkant van de bakvorm **4** af met een vochtige doek.

Let op

Dompel de bakvorm **4** nooit in water of andere vloeistoffen. Dat leidt tot onherstelbare schade aan de bakvorm **4**.

Reinig de binnenkant van de bakvorm **4** met warm zeepsop.

Indien de kneedhaken **11** korsten hebben die moeilijk oplossen, dan vult u de bakvorm **4** ongeveer 30 minuten lang met heet water.

Is de inzethouder in de kneedhaak **11** verstopt, dan kunt u deze voorzichtig schoonmaken met een houten stokje.

Gebruik voor het reinigen van de broodbakmachine geen chemische reinigings- of verdunningsmiddelen.

Accessoires

Reinig de accessoires (maatbeker **12**, maatlepel **14** en kneedhaakverwijderaar **13**) in mild zeepsop en spoel de accessoires daarna grondig af.

Gebruik om te reinigen geen agressieve schoonmaak- of schuurmiddelen. Deze kunnen de accessoires beschadigen.

Milieurichtlijnen



Deponeer het toestel in geen geval bij het normale huisvuil. Voor dit product geldt de Europese richtlijn 2002/96/EG.

Voer het toestel af via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeentereiniging.

Neemt u de actueel geldende voorschriften in acht. Neem in geval van twijfel contact op met de gemeentelijke reinigingsdienst.



Voer alle verpakkingsmateriaal op een milieuvriendelijke manier af.

Garantie en service

U heeft op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. Het apparaat is met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd. Bewaar a.u.b. de kassabon als aankoopbewijs. Mocht u aanspraak willen maken op de garantie, neem dan telefonisch contact op met uw serviceadres. Alleen dan kan het gratis inzenden van uw product worden gewaarborgd. De garantievergoeding geldt alleen voor materiaal- of fabricagefouten en niet voor slijtage onderhevige onderdelen of voor beschadigingen van breekbare onderdelen, zoals schakelaars en accu's. Het product is uitsluitend bestemd voor privé-gebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden. Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door ons geautoriseerd servicefiliaal zijn uitgevoerd, vervalt de garantie. Uw wettelijke rechten worden door deze garantie niet beperkt.

 Kompernass Service Netherland

Tel.: 0900 1240001

e-mail: support.nl@kompernass.com

Importeur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Chronologisch verloop van de programma's

Programma-nummer	1		2		3		4		5		6	
	Normaal		Witbrood		Volkoren		Snel		Zoet		Glutenvrij	
Broodgrootte	700g	900g	700g	900g	700g	900g	700g	900g	700g	900g	700g	900g
Tijdschakelklok (max.)	13 uur	13 uur	13 uur	13 uur	13 uur	13 uur	-		13 uur	13 uur	13 uur	13 uur
Bruiningsgraad	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Geluidssignaal ingrediënten toevoegen	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Totale tijd in uren	3:00	3:10	3:30	3:40	3:40	3:50	1:55	1:58	3:05	3:10	3:15	3:30
	Alle volgende tijdweergaven in minuten											
Kneden 1	10	11	16	18	9	10	7		10		12	
Deeg laten rijzen 1	23	28	35	40	20	25	6		20	22	20	
Geluidssignaal (Toevoegen van ingrediënten tijdens de tweede kneedfase)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Tijdswaergave op het display	ca. 2:20	ca. 2:23	ca. 2:27	ca. 2:30	ca. 3:06	ca. 3:10	ca. 1:37	ca. 1:40	ca. 2:31	ca. 2:28	ca. 2:48	ca. 2:53
Kneden 2	12	13	17		18	20	10	10	15		13	
Deeg laten rijzen 2	35		30		55		15	15	35		50	
Deeg laten rijzen 3	40		50		60		-	-	50		50	
Bakken	60	63	62		58	60	62	65	55	58	60	65
Tijdswaergave op het display	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00
Warmhouden	60		60		60		60		60		60	

Programma- nummer	7		8	9	10	11
	Express		Deeg	Jam	Gebak	Bakken
Broodgrootte	700g	900g	-	-	-	-
Tijdschakelklok (max.)	-	-	13 uur	-	13 uur	-
Bruiningsgraad	✓	✓	-	-	✓	✓
Geluidssignaal ingre- diënten toevoegen	✓	✓	-	-	-	-
Totale tijd in uren	0:59	1:15	1:30	1:20	1:28	1:00
Alle volgende tijdweergaven in minuten						
Kneden 1	11	12	20	-	15	-
Deeg laten rijzen 1	-		-	15	8	-
Geluidssignaal (Toevoegen van ingrediënten tijdens de tweede kneedfase)	✓	✓	-	-	-	-
Tijdweergave op het display	ca. 0:54	ca. 1:10	-	-	-	-
Kneden 2	-		-	45	-	-
Deeg laten rijzen 2	-		30	-	-	-
Deeg laten rijzen 3	10	20	40	20	-	-
Bakken	38	43	-	-	65	60
Tijdweergave op het display	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00
Warmhouden	60		-	-	60	60

Problemen met de broodbakmachine oplossen

Wat te doen als de kneedhaak 11 na het bakken in de bakvorm 4 blijft steken?	Vul de bakvorm 4 met heet water en draai de kneedhaak 11 om de verkorstingen eronder los te weken.
Wat gebeurt er als het gebakken brood in de broodbakmachine blijft?	Door de "Warmhoudfunctie" wordt gewaarborgd dat het brood ca. 1 uur wordt warm gehouden en beschermd wordt tegen vocht. Als het brood langer dan een uur in de broodbakmachine blijft, kan het vochtig worden.
Mag de bakvorm 4 in een vaatwasmachine worden geplaatst?	Nee. A.u.b. de bakvorm 4 en de kneedhaak 11 met de hand afwassen.
Hoe komt het dat het deeg niet wordt geroerd, terwijl de motor wel draait?	Controleer of de kneedhaak 11 en de bakvorm 4 correct vastzitten.
Wat te doen als de kneedhaak 11 in het brood blijft steken?	Verwijder de kneedhaak 11 met de kneedhaakverwijderaar 15.
Wat gebeurt er als de stroom uitvalt tijdens het uitvoeren van een programma?	Bij een stroomuitval van minder dan 10 minuten voert de broodbakmachine het lopende programma tot het einde uit.
Hoe lang duurt het bakken van een brood?	A.u.b. de juiste tijden in de tabel „Tijdelijk verloop van de programma's" lezen.
Hoe groot zijn de broden die ik kan bakken?	- U kunt met de bakvorm 4 broden van de volgende grootten bakken: - Brood met een gewicht van 700 g - Brood met een gewicht van 900 g
Waarom kan bij vertraagd bakken geen verse melk worden gebruikt?	Verse producten zoals melk of eieren bederven als deze te lang in het apparaat blijven.
Het apparaat hakt de toegevoegde rozijnen fijn.	Om het fijnsnijden van ingrediënten zoals groenten of noten te vermijden, dient u deze ingrediënten pas aan de deeg toe te voegen nadat het geluidssignaal is afgegaan.

Wat te doen als er rook uit de bakruimte 10 of ventilatieopeningen 6 komt?	• Trek de netstekker uit het stopcontact! Laat het apparaat afkoelen, haal de bakvorm 4 eruit. Reinig de buitenkant van de bakvorm 4, alsmede de bakruimte 10, daar de rook waarschijnlijk wordt veroorzaakt door vuil. Bevinden zich geen vervuilingen in de bakruimte 10 of aan de buitenkant van de bakvorm 4, dan zet u het apparaat weer aan. Neem contact op met de klantenservice.
Wat is er gebeurd als de ingrediënten niet juist zijn gemengd of het brood niet correct is doorbakken?	• Er is een fout programma gekozen. • De toets Start/Stop D werd tijdens het bedrijf ingedrukt. • Tijdens de werking is de stroom gedurende langere tijd uitgevallen. • Het deksel van het apparaat 2 werd tijdens de werking meerdere keren geopend. • De kneedhaak 11 is geblokkeerd. Verwijder de ingrediënten en gebruik ze niet nogmaals. Haal de bakvorm 4 eruit en controleer of de aandrijfas 5 draait. Mocht dit niet het geval zijn, neem dan contact op met de klantenservice.
Waarom wordt op het display 7 "H:HH" weergegeven en kan het apparaat niet worden gestart?	• Het apparaat is nog heet van het vorige bakproces. Druk op de toets Start/Stop D totdat de standaardinstelling op het display 7 verschijnt. Laat het apparaat met geopende deksel 2 ca. 20 minuten lang afkoelen. Daarna kan het apparaat gewoon weer worden bediend.

ÍNDICE

PÁGINA

Indicações de segurança	34
Vista geral do aparelho	35
Material fornecido	36
Utilização correcta	36
Dados técnicos	36
Características	36
Antes da primeira utilização	36
Antes da cozedura	37
Painel de comando	37
Funções da máquina de fazer pão	39
Mensagens de erro	40
Cozer pão	40
Inserir ingredientes	40
Colocação da forma	40
Ligar	40
Seleccionar evolução do programa	40
Atraso temporal/função de temporização	40
Misturar e amassar massa	41
Deixar a massa levedar	41
Cozer	41
Conservação do calor	42
Fim da evolução do programa	42
Limpeza e conservação	43
Eliminação	43
Garantia e assistência técnica	44
Importador	44
Evolução temporal dos programas	45
Eliminação de erros da máquina de fazer pão	47

Leia o manual de instruções antes da primeira utilização e guarde-o para utilização futura. Ao entregar o aparelho a terceiros, entregue também o manual.

MÁQUINA DE FAZER PÃO - AUTÓMATO KH 1172

Indicações de segurança ⚠

- Leia o manual de instruções por completo antes de utilizar o aparelho!
- Perigo de asfixia! As crianças correm perigo de asfixia no caso de um manuseio incorrecto do material da embalagem. Elimine-o imediatamente depois de retirar a máquina da embalagem ou guarde-o fora do alcance das crianças.
- Depois de desembalar a máquina de fazer pão, verifique se esta apresenta danos de transporte. Se necessário, dirija-se ao seu fornecedor.
- Coloque o aparelho sobre uma superfície seca, plana e que não seja sensível ao calor.
- Não coloque o aparelho próximo de bicos de gás, fogões eléctricos ou outras fontes de calor.
- Não coloque o aparelho próximo de materiais e /ou gases inflamáveis, explosivos. Relativamente a outros objectos, deve-se manter uma distância mínima de 10 cm.
- Não utilize a máquina de fazer pão para guardar alimentos ou utensílios.
- Não utilize temporizadores externos ou sistemas de comando à distância para comandar o aparelho.

⚠ *Perigo de incêndio!*

- Certifique-se de que as ranhuras de ventilação do aparelho não ficam cobertas.
- Antes de ligar o aparelho, verifique se o tipo de corrente e tensão de rede coincidem com as indicações contidas na placa de características.
- Nunca cubra o aparelho com uma toalha ou outros materiais. Calor e vapor devem poder sair. Pode provocar-se um incêndio se o aparelho for tapado ou entrar em contacto com material inflamável, como por exemplo cortinados.

- Inicie o programa de cozedura apenas com a forma inserida.
- Não coloque objectos sobre o aparelho, nem o cubra. Perigo de incêndio!
- Nunca coloque película de alumínio ou outros objectos metálicos na máquina de fazer pão. Isso pode provocar curto-circuito. Perigo de incêndio!
- Nunca utilize o aparelho vazio ou sem forma.

⚠ *Perigo de choque eléctrico!*

- Antes de cada utilização, verifique a ficha e o cabo de alimentação. Se o cabo de alimentação deste aparelho ficar danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu Serviço de Apoio ao Cliente ou outra pessoa igualmente qualificada, de modo a evitar perigos.
- Não assente o cabo de alimentação sobre arestas vivas ou nas proximidades de superfícies ou objectos quentes. O isolamento do cabo pode ser danificado.
- No caso de danos, a ficha ou o cabo de alimentação devem ser imediatamente substituídos por técnicos autorizados ou pelo Serviço de Apoio ao Cliente, de modo a evitar perigos.
- Se utilizar um cabo de extensão, a potência máxima permitida do cabo terá de corresponder à potência da máquina de fazer pão.
- Quando o aparelho não for utilizado, bem como antes da limpeza, retire a ficha de rede.
- Deixe o aparelho arrefecer e retire a ficha de rede antes de retirar ou colocar peças dos acessórios.
- Não limpe o aparelho com esponjas de limpeza abrasivas.
Se partículas soltas da esponja entrarem em contacto com peças eléctricas, existe perigo de curto-circuito.



Não mergulhe a máquina de cozer pão em água ou outros líquidos. Perigo de choque eléctrico!

Cuidado! Danos no aparelho!

- Utilizar o aparelho apenas em espaços interiores.
- Nunca colocar o aparelho em cima ou ao lado de um fogão a gás ou eléctrico ou de um forno quente.
- A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante pode causar danos. Utilizar o aparelho apenas para a finalidade prevista. Caso contrário, a o direito da garantia extingue-se.
- Este aparelho está em conformidade com respectivas determinações de segurança. A verificação, reparação e manutenção técnica devem ser efectuadas exclusivamente por um agente comercial especializado. Caso contrário a garantia extingue-se.
- Não retire a ficha da tomada puxando pelo cabo de alimentação.

Perigo de ferimentos!

- Antes de retirar as peças, deixe o aparelho arrefecer.
- Disponha a extensão de modo a que ninguém tropece nela e a faça desligar acidentalmente.
- Para evitar perigo de acidentes e de tropeço, o aparelho vem equipado com um cabo de alimentação curto.
- Este aparelho não é adequado para a utilização por pessoas (incluindo crianças) com limitações das capacidades físicas, sensoriais ou mentais ou falta de experiência e/ou de conhecimento, a não ser que estas sejam supervisionadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou que recebam instruções acerca do funcionamento do aparelho.
- As crianças devem ser supervisionadas, de modo a garantir que não brincam com o aparelho.
- Cuidado, a máquina de fazer pão fica quente. Toque no aparelho apenas quando este estiver arrefecido ou utilize uma pega de cozinha.
- Nunca retire a forma durante o funcionamento.

- Não desloque a máquina de fazer pão se o conteúdo da forma estiver quente ou líquido, como por exemplo, compota. Perigo de queimaduras!
- Durante a utilização, nunca toque na pá para amassar rotativa.
- Retire a ficha da tomada quando o aparelho não estiver a ser usado e antes de qualquer limpeza.
- Feche sempre a tampa durante o funcionamento.

Vista geral do aparelho

- 1 Pega
- 2 Tampa do aparelho
- 3 Janela para visualização
- 4 Forma
- 5 Eixo de accionamento
- 6 Ranhura de ventilação
- 7 Visor
- 8 Painel de comando
- 9 Programas de cozedura
- 10 Compartimento de cozedura

Acessórios

- 11 Pá para amassar
- 12 Copo de medição
- 13 Gancho para remoção da pá para amassar
- 14 Colher de medida



Cuidado! Superfície quente!

Este símbolo na máquina de fazer pão avisa-o do perigo de queimaduras.

Vista geral do painel de comando

- A Botão Grau para tostar 
 - B Botão Peso do pão 
- Nível I: 700 g
Nível II: 900 g
- C Botões Tempo  
 - D Botão Start/Stop 
 - E Botão Selecção de programa 

Material fornecido

Máquina de fazer pão KH 1172
Pá para amassar
Forma
Copo medidor
Colher de medida
Gancho para remoção da pá para amassar
Manual de instruções
Manual de instruções breve
Cartão de encomenda
Livro de receitas

Utilização correcta

Utilize a sua máquina de fazer pão Bifinett apenas para cozer pão e para fazer compotas/doces a nível doméstico.

Não utilize o aparelho para secar alimentos ou objectos. Não utilize a máquina de fazer pão ao ar livre.

Utilize apenas acessórios recomendados pelo fabricante. Acessórios não recomendados podem danificar o aparelho.

Dados técnicos

Tensão nominal: 220-240V~50Hz
Consumo de energia : 600 Watt

Características

Com a máquina de fazer pão pode cozer pão ao seu gosto.

- Pode escolher entre 11 programas diferentes.
- Pode utilizar misturas pré-preparadas.
- Pode amassar pão e fazer compota.

Antes da primeira utilização

Eliminação do material da embalagem

Desembale o seu aparelho, retire quaisquer protecções de transporte e elimine o material de embalagem conforme as prescrições da sua localidade.

Primeira limpeza

Limpe a forma ④, pá para amassar ⑪ e a superfície exterior da máquina de fazer pão com um pano limpo e húmido antes da colocação em funcionamento. Não use quaisquer esponjas ou produtos de limpeza abrasivos. Retire a película protectora do visor ⑦.

Aquecer

Tenha em atenção as seguintes indicações relativas à primeira colocação em funcionamento:

Perigo de incêndio!

Não deixe a máquina de fazer pão aquecer mais do que 5 minutos com a forma vazia ④. Existe perigo de sobreaquecimento.

Nota:

Coloque a forma vazia ④ dentro do aparelho, unicamente no primeiro aquecimento. Feche a tampa do aparelho ②. Seleccione o programa Cozer, como descrito no capítulo "Cozer pão", e prima Start/Stop ① para aquecer o aparelho durante 5 minutos.

Após 5 minutos, prima o botão Start/Stop ① até que seja emitido um sinal sonoro, para interromper o procedimento. Visto que os elementos de aquecimento estão ligeiramente lubrificados, pode surgir um ligeiro odor durante a primeira colocação em funcionamento. Esta situação é inofensiva e desaparece passado pouco tempo. Certifique-se de que existe ventilação suficiente, abra, por exemplo, uma janela.

Deixe o aparelho arrefecer totalmente e volte a lavar a forma ④, a pá para amassar ⑪ e a superfície exterior da máquina de fazer pão com um pano limpo e húmido.

Antes da cozedura

Remover e colocar a forma

Para remover a forma ④ (fig.1):

Rode a forma ④ um pouco no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, até que lhe seja possível extraí-la da máquina de fazer pão (marca "REMOVE" no compartimento de cozedura ⑩).

Para colocar a forma ④ (fig.2):

Coloque a forma ④ ligeiramente oblíqua sobre o eixo de accionamento. Rode a forma ④ um pouco no sentido dos ponteiros do relógio, até que assente direita no compartimento de cozedura ⑩. (Marca "LOCK" no compartimento de cozedura ⑩).

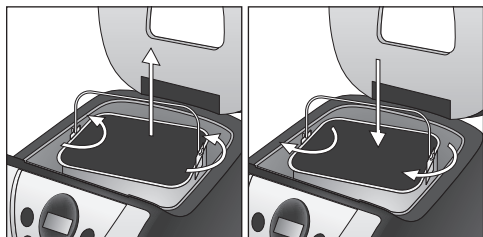


Fig. 1: Remoção: Fig. 2: Colocação

Conselhos para a cozedura

Para um processo de cozedura bem sucedido, tenha em conta os seguintes factores:

- Retire a forma ④ do aparelho antes de a encher com ingredientes. Se os ingredientes tocarem no compartimento de cozedura ⑩, pode ser provocado um incêndio devido ao aquecimento das serpentinas de aquecimento.
- Coloque os ingredientes na forma pela ordem indicada. ④.

- Todos os ingredientes devem encontrar-se à temperatura ambiente, de modo a que se obtenha um processo de fermentação ideal.
- Respeite as quantidades exactas dos ingredientes. Para isso, utilize, por exemplo, o copo medidor ⑫ fornecido. Com a escala no copo medidor ⑫ em milímetros (ml) e onças (oz) pode medir os ingredientes em diversas unidades de medida. Basta um pequeno desvio das quantidades indicadas na receita para influenciar o resultado da cozedura.

⚠ Perigo de incêndio!

Nunca utilize quantidades maiores do que as indicadas. Se a massa for demasiada, pode transbordar da forma ④ e queimar as serpentinas de aquecimento.

Painel de comando

Visor ⑦

Configuração base

A configuração base é indicada logo que o aparelho for ligado à rede eléctrica. Com esta indicação é sinalizada a operacionalidade do aparelho.

Corresponde ao programa Normal:

- No visor surge ⑦ "1 3:10". O "1" indica o programa em que se encontra, "3:10" define a duração do programa em horas e minutos.
- As posições das duas setas na margem superior do visor ⑦ indicam o grau para tostar seleccionado (seta esquerda) e o peso (seta direita). A configuração base após ligação é: Peso do pão 900 g e "Grau para tostar médio".

Durante o funcionamento, a evolução do programa pode ser lida nas indicações do tempo do visor ⑦ que decorrem em sentido decrescente.

A Botão Grau para tostar

Com o botão Grau para tostar **A**, ajuste o grau desejado: CLARO  -MÉDIO  - ESCURO .

Esta função não é aplicável nos programas 8. Massa e 9. Compota.

B Botão Peso do pão

Com o botão Peso do pão **B**, pode variar o peso:
Para um peso de pão menor, de 700 g
Para um peso de pão maior, de 900 g

Esta função não é aplicável nos programas 8. Massa, 9. Compota, 10. Bolos e 11. Cozer.

C Botões Tempo ▼ ▲

Com os botões Tempo pode iniciar o programa com atraso temporal.

i Indicações:

- Os programas que podem ser iniciados com atraso estão listados na tabela "Evolução temporal dos programas".
- Os programas Rápido, Expresso, e Compota não podem ser iniciados com atraso temporal.

Para mais informações, consulte o capítulo "Atraso temporal/Função de temporização".

D Botão Start/Stop

- Para iniciar e terminar o programa prima Start/Stop **D**.
- Logo que o botão Start/Stop for premido **D**, os dois pontos entre a indicação do tempo piscam.
- Com o botão Start/Stop **D**, pode interromper o programa em qualquer posição: Mantenha o botão Start/Stop **D** premido até ser emitido um sinal de aviso. No visor **7** surge a configuração base. Se pretender utilizar outro programa, seleccione-o com o botão Selecção de programa **E**.

E Botão Selecção de programa

Prima o botão Selecção de programa **E** para passar pelos diferentes programas que se encontram descritos pormenorizadamente na tabela "Evolução temporal dos programas". Utilize os programas para as seguintes preparações:

1. Programa Normal

Para pão de trigo e de mistura essencialmente composto por farinha de trigo ou de centeio. O pão tem uma consistência compacta. Pode regular a cor do pão com o botão Grau para tostar **A**.

2. Programa Pão branco

Para a preparação de pão branco especialmente fofo.

3. Programa Integral

Para pães com tipos de farinha mais espessas, p. ex. farinha de trigo integral e farinha de centeio. O pão fica mais compacto e pesado.

4. Programa Rápido

Para uma preparação rápida de pão branco e de mistura.

5. Programa Doce

Para pães com ingredientes como sumos de fruta, pedacinhos de coco, uvas-passas, frutos secos, chocolate ou açúcar adicional. Um maior tempo de levedação torna o pão mais leve e fofo.

6. Programa Sem glúten

Para pão de farinhas e misturas pré-preparadas sem glúten. As farinhas sem glúten precisam de mais tempo para a absorção de líquidos e possuem outras características.

7. Programa Expresso

A massa coze menos tempo no programa Expresso e por isso os pães são mais compactos e não tão fofos. Não é possível uma pré-selecção do tempo. Neste programa utilize sempre líquidos aquecidos a aprox. 50 °C/122 °F. Este programa é o mais rápido de todos os programas de cozedura.

8. Programa Massa (amassar)

Para obter massa levedada para pão, pizza ou regueifa. O processo de cozedura não se realiza neste programa.

9. Programa Compota

Para fazer compotas, doces, geleias e cremes para barrar à base de fruta.

10. Programa Bolo

Com este programa os ingredientes são brevemente amassados, levedados e cozidos. Utilize fermento em pó para este programa.

11. Programa Cozer

Para acabar de cozer pães que ficaram demasiado claros, que não cozeram completamente ou massa pré-preparada. Os processos de amassar ou de deixar repousar a massa não fazem parte deste programa. O pão é mantido quente até uma hora depois de concluído o processo de cozedura. Assim evita-se que o pão fique demasiado húmido. O programa 11 coze o pão durante 60 minutos. Para terminar o programa "Cozer" antes do tempo, prima o botão Start/Stop **D** até que seja emitido um sinal de aviso longo. Para desligar o aparelho totalmente, desligue-o da corrente.

i Nota:

Não é possível iniciar o programa Cozer antes de o aparelho ter arrefecido. Aguarde até que o aparelho arrefeça, antes de acabar de cozer pão.

Funções da máquina de fazer pão

Função do sinal de aviso

O sinal de aviso é emitido

- ao premir todos os botões dos programas,
- nos programas 1 a 7, para indicar que podem ser adicionados cereais, fruta, frutos secos ou outros ingredientes,
- ao alcançar o fim do programa
- Durante a fase de conservação do calor após terminar o processo de cozedura o sinal de aviso é emitido várias vezes.

Função de repetição

Em caso de falha de energia por mais de 10 minutos, a máquina de fazer pão tem de ser ligada novamente. Isto só será executável se a massa não se encontrar numa fase posterior à fase de amassar no momento da interrupção da evolução do programa.

Caso contrário, tem de começar de novo! No caso de uma falha de energia inferior a 10 minutos, o programa é continuado automaticamente no ponto adequado (ver capítulo "Função de memória").

Função de memória

O programa prossegue automaticamente a partir do mesmo ponto, ao ligar depois de uma falha de energia de até aprox. 10 minutos. Esta função de memória esta destinada para o caso de falhar a energia.

i Nota:

Premindo o botão Start/Stop **D**, o programa termina definitivamente. Não é possível continuar o programa.

Mensagens de erro

- Se no visor **7** surgir "HHH" depois de o programa ter sido iniciado, a temperatura da máquina de fazer pão ainda é demasiado elevada. Pare o programa e retire a ficha da tomada. Abra a tampa do aparelho **2** e deixe-o arrefecer antes de o voltar a utilizar.
- Se não for possível iniciar um novo programa depois de a máquina de fazer pão ter acabado de concluir um programa, é porque esta se encontra ainda muito quente. Neste caso, a indicação no visor salta para a configuração base (programa 1). Abra a tampa do aparelho **2** e deixe-o arrefecer antes de o voltar a utilizar.

i Nota:

Não é possível iniciar o aparelho antes de este ter arrefecido.

- Se no visor **7** surgir "EEE" depois de o programa ter sido iniciado, desligue a máquina de fazer pão e volte a ligá-la, retirando a ficha da parede e voltando a inseri-la. Se a indicação de erro persistir, entre em contacto com o Serviço de Apoio ao Cliente.

Cozer pão

Inserir ingredientes

- Coloque a pá para amassar **11** no eixo de accionamento **5**.
- Coloque os ingredientes na forma **4**. Os ingredientes devem ser colocados na forma **4** pela ordem indicada na respectiva receita. Certifique-se de que não se encontra sujidade no exterior da forma **4**.

Colocação da forma

Coloque a forma **4** ligeiramente oblíqua sobre o eixo de accionamento. Rode a forma **4** um pouco no sentido dos ponteiros do relógio, até que assente direita no compartimento de cozedura **10**. (Marca "▷ LOCK" no compartimento de cozedura **10**).

Ligar

- Insira a ficha de rede numa tomada de contacto de segurança correctamente instalada.

Seleccionar evolução do programa

- Selecciono o programa desejado com o botão Selecção de programa **E**.
- Selecciono o grau para tostar desejado com o botão Grau para tostar **A**.
- Selecciono o peso desejado com o botão Peso do pão **B**.
- Para iniciar de imediato o programa, prima o botão Start/Stop **D**.

Atraso temporal/ função de temporização

- Selecciono o programa desejado com o botão Selecção de programa **E**.
- Selecciono o grau para tostar desejado com o botão Grau para tostar **A**.
- Selecciono o peso desejado com o botão Peso do pão **B**.
- Com os botões Tempo **C** pode atrasar o início do programa.
- Para além do tempo automaticamente indicado no respectivo programa, calcule as horas e os minutos, após os quais o programa deve estar concluído. Considere, caso necessário, um período de conservação do calor de uma hora (após terminar o processo de cozedura)!

Com auxílio da temporização, o programa pode ser concluído no máximo 13 horas após o seu início.

Aviso!

Antes de cozer o pão com a função de temporização, execute a receita sob vigilância para se certificar de que a relação dos ingredientes entre si está correcta, de que a massa não fica demasiado firme nem demasiadamente fina e de que a quantidade de massa não é excessiva, o que a poderia fazer transbordar. Perigo de incêndio!

Exemplo

Pretende que um pão de mistura normal, com grau para tostar médio e com o peso superior seja cozido mais tarde. Seleccione, para tal, primeiro o programa 1 **E**, grau para tostar médio **A** e o peso do pão 900 g **B** (maior peso do pão). Partindo do princípio que são 8:00 e que deseja que o seu pão fique pronto às 17:30, ou seja, daí a 9 horas e 30 minutos: Prima os botões Tempo **C** até 9:30, uma vez que se trata de um intervalo de tempo de 9 horas e 30 minutos entre o "momento actual" (8:00) e o momento em que o pão estará pronto. Não utilize ingredientes como leite, ovos, frutos, iogurte, cebolas, etc. na cozedura temporizada!

- Para iniciar o programa, prima o botão Start/Stop **D**.

Misturar e amassar massa

A máquina de fazer pão mistura e amassa a massa o tempo que é previsto pelo programa de cozedura (ver tabela).

Conselho: Verifique a consistência da massa após uma fase de amassar de 5 minutos. Deve apresentar-se fofa e firme. Se estiver demasiado seca, acrescente um pouco de líquido. Se estiver demasiado húmida, acrescente farinha (1/2 - 1 colher de chá de cada vez, uma ou mais vezes, em função das necessidades).

Conselho: Se retirar a pá para amassar **11** após o último processo de amassar, o pão não é danificado ao ser retirado da forma **4**. Para isso, tem de interromper o programa de cozedura.

- Para interromper o programa de cozedura, retire a ficha de rede da tomada. Não carregue no botão Start/Stop **D**.
- Abra a tampa do aparelho **2** e retire a forma **4**. Com as mãos enfarinhadas pode retirar a massa e remover a pá para amassar **11**.
- Volte a colocar a massa na forma **4**, coloque-a novamente no aparelho feche a tampa **2**.
- Insira a ficha na tomada. O programa de cozedura prossegue automaticamente.

Nota:

A interrupção não pode ser superior a 10 minutos! Caso contrário, o programa de cozedura não continua.

Deixar a massa levedar

Após o último processo de amassar, a máquina de fazer pão origina a temperatura ideal para a massa levedar. Mantenha a tampa do aparelho **2** sempre fechada durante este tempo.

Cozer

Perigo de queimaduras!

Nunca abra a tampa do aparelho **2** durante o processo de cozedura.

Nota

Não abra a tampa do aparelho **2** durante o processo de cozedura. O pão pode abater.

A máquina de fazer pão regula a temperatura e o tempo de cozedura automaticamente. Se o pão ainda estiver demasiado claro, após terminar o processo de cozedura, pode deixá-lo cozer mais um pouco no programa Cozer.

- Prima o botão Start/Stop **1** até que seja emitido o sinal de aviso e deixe o aparelho arrefecer com a tampa aberta **2**.
- Prima várias vezes o botão Selecção de programa **3** para seleccionar o programa Cozer.
- Para iniciar o programa, prima o botão Start/Stop **1**.
- Quando for alcançado o grau para tostar desejado, prima o botão Start/Stop **1** até ser emitido o sinal de aviso para parar a cozedura.

Conservação do calor

Quando o processo de cozedura tiver terminado, é emitido várias vezes o sinal de aviso para indicar que o pão ou os alimentos podem ser retirados. No visor **7** surge "0:00". Simultaneamente, inicia-se um período de conservação do calor de uma hora. Excluem-se os programas Massa e Compota.

Fim da evolução do programa

Aviso

Antes de abrir a tampa do aparelho **2**, retire a ficha da tomada para evitar uma ligação involuntária do aparelho. Perigo de ferimentos!

Aviso

Desligue o aparelho da rede eléctrica quando este não estiver a ser utilizado, para evitar perigo devido a curto-circuito, tempestade ou flutuações de tensão.

- Após terminar o programa, retire a forma **4** com auxílio de pegas de cozinha.

Aviso

Utilize sempre pegas de cozinha para retirar a forma **4** da máquina de fazer pão.

- Vire a forma **4** para baixo e se o pão não cair de imediato sobre a grelha, movimente o eixo de accionamento **5** pela parte de baixo várias vezes para um lado e para outro até que o pão caia.

Se a pá para amassar **11** ficar presa no pão, utilize o gancho para remoção da pá para amassar **13**:

- Na parte inferior do pão ainda quente, insira o gancho para remoção da pá **13** no orifício redondo da pá para amassar **11** e prenda-o no rebordo inferior da mesma **11**.
- Puxe a pá para amassar **11** cuidadosamente para cima com o gancho para remoção da pá para amassar **13**. Desta forma pode ver-se onde se encontra a asa da pá para amassar **11**.
- Dê um pequeno corte no pão nesse ponto e retire a pá para amassar **11**.

Nota

Não utilize objectos metálicos que poderiam arranhar o revestimento anti-aderente.

Lave a forma logo após ter retirado o pão **4** com água quente. Evita que a pá para amassar **11** fique presa ao eixo de accionamento **5**.

Deixe o pão arrefecer 15-30 minutos antes de o consumir.

Atenção!

Antes de cortar o pão, certifique-se sempre de que a pá para amassar **11** não se encontra na massa. A pá para amassar **11** poderia ficar danificada.

Limpeza e conservação

Aviso

Antes de proceder a qualquer tipo de limpeza, retire a ficha da tomada e deixe o aparelho arrefecer completamente.

Proteja o aparelho de salpicos e humidade, visto tal poder provocar um curto-circuito.

Além disso, observe também as indicações de segurança.

Atenção

As peças do aparelho e dos acessórios não podem ir à máquina de lavar louça!

Caixa, tampa, compartimento de cozedura

- Remova todos os resíduos existentes no compartimento de cozedura **10** com um pano húmido ou com uma esponja suave ligeiramente humedecida.
- Limpe o exterior do aparelho e a tampa também com uma esponja ou pano humedecido. Seque bem o interior.

Forma e pá para amassar

A superfície da forma **4** e pá para amassar **11** têm um revestimento antiaderente.

Não utilize detergentes agressivos, abrasivos ou objectos cortantes.

A humidade e o vapor podem alterar o aspecto das superfícies ao longo do tempo. Isto não implica porém uma redução da funcionalidade ou da qualidade.

Antes da limpeza, retire a forma **4** e a pá para amassar **11** do compartimento de cozedura **10**. Limpe o exterior da forma **4** com um pano húmido.

Atenção

Nunca mergulhe a forma **4** em água ou outros líquidos. Isto provoca danos irreparáveis na forma **4**. Limpe o interior da forma **4** com água com detergente.

Se a pá para amassar **11** estiver incrustada e for difícil de remover, encha a forma **4** com água quente durante 30 minutos.

Se o suporte de aplicação na pá para amassar **11** estiver entupido, pode limpá-lo cuidadosamente com uma vareta de madeira.

Não utilize detergentes químicos ou diluentes para limpar a máquina de fazer pão.

Acessórios

Limpe os acessórios (copo medidor **12**, colher de medida **14** e gancho para remoção da pá para amassar **13**) em água com detergente suave e enxágüe-os muito bem de seguida.

Não utilize detergentes agressivos ou abrasivos para a limpeza. Estes podem danificar o aparelho.

Eliminação



Nunca elimine o aparelho juntamente com o lixo doméstico normal. Este produto está em conformidade com a directiva europeia 2002/96/CE.

Elimine o aparelho através de uma instituição de recolha de resíduos autorizada ou através da instituição de recolha do seu município.

Tenha em consideração os regulamentos actualmente em vigor.

Em caso de dúvida, entre em contacto com a sua entidade de eliminação de resíduos.



Elimine todos os materiais da embalagem de forma ecológica.

Garantia e assistência técnica

Este aparelho tem 3 anos de garantia a partir da data de compra. Este aparelho foi fabricado com o maior cuidado e testado escrupulosamente antes da sua distribuição. Guarde o talão de caixa como comprovativo da compra. No caso de reivindicação da garantia, entre em contacto com o seu ponto de assistência técnica, via telefone. Só assim pode ser garantido um envio gratuito do seu produto.

A garantia abrange apenas anomalias de material e de fabrico, não incluindo as peças de desgaste ou danos em peças frágeis, p.ex. interruptores ou baterias. O produto foi concebido apenas para uso privado e não para uso comercial.

A garantia extingue-se no caso de utilização incorrecta e de intervenções que não foram efectuadas pelo nosso representante autorizado de assistência técnica. Os seus direitos legais não são limitados por esta garantia.

Importador

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

PT Kompernass Service Portugal

FGM-Ferramentas Gerais e Máquinas Lda.

Rua da Mainca, 642

Apartado 1080

4466-901 S. Mamede de Infesta

Tel.: 22 9069140

Fax: 22 9016870

e-mail: support.pt@kompernass.com

Evolução temporal dos programas

N.º do programa	1		2		3		4		5		6	
	Normal		Pão branco		Integral		Rápido		Doce		Sem glúten	
Peso do pão	700g	900g	700g	900g	700g	900g	700g	900g	700g	900g	700g	900g
Temporizador (máx.)	13 h	13 h	13 h	13 h	13 h	13 h	-		13 h	13 h	13 h	13 h
Grau para tostar	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Sinal de aviso Acrescentar ingredientes	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Tempo completo em h	3:00	3:10	3:30	3:40	3:40	3:50	1:55	1:58	3:05	3:10	3:15	3:30
	Todas as indicações de tempo seguintes em minutos											
Amassar 1	10	11	16	18	9	10	7		10		12	
Deixar a massa levedar 1	23	28	35	40	20	25	6		20	22	20	
Sinal de aviso (Adicionar ingredientes durante a segunda fase de amassar)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Indicação do tempo no visor	aprox. 2:20	aprox. 2:23	aprox. 2:27	aprox. 2:30	aprox. 3:06	aprox. 3:10	aprox. 1:37	aprox. 1:40	aprox. 2:31	aprox. 2:28	aprox. 2:48	aprox. 2:53
Amassar 2	12	13	17		18	20	10	10	15		13	
Deixar a massa levedar 2	35		30		55		15	15	35		50	
Deixar a massa levedar 3	40		50		60		-	-	50		50	
Cozer	60	63	62		58	60	62	65	55	58	60	65
Indicação do tempo no visor	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00
Conservação do calor	60		60		60		60		60		60	

N.º do programa	7		8	9	10	11
	Expresso		Massa	Compota	Bolo	Cozer
Peso do pão	700g	900g	-	-	-	-
Temporizador (máx.)	-	-	13 h	-	13 h	-
Grav para tostar	✓	✓	-	-	✓	✓
Sinal de aviso Acrescentar ingredientes	✓	✓	-	-	-	-
Tempo completo em h	0:59	1:15	1:30	1:20	1:28	1:00
Todas as indicações de tempo seguintes em minutos						
Amassar 1	11	12	20	-	15	-
Deixar a massa levedar 1	-		-	15	8	-
Sinal de aviso (Adicionar ingredientes durante a segunda fase de amassar)	✓	✓	-	-	-	-
Indicação do tempo no visor	aprox. 0:54	aprox. 1:10	-	-	-	-
Amassar 2	-		-	45	-	-
Deixar a massa levedar 2	-		30	-	-	-
Deixar a massa levedar 3	10	20	40	20	-	-
Cozer	38	43	-	-	65	60
Indicação do tempo no visor	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00
Conservação do calor	60		-	-	60	60

Eliminação de erros da máquina de fazer pão

O que fazer quando a pá para amassar 11 fica presa na forma 4 após a cozedura?	• Encha a forma 4 com água quente e rode a pá para amassar 11 para libertar a massa incrustada.
O que acontece quando o pão pronto fica na máquina?	• Devido à "Função de conservação de calor" assegura-se que o pão se mantém quente durante aprox. 1 hora e é protegido da humidade. Se o pão permanecer mais de 1 hora na máquina, pode ficar húmido.
A forma 4 é apropriada para a máquina de lavar loiça?	• Não. Lave a forma 4 e a pá para amassar 11 à mão.
Porque é que a massa não está a ser mexida, apesar do motor trabalhar?	• Verifique se a pá para amassar 11 e a forma 4 estão correctamente encaixadas.
O que fazer quando a pá para amassar 11 fica presa no pão?	• Retire a pá para amassar 11 com o gancho para remoção da pá para amassar 13.
O que acontece numa falha de energia durante o programa?	• No caso de uma falha de energia até 10 minutos, a máquina de fazer pão termina o último programa executado.
Quanto tempo demora a cozer o pão?	• Consulte o tempo exacto na tabela "Evolução temporal dos programas".
Qual o tamanho do pão que posso cozer?	• Pode cozer os seguintes tamanhos de pão com a forma 4: - Pão com um peso de 700 g - Pão com um peso de 900 g
Porque motivo não é possível utilizar leite fresco na cozedura temporizada?	• Produtos frescos como leite ou ovos azedam se ficarem muito tempo no aparelho.
O aparelho tritura as passas introduzidas.	• Para evitar a trituração de ingredientes como fruta ou nozes, adicione-os à massa apenas após ser emitido o sinal.

O que fazer quando sai fumo do compartimento de cozedura 10 ou das ranhuras de ventilação 6?	• Retire imediatamente a ficha de rede! Deixe o aparelho arrefecer, retire a forma 4. Limpe o exterior da forma 4, bem como o compartimento de cozedura 10, uma vez que o fumo foi provavelmente originado pela sujidade. Se não se encontrar qualquer sujidade no compartimento de cozedura 10 ou no exterior da forma 4, não volte a ligar o aparelho. Contacte a Assistência Técnica.
O que sucedeu se os ingredientes não foram bem misturados ou o pão não ficou bem cozido?	• Foi seleccionado um programa errado. • O botão Start/Stop D foi premido durante o funcionamento. • Houve uma falha de energia prolongada durante o funcionamento. • A tampa do aparelho 2 foi aberta várias vezes durante o funcionamento. • A pá para amassar 11 está bloqueada. Retire os ingredientes e não os volte a utilizar. Remova a forma 4 e verifique se o eixo de accionamento 5 roda. Se não for esse o caso, contacte a Assistência Técnica.
Porque é que o visor indica 7 "H:HH" e não é possível iniciar o aparelho?	• O aparelho ainda se encontra quente do processo de cozedura anterior. Prima o botão Start/Stop D até que surja a configuração base no visor 7. Deixe o aparelho arrefecer com a tampa 2 aberta aprox. 20 minutos. Depois pode utilizar o aparelho normalmente.