

FR/NL

Kompernaß GmbH · Burgstrasse 21 · D-44867 Bochum
www.kompernass.com

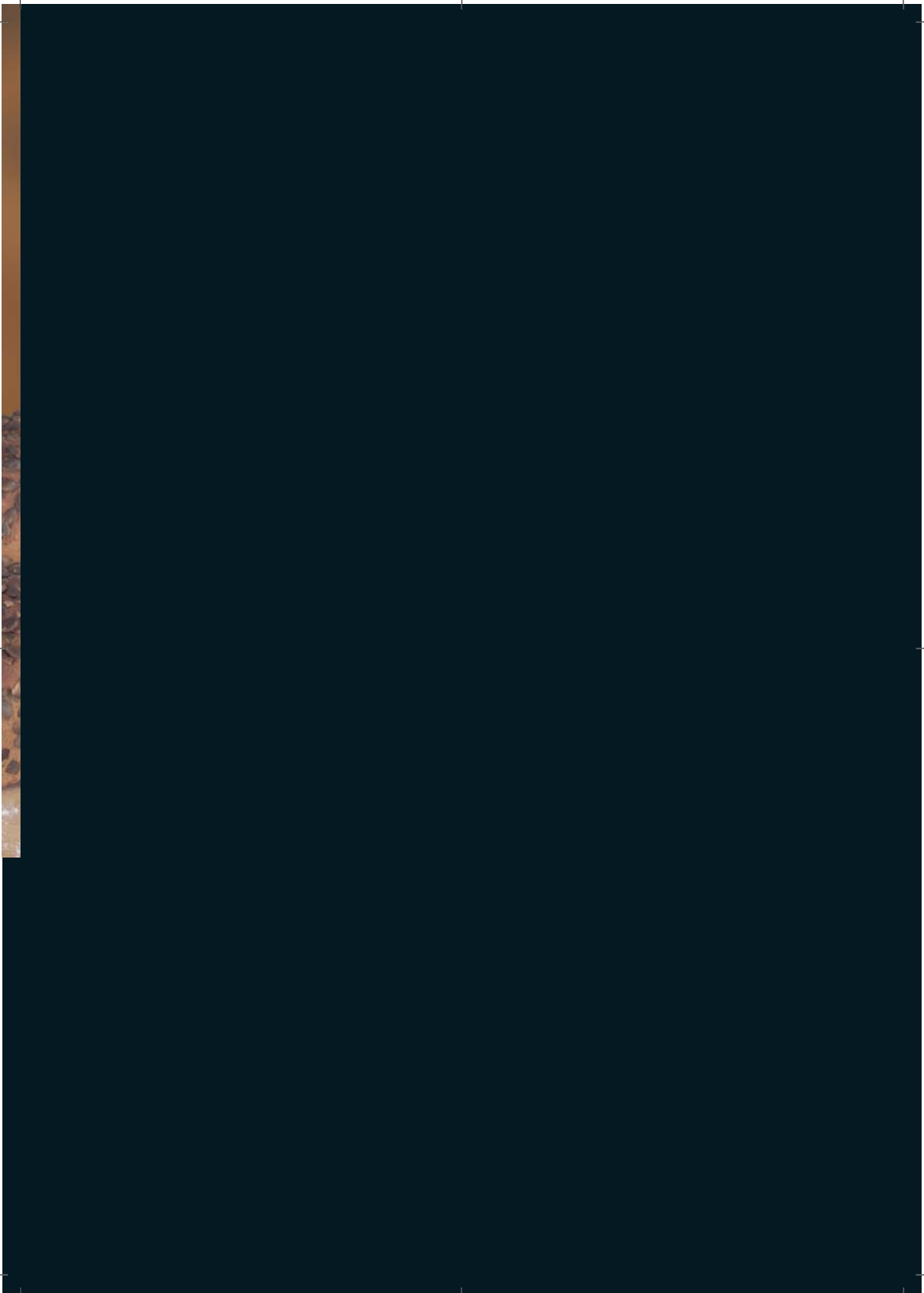
ID-Nr.: KH2232-08/05-V4

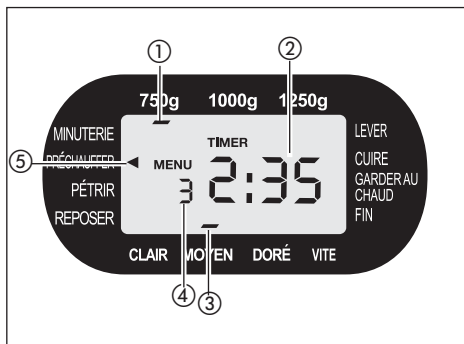
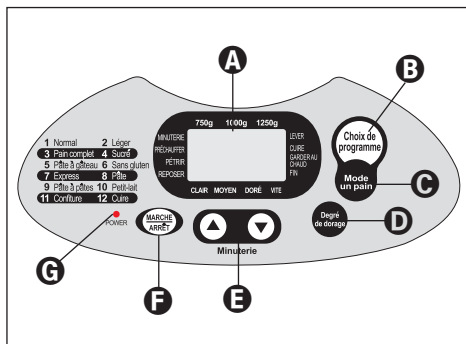
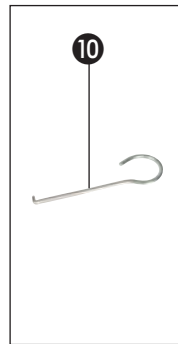
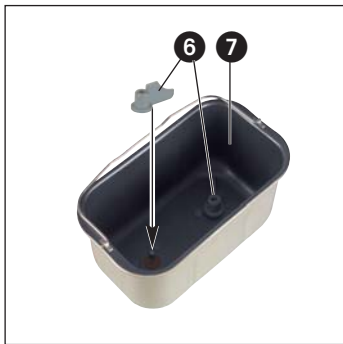
bifinett



Ⓡ Machine à pain KH 2232
Mode d'emploi

Ⓡ Broodbakmachine KH2232
Gebruiksaanwijzing





| Machine à pain KH2232 | page |
|--|-------------|
| Remarques importantes pour votre sécurité | 4 |
| Présentation de l'appareil | 5 |
| Accessoires | 5 |
| Usage conforme | 5 |
| Avant la première utilisation | 5 |
| Propriétés | 6 |
| Zone de commande | 6 |
| Programmes de cuisson | 7 |
| Régler la minuterie | 9 |
| Avant la cuisson | 10 |
| Faire cuire du pain | 10 |
| Nettoyage et entretien | 13 |
| Caractéristiques techniques | 14 |
| Garantie & service après-vente | 14 |
| Mise au rebut | 14 |
| Importateur | 14 |
| Déroulement du programme | 15 |
| Dépannage de la machine à pain | 19 |

Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation et conservez ce dernier pour une utilisation ultérieure. Lors du transfert de l'appareil à une tierce personne, remettez-lui également le mode d'emploi.

KH 2232

Remarques importantes pour votre sécurité

Installation

- Après le déballage, contrôlez la machine à pain en vue de détecter d'éventuels dommages dus au transport. Si nécessaire, veuillez vous adresser à votre fournisseur.
- Posez l'appareil sur une surface sèche, plane et non sensible à la chaleur.
- N'installez pas l'appareil à proximité de brûleurs à gaz, de cuisinières ou d'autres sources de chaleur.
- N'installez pas l'appareil à proximité de matériaux combustibles, explosifs et/ou de gaz combustibles.
- Veillez à ce que les fentes d'aération latérales de l'appareil ne soient pas recouvertes.
- Avant le raccordement, contrôlez si le type de courant et la tension du réseau correspondent aux indications figurant sur la plaque signalétique.
- N'acheminez pas le câble au niveau d'arêtes vives ou à proximité de surfaces ou d'objets chauds. L'isolement du câble peut être endommagé.
- Afin d'éviter de trébucher ou le risque d'accident, l'appareil est équipé d'un cordon d'alimentation court.
- Si vous utilisez une rallonge, la puissance maximum autorisée du câble doit correspondre à la puissance de l'appareil de cuisson pour le pain.
- Acheminez une rallonge de telle manière que personne ne trébuché dessus ou ne tire dessus par inadvertance.

En fonctionnement

- Contrôlez souvent le cordon d'alimentation et la fiche de secteur. Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit impérativement être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter d'autres risques.
- Autorisez l'utilisation d'appareils électriques par des enfants ou leur présence à proximité uniquement sous surveillance.
- Cet appareil satisfait aux dispositions de sécurité correspondantes. Les vérifications, les réparations et l'entretien technique sont exclusivement réservés au revendeur spécialisé qualifié.
- Ne posez pas d'objets sur l'appareil et ne le recouvrez pas. Risque d'incendie!
- Attention, la machine à pain est un appareil qui chauffe. Ne saisissez l'appareil qu'au niveau des poignées et entrez uniquement en contact avec les touches. Utilisez une manique.
- Laissez l'appareil refroidir et débranchez la fiche secteur avant de retirer ou de mettre en place les pièces accessoires.
- Ne déplacez pas la machine à pain lorsque le contenu se trouvant dans les formes de cuisson est chaud ou liquide.
- Pendant l'utilisation, évitez d'entrer en contact avec le couteau de pétrissage en rotation. Risque de blessures!
- Eteignez l'appareil avec le bouton Arrêt/Marche et débranchez la fiche de la prise pour couper l'appareil du réseau de courant.

- Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation pour débrancher la fiche de la prise.
- Lorsque vous n'utilisez pas l'appareil et avant tout nettoyage, débranchez la fiche secteur de la prise.
- N'utilisez pas l'appareil de cuisson pour le pain pour conserver des aliments ou des ustensiles.

Nettoyage

- Ne plongez pas la machine à pain dans l'eau ou dans d'autres liquides. Risque d'électrocution !
- Ne nettoyez pas l'appareil avec des éponges de nettoyage récurantes. Si des particules de l'éponge se désagrègent et entrent en contact avec des pièces électriques, risque d'électrocution.

Présentation de l'appareil

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



Ce symbole sur le couvercle de votre appareil de cuisson pour le pain vous avertit des risques de brûlures.

Accessoires

- 6 2 couteaux de pétrissage
 - 7 Forme de cuisson jusqu'à 1250 g
 - 8 Verre mesureur
 - 1 Cuillère graduée
 - 10 Crochet de retrait des couteaux de pétrissage
- Mode d'emploi
Carnet de garantie
Carte de commande
Livret de recettes

Conseil : pour votre machine à pain Bifinett, vous avez la possibilité de commander deux formes de cuisson plus petites pour des pains jusqu'à 500 g. A cet effet, utilisez la carte de commande ci-jointe.



Usage conforme

Utilisez votre machine à pain Bifinett exclusivement pour la cuisson du pain dans un cadre domestique.

N'utilisez en aucun cas l'appareil pour le séchage d'aliments ou d'objets.

N'utilisez pas l'appareil de cuisson pour le pain à l'extérieur.

Utilisez exclusivement les accessoires recommandés par le fabricant.

L'utilisation d'accessoires non recommandés peut conduire à un endommagement de l'appareil.

Avant la première utilisation

Mise au rebut du matériau d'emballage

Déballez votre appareil et éliminez le matériau d'emballage selon les dispositions en vigueur dans votre lieu de résidence.

Premier nettoyage

Avant la mise en service, essayez les formes de cuisson 7, le couteau de pétrissage 6 et la surface extérieure de la machine à pain. N'utilisez pas d'éponges récurantes ou de produits à récurer. Retirez le film protecteur sur la zone de commande 2.

KH 2232

Propriétés

Avec l'appareil de cuisson pour le pain, vous avez la possibilité de faire cuire du pain selon votre goût.

- Sous le point 12 vous pouvez sélectionner différents programmes de cuisson.
- Vous pouvez utiliser des mélanges pour pâtes tout prêt.
- Vous pouvez pétrir de la pâte à pain et de la pâte à pâtes et fabriquer également de la confiture.
- Grâce au programme de cuisson "sans gluten", vous allez parfaitement réussir les cuissons de mélanges sans gluten et des recettes avec des farines sans gluten, comme par exemple la farine de maïs, la farine de sarrasin et de la farine de pommes de terre.

Zone de commande

A Ecran

L'affichage indique

- ① la sélection du poids (750 g, 1 000 g, 1 250 g)
- ② le temps de cuisson restant en minutes et la présélection du délai programmé
- ③ le degré de brunissement (clair, moyen, doré ou vite)
- ④ le numéro de programme sélectionné
- ⑤ le déroulement du programme

B Choix du programme

Appel du programme de cuisson souhaité.

L'écran A affiche le numéro de programme et la durée de cuisson correspondante.

⚠ Attention :

Lorsque vous appuyez sur toutes les touches, un signal acoustique doit retentir.

C Mode un pain

Sélection du poids du pain (750 g / 1 000 g / 1 250 g). Appuyez sur la touche jusqu'à ce qu'une marque apparaisse sous le poids souhaité.

⚠ Remarque :

Lors de la mise en marche de l'appareil, ce dernier est pré-réglé sur 1 250 g. Ne modifiez pas ce réglage si vous cuisez le pain avec deux formes de cuisson. Le poids ne doit être réglé que si vous utilisez la grande forme de cuisson 7.

D Degré de dorage

Sélection du degré de brunissement (clair/moyen/doré/vite). Appuyez sur la touche degré de brunissement **D** jusqu'à ce qu'une marque apparaisse au-dessus du degré de brunissement souhaité. Le temps de cuisson se modifie selon le degré de brunissement sélectionné. Pour les programmes de cuisson 1 - 3, vous pouvez activer le mode rapide en pressant deux fois sur la touche pour réduire la durée de la procédure de cuisson. Le degré de brunissement du pain sera alors de clair à moyen.

E Timer

Cuisson programmée.

F Marche/Arrêt

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

Pour interrompre le programme, pressez brièvement sur la touche Marche/Arrêt **F**, un signal acoustique retentit et l'heure clignote **A**. Si vous pressez à nouveau sur la touche Marche/Arrêt **F**, le fonctionnement reprend au bout de 10 minutes.

Pour arrêter l'appareil ou pour effacer une programmation, pressez sur la touche Marche/Arrêt **F** pendant 3 secondes.

⚠ Remarque :

Ne pressez pas sur la touche Marche/Arrêt **F** si vous voulez simplement contrôler l'état du pain.

G Indicateur de contrôle (Power)

Indique le fonctionnement de l'appareil.

Fonction de mémorisation

Suite à une coupure de courant n'excédant pas 10 minutes, le programme est poursuivi à l'emplacement où il a été arrêté lorsque l'appareil se remet en marche. Ceci n'est pas applicable à une suppression/interruption de la procédure de cuisson lorsque vous appuyez sur la touche Marche/Arrêt **F** pendant 3 secondes.

H Fenêtre de contrôle

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

Programmes de cuisson

Sélectionnez le programme souhaité à l'aide de la touche Choix de programme **B**. L'écran **A** affiche le numéro de programme et la durée de cuisson correspondante.

Les temps de cuisson dépendent des combinaisons de programme sélectionnées. Voir le chapitre "Déroulement du programme" (voir p. 14).

Programme de cuisson 1 : Normal

Pour les pains mixtes et blancs essentiellement composés de farine de blé ou de seigle. La pain est d'une consistance compacte. La touche Degré de dorage **D** permet de régler le degré de doré du pain.

Programme de cuisson 2 : Léger

Pour des pains légers composés de farine bien fine. En règle générale, le pain est souple et présente une croûte croustillante. Ce programme n'est pas adapté pour des recettes de cuisson incorporant du beurre, de la margarine ou du lait.

KH 2232

Programme de cuisson 3 : Pain complet

Pour des pains avec des types de farines complètes qui nécessitent une durée de pétrissage et de fermentation plus importante (par exemple farine complète de blé, farine de seigle). Le pain est plus compact et plus lourd.

Programme de cuisson 4 : Sucré

Pour des pains avec des ingrédients composés de jus de fruits, de flocons de noix de coco, de raisins, de fruits secs, de chocolat ou de sucre supplémentaire. En raison d'une phase de fermentation plus longue, le pain est plus léger et plus aéré.

Programme de cuisson 5 : Pâte à gâteau

Pour la préparation de pâte levée sucrée et de mélanges de cuisson secs. Avec ce programme, les ingrédients sont pétris et cuits moins longtemps.

Programme de cuisson 6 : Sans gluten

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

Programme de cuisson 7 : Express

La procédure de cuisson ne dure plus environ que la moitié du temps. Ce programme n'est indiqué que pour les recettes ne contenant pas d'ingrédients lourds ou des types de farine complète. Notez bien qu'avec ce programme, le pain peut devenir moins moelleux et pas si savoureux qu'avec un autre programme.

Programme de cuisson 8 : Pâte (pétrir)

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

Programme 9 : Pâte à pâtes

Pour la fabrication de pâte à pâtes. Pour ces programmes, la procédure de cuisson n'est pas applicable.

Programme de cuisson 10 : Petit-lait

Pour des pains composés de babeurre ou de yaourt.

Programme 11 : Confiture

Pour la fabrication de marmelades/confitures.

Programme 12 : Cuire

Pour la recuisson de pains qui sont trop clairs ou qui ne sont pas complètement cuits. Pour ce programme, toutes les procédures de pétrissage et de repos ne sont pas applicables. Après la fin de la procédure de cuisson, le pain est maintenu au chaud pendant une heure maximum. Ce programme empêche que le pain devienne trop humide.

Pour terminer ces fonctions, pressez pendant 3 secondes sur la touche Marche/Arrêt **F** jusqu'à ce que deux signaux acoustiques retentissent. Pour éteindre l'appareil, pressez sur la touche Marche/Arrêt **F** et débranchez l'appareil du secteur.

⚠ Remarque :

Les petites formes de cuisson (disponibles comme accessoires) vous permettent :

- de faire cuire deux types de pains différents avec le même programme,
- deux pains de même type ou
- de ne cuire qu'un petit pain (laissez alors la deuxième forme de cuisson sans couteau de pétrissage **6** dans l'appareil).

Pour les programmes 1, 3, 4 et 10, un signal acoustique retentit pendant le déroulement du programme.

Immédiatement après le signal, rajoutez vos ingrédients comme les fruits ou les noix.

Les ingrédients ne vont pas être réduits en morceaux par le couteau de pétrissage **6**.

Si vous avez réglé la minuterie, vous pouvez verser tous les ingrédients dans la forme de cuisson **7** également au début du programme. Dans ce cas, nous vous recommandons cependant de réduire quelque peu en morceaux les fruits et les noix.

En maintenant la touche fléchée enfoncée, vous accélérez cette procédure.

L'affichage vous indique la durée totale du temps de cuisson et le délai.

Lors d'un dépassement d'un éventuel décalage de temps, vous pouvez corriger le temps avec la touche fléchée **▼**.

Pressez sur la touche Marche/Arrêt **F** pour régler la minuterie.

Le double point clignote à l'écran **A** et le temps programmé commence à s'écouler.

Lorsque la cuisson est terminée, 10 signaux acoustiques retentissent et l'écran **A** affiche 0:00.

Exemple :

Il est 8.00 heures et vous souhaitez avoir du pain frais dans 7 heures et 15 minutes, donc à 15h15. Sélectionnez tout d'abord le programme 1 et appuyez ensuite sur la touche **B** jusqu'à ce que **A** 7:15 apparaisse sur l'écran, étant donné que le temps jusqu'à la fabrication est de 8 heures et 30 minutes.

Pour certains programmes, la fonction de minuterie n'est pas à disposition. Voir remarque chapitre Cuisson du pain (voir p.10)

Régler la minuterie

La fonction de minuterie **B** permet de programmer une cuisson.

Avec les touches fléchées **▲** et **▼** vous réglez le moment de fin souhaité de la procédure de cuisson.

Sélectionnez un programme. L'écran **A** indique la durée de cuisson requise.

Avec la touche fléchée **▲** vous décalez la fin de la durée de cuisson par étapes respectives de 10 minutes à un moment ultérieur.

⚠ Remarque :

N'utilisez pas la fonction de minuterie si vous travaillez des denrées alimentaires rapidement périssables comme les oeufs, le lait, la crème ou le fromage.

KH 2232

Avant la cuisson

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

Ingrédients

- Retirez la forme de cuisson ⑦ de la cuve avant de la remplir avec des ingrédients. Si des ingrédients pénètrent dans l'espace de cuisson, un incendie peut se déclencher suite au réchauffement des serpentins de chauffage.
- Mettez toujours les ingrédients de votre recette dans l'ordre indiqué dans la forme de cuisson ⑦.
- Il est recommandé de laisser tous les ingrédients à température ambiante afin d'obtenir une procédure de fermentation optimale de la levure.
- Veillez au bon dosage des ingrédients. De légères divergences par rapport aux quantités indiquées dans la recette peuvent déjà influencer le résultat de cuisson.

⚠ Remarque :

N'utilisez en aucun cas des quantités plus importantes que celles indiquées. Une quantité de pâte trop importante peut déborder de la forme de cuisson ⑦ et provoquer un incendie au niveau des serpentins de chauffage.

Faire cuire du pain

Préparation

Respectez les consignes de sécurité figurant dans ce mode d'emploi.

Installez l'appareil de cuisson pour le pain sur une surface plane et ferme.

1. Retirez la forme de cuisson ⑦ de l'appareil par le haut.
2. Introduisez le couteau de pétrissage ⑥ sur l'arbre d'entraînement dans la forme de cuisson ⑦. Veillez à ce qu'il soit fermement positionné.
3. Mettez les ingrédients de votre recette dans l'ordre indiqué dans la forme de cuisson ⑦. Mettez tout d'abord les liquides, ensuite le sucre, le sel puis la farine, puis la levure en dernier.

⚠ Remarque :

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

4. Remettez la forme de cuisson ⑦ en place. Veillez à ce qu'elle s'enclenche correctement.
5. Fermez le couvercle ①.
6. Enfichez la fiche secteur dans la prise de courant. Un signal acoustique retentit et le numéro de programme ainsi que la durée pour le programme Normal 1 apparaît sur l'écran ④.
7. Sélectionnez votre programme avec la touche de choix de programme ③. Chaque entrée est confirmée par un signal acoustique.
8. Sélectionnez le degré de doré ② de votre pain. La marque indiquée sur l'écran ④ vous indique le réglage choisi : Clair, Moyen ou Foncé. Vous pouvez ici également sélectionner le réglage "rapide" afin de raccourcir le temps de cuisson.

⚠ Remarque :

Les fonctions "Degré de brunissement" et "Rapide" ne sont pas disponibles pour les programmes 4-12.

9. Réglez maintenant, si vous le souhaitez, le moment de fin de votre programme par l'intermédiaire de la fonction de minuterie **B**. Vous pouvez entrer un décalage de temps de 14 heures et 58 minutes maximum.

⚠ Remarque :

Cette fonction n'est pas possible pour les programmes 5, 6, 7, 8, 9, 11 et 12.

10. Si vous utilisez la grande forme de cuisson **7**, sélectionnez le poids de votre pain avec la touche "Mode un pain" **C**.

Si vous utilisez les petites formes de cuisson (disponibles comme accessoires), laissez le réglage du poids sur 1 250 g (réglage par défaut), indépendamment du nombre de pains que vous faites cuire (1 ou 2 pain(s)).

⚠ Remarque :

Cette fonction n'est pas possible pour les programmes 6, 7, 8, 9, 10, 11 et 12.

Démarrer le programme

- Démarrez maintenant le programme avec la touche Marche/Arrêt **F**. Le programme exécute automatiquement les différentes étapes de travail. La fenêtre de contrôle **5** vous permet d'observer la procédure de cuisson de votre machine à pain. De l'humidité peut occasionnellement se former sur la fenêtre de contrôle **5** pendant la procédure de cuisson. Pendant la phase de pétrissage, le couvercle **1** peut être ouvert.

⚠ Remarque :

N'ouvrez pas le couvercle **1** pendant la phase de cuisson. Le pain peut s'affaisser.

Conseil : Après une phase de pétrissage de 5 minutes, contrôlez la consistance de la pâte. Elle devrait se présenter comme une masse souple et collante. Si la pâte est trop sèche, ajoutez un peu de liquide. Si la pâte est trop sèche, ajoutez de la farine (si nécessaire une ou plusieurs fois, respectivement 1/2 - 1 cuillère à café).

Terminer le programme

Lorsque la cuisson est terminée, 10 signaux acoustiques retentissent et l'écran **A** affiche 0:00.

Lorsque le programme est terminé, l'appareil passe automatiquement sur un mode de maintien au chaud qui dure 60 minutes maximum.

Pendant ce temps, de l'air chaud circule dans l'appareil. La fonction de maintien au chaud peut être interrompue par anticipation en maintenant la touche Marche/Arrêt **F** enfoncée jusqu'à ce que deux signaux acoustiques retentissent.

⚠ Avertissement

Avant d'ouvrir le couvercle de l'appareil **1**, débranchez la fiche secteur de la prise. Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, débranchez toujours ce dernier de l'alimentation électrique.

KH 2232

Sortir le pain

Pour sortir le pain de la forme de cuisson ⑦, utilisez des maniques ou des gants de protection. Maintenez la forme de cuisson ⑦ penchée au-dessus d'une grille et secouez-la légèrement jusqu'à ce que le pain se décolle de la forme de cuisson ⑦.

Si le pain ne se décolle pas du couteau de pétrissage ⑥, essayez de retirer ce dernier ⑥ doucement à l'aide de l'outil fourni ⑩.

⚠ Remarque :

N'utilisez aucun objet métallique qui pourraient conduire à des rayures du revêtement antiadhésif.

Dès que vous avez retiré le pain de la forme de cuisson ⑦, rincez cette dernière à l'eau chaude. Vous empêchez ainsi un encroûtement du couteau de pétrissage ⑥ au niveau de l'arbre d'entraînement.

Conseil : Si vous retirez le couteau de pétrissage ⑥ après le dernier pétrissage de la pâte, le pain ne sera pas cassé lorsque vous le sortirez de la forme de cuisson ⑦.

- Pour interrompre le programme, pressez brièvement sur la touche Marche/Arrêt ③ ou débranchez la fiche secteur de la prise.
- Ouvrez le couvercle de l'appareil ① et retirez la forme de cuisson ⑦. Avec les mains enfarinées, vous pouvez retirer la pâte et enlever le couteau de pétrissage ⑥.
- Reposez la pâte et fermez le couvercle ①.
- Rebranchez la fiche dans la prise secteur et pressez sur la touche Marche/Arrêt ③. Le programme de cuisson continue.

Laissez le pain refroidir pendant 15 à 30 minutes avant de le consommer. Avant de couper le pain, assurez-vous qu'aucun couteau de pétrissage ⑥ ne se trouve dans la pâte.

⚠ Avertissement

N'essayez pas de mettre l'appareil en marche avant qu'il ait refroidi ou qu'il soit chaud.

Si l'écran ④ de la machine à pain indique "E 01", votre appareil n'a pas encore suffisamment refroidi.

Si la température est trop faible, l'écran ④ indique "E 00". Attendez avant de le mettre en service jusqu'à ce que les affichages aient disparu.

Nettoyage et entretien

Avertissement

Avant tout nettoyage, débranchez la fiche secteur de la prise et laissez tout d'abord l'appareil refroidir entièrement. Protégez l'appareil des éclaboussures et de l'humidité, étant donné que ceci pourrait conduire à une électrocution.

Respectez à cet effet les consignes de sécurité.

Attention :

Les éléments de l'appareil et les accessoires ne sont pas adaptés au lavage en lave-vaisselle !

Corps de l'appareil, couvercle, cuve

Retirez tous les résidus de l'espace de cuisson avec un chiffon humide ou une éponge légèrement humidifiée. Essuyez également la cuve et le couvercle uniquement avec un chiffon ou une éponge humide.

Séchez bien l'intérieur.

Pour faciliter le nettoyage, retirez le couvercle **1** de la cuve:

- Ouvrez le couvercle **1** jusqu'à ce que les ergots en forme de languette des charnières soient introduits dans les ouvertures des guides de la charnière.
- Retirez le couvercle **1** des guides de la charnière.
- Pour monter le couvercle **1**, faites passer les ergots en forme de languette des charnières dans les ouvertures des guides de la charnière.

Formes de cuisson et couteaux de pétrissage

La surface des formes de cuisson **7** et des couteaux de pétrissage **6** est pourvue d'un revêtement antiadhésif. Lors du nettoyage, n'utilisez pas de produits nettoyants agressifs, de récurants ou d'objets qui pourraient provoquer des rayures sur les surfaces.

De par l'humidité et la vapeur, l'apparence des surfaces peut se modifier au cours du temps. Cela n'entrave en aucun cas la capacité de fonctionnement ou une diminution de la qualité.

Avant de nettoyer, retirez les formes de cuisson **7** et les couteaux de pétrissage **6** de l'espace de cuisson. Essuyez la surface extérieure des formes de cuisson **7** avec un chiffon humide.

Attention :

Ne plongez pas les formes de cuisson **7** dans l'eau ou dans d'autres liquides. Nettoyez l'intérieur des formes de cuisson **7** avec de l'eau savonneuse. Si les couteaux de pétrissage **6** sont recouverts d'une croûte difficile à ôter, remplissez les formes de cuisson **7** avec de l'eau chaude et laissez tremper pendant 30 minutes environ. Si le support de l'insert est bouché dans le couteau de pétrissage **6**, vous pouvez nettoyer ce dernier avec précaution avec un petit morceau de bois. Pour le nettoyage de l'appareil de cuisson pour le pain, n'utilisez aucun produit de nettoyage chimique ou diluant.

KH 2232

Caractéristiques techniques

Modèle : machine à pain
KH 2232

Alimentation
électrique: 220-240V~50Hz

Puissance
consommée : 850 watts

Garantie & service après-vente

Les conditions de garantie et les coordonnées du service après-vente figurent dans le carnet de garantie.

Mise au rebut



Ne jetez en aucun cas l'appareil de cuisson pour le pain dans les ordures ménagères.

Veuillez respecter les règlements actuellement en vigueur. En cas de doutes, contactez votre organisation de recyclage.

Importateur

Kompernaß GmbH
Burgstrasse 21
D-44867 Bochum

xwww.kompernass.com

Déroulement du programme

| Programme | normal | | | | | | | | | | | |
|---------------------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| | Clair | | | Moyen | | | Doré | | | Vite | | |
| Taille | 750 g | 1000 g | 1250 g | 750 g | 1000 g | 1250 g | 750 g | 1000 g | 1250 g | 750 g | 1000 g | 1250 g |
| Temps de réglage (min) | 3:13-14:53 | 3:18-14:58 | 3:25-14:55 | 3:13-14:53 | 3:18-14:58 | 3:25-14:55 | 3:13-14:53 | 3:18-14:58 | 3:25-14:55 | 2:12-14:52 | 2:17-14:57 | 2:24-14:54 |
| Préchauffer (min) | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Pétrir 1 (min) | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Repos (min) | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Pétrir 2 (min) | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 |
| Fermentation 1 (min) | 39 | 39 | 39 | 39 | 39 | 39 | 39 | 39 | 39 | 15 | 15 | 15 |
| Pétrissage de la pâte (s) | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 |
| Fermentation 2 (min) | 25:50 | 25:50 | 25:50 | 25:50 | 25:50 | 25:50 | 25:50 | 25:50 | 25:50 | 8:50 | 8:50 | 8:50 |
| Formation de la pâte (s) | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 10 | 10 | 10 |
| Fermentation 3 (min) | 49:45 | 49:45 | 49:45 | 49:45 | 49:45 | 49:45 | 49:45 | 49:45 | 49:45 | 29:50 | 29:50 | 29:50 |
| Cuisson (min) | 48 | 53 | 60 | 48 | 53 | 60 | 48 | 53 | 60 | 48 | 53 | 60 |
| Maintien au chaud (min) | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 |
| Temps de travail | 3:13 | 3:18 | 3:25 | 3:13 | 3:18 | 3:25 | 3:13 | 3:18 | 3:25 | 2:12 | 2:17 | 2:24 |
| Temps d'ajout | 2:51 | 2:56 | 3:03 | 2:51 | 2:56 | 3:03 | 2:51 | 2:56 | 3:03 | 1:50 | 1:55 | 2:02 |

KH 2232

| Programme | Léger | | | | | | | | | | | |
|-----------------------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| Degré de brunissement | Clair | | | Moyen | | | Doré | | | Vite | | |
| Taille | 750 g | 1000 g | 1250 g | 750 g | 1000 g | 1250 g | 750 g | 1000 g | 1250 g | 750 g | 1000 g | 1250 g |
| Temps de réglage (min) | 3:30-14:50 | 3:32-14:52 | 3:35-14:55 | 3:30-14:50 | 3:32-14:52 | 3:35-14:55 | 3:30-14:50 | 3:32-14:52 | 3:35-14:55 | 2:30-14:50 | 2:32-14:52 | 2:35-14:55 |
| Préchauffer (min) | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Pétrir 1 (min) | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Repos (min) | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Pétrir 2 (min) | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 |
| Fermentation 1 (min) | 39 | 39 | 39 | 39 | 39 | 39 | 39 | 39 | 39 | 15 | 15 | 15 |
| Pétrissement de la pâte (s) | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 |
| Fermentation 2 (min) | 30:50 | 30:50 | 30:50 | 30:50 | 30:50 | 30:50 | 30:50 | 30:50 | 30:50 | 15:50 | 15:50 | 15:50 |
| Formation de la pâte (s) | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 |
| Fermentation 3 (min) | 59:50 | 59:50 | 59:50 | 59:50 | 59:50 | 59:50 | 59:50 | 59:50 | 59:50 | 38:50 | 38:50 | 38:50 |
| Cuisson (min) | 50 | 52 | 55 | 50 | 52 | 55 | 50 | 52 | 55 | 50 | 52 | 55 |
| Maintien au chaud (min) | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 |
| Temps de travail | 3:30 | 3:32 | 3:35 | 3:30 | 3:32 | 3:35 | 3:30 | 3:32 | 3:35 | 2:30 | 2:32 | 2:35 |
| Temps d'ajout | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |

KH 2232

| Programme | Pain complet | | | | | | | | | | | |
|---------------------------|--------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| Degré de brunissement | Clair | | | Moyen | | | Doré | | | Vite | | |
| Taille | 750 g | 1000 g | 1250 g | 750 g | 1000 g | 1250 g | 750 g | 1000 g | 1250 g | 750 g | 1000 g | 1250 g |
| Temps de réglage (min) | 3:43-14:53 | 3:45-14:55 | 3:48-14:58 | 3:43-14:53 | 3:45-14:55 | 3:48-14:58 | 3:43-14:53 | 3:45-14:55 | 3:48-14:58 | 2:28-14:58 | 2:30-14:50 | 2:33-14:53 |
| Préchauffer (min) | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 5 | 5 | 5 |
| Pétrir 1 (min) | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Repos (min) | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Pétrir 2 (min) | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 |
| Fermentation 1 (min) | 49 | 49 | 49 | 49 | 49 | 49 | 49 | 49 | 49 | 24 | 24 | 24 |
| Pétrissage de la pâte (s) | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 |
| Fermentation 2 (min) | 25:50 | 25:50 | 25:50 | 25:50 | 25:50 | 25:50 | 25:50 | 25:50 | 25:50 | 10:50 | 10:50 | 10:50 |
| Formation de la pâte (s) | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 |
| Fermentation 3 (min) | 44:50 | 44:50 | 44:50 | 44:50 | 44:50 | 44:50 | 44:50 | 44:50 | 44:50 | 34:50 | 34:50 | 34:50 |
| Cuisson (min) | 48 | 50 | 53 | 48 | 50 | 53 | 48 | 50 | 53 | 48 | 50 | 53 |
| Maintien au chaud (min) | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 |
| Temps de travail | 3:43 | 3:45 | 3:48 | 3:43 | 3:45 | 3:48 | 3:43 | 3:45 | 3:48 | 2:28 | 2:30 | 2:33 |
| Temps d'ajout | 2:56 | 2:58 | 3:01 | 2:56 | 2:58 | 3:01 | 2:56 | 2:58 | 3:01 | 2:06 | 2:08 | 2:11 |

KH 2232

| | 4 | | | 5 | | | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
|------------------------------|----------------|----------------|----------------|----------------|--------|--------|----------------|---------|------|-------|----------------|----------------|-------|
| Programme | Sucrée | | | Pâte à gâteaux | | | Sans gluten | Express | Pâte | Pâtes | Petit- lait | Confitu- re | Cuire |
| Taille | 750 g | 1000 g | 1250 g | 750 g | 1000 g | 1250 g | - | 1250 g | - | - | 1000 g | - | - |
| Temps de réglage (min) | 3:17- 14:57 | 3:22- 14:52 | 3:27- 14:57 | - | - | - | - | - | - | - | 3:55- 14:55 | - | - |
| Préchauffer (min) | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 30 | - | - |
| Pétrir 1 (min) | 5 | 5 | 5 | 3 | 3 | 3 | 5 | 20 | 5 | 3 | 5 | 5 | - |
| Repos (min) | 5 | 5 | 5 | - | - | - | - | - | 5 | - | 10 | - | - |
| Pétrir 2 (min) | 20 | 20 | 20 | 12 | 12 | 12 | 12 | - | 20 | 11 | 20 | - | - |
| Fermentation 1 (min) | 39 | 39 | 39 | - | - | - | 48 | 12 | 60 | - | 39 | - | - |
| Pétrissage de la pâte (s) | 10 | 10 | 10 | - | - | - | - | - | - | - | 10 | - | - |
| Fermentation 2 (min) | 25:50 | 25:50 | 25:50 | - | - | - | - | - | - | - | 25:50 | - | - |
| Formation de la pâte (s) | 5 | 5 | 5 | - | - | - | - | - | - | - | 10 | - | - |
| Fermentation 3 (min) | 51:55 | 51:55 | 51:55 | - | - | - | - | - | - | - | 44:50 | 10 | - |
| Cuisson (min) | 50 | 55 | 60 | 65 | 75 | 85 | 45 | 48 | - | - | 60 | 50 | 60 |
| Maintien au chaud (min) | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | - | - | 60 | - | 60 |
| Temps de travail | 3:17 | 3:22 | 3:27 | 1:20 | 1:30 | 1:40 | 1:50 | 1:20 | 1:30 | 0:14 | 3:55 | 1:05 | 1:00 |
| Temps d'ajout | 2:55 | 3:00 | 3:05 | - | - | - | - | - | - | - | 2:58 | - | - |

Dépannage de la machine à pain

| | |
|--|--|
| Que faire si le couteau de pétrissage ⑥ reste coincé dans la forme de cuisson ⑦ après la cuisson ? | Versez de l'eau dans la forme de cuisson ⑦ et faites tourner le couteau de pétrissage ⑥ pour décoller les croûtes formées en dessous. |
| Que se passe-t-il si le pain cuit reste dans l'appareil de cuisson ? | Grâce à la fonction "Garder au chaud", le pain est maintenu au chaud pendant env. 1 heure, tout en étant protégé de l'humidité. Si le pain devait rester plus d'une heure dans la machine à pain, il risque de s'humidifier. |
| Les formes de cuisson ⑦ peuvent-elles être lavées en lave-vaisselle ? | Non. Rincez les formes de cuisson ⑦ et les couteaux de pétrissage ⑥ à la main. |
| Pourquoi la pâte n'est-elle pas pétrie bien que le moteur tourne ? | Assurez-vous que le couteau de pétrissage ⑥ et la forme de cuisson ⑦ sont convenablement insérés. |
| Que faire si le couteau de pétrissage ⑥ reste coincé dans le pain ? | Retirez le couteau de pétrissage ⑥ avec l'outil ⑩. |
| Que se passe-t-il lors d'une coupure de courant pendant un programme ? | Dans le cas d'une panne de courant de 10 minutes maximum, l'appareil de cuisson pour le pain va poursuivre le programme exécuté en dernier. |
| Combien de temps dure la cuisson du pain ? | Veillez consulter les durées exactes dans le tableau Déroulement du programme. |
| Quelle taille de pain est-ce que je peux cuire ? | La grande forme de cuisson ⑦ vous permet de cuire jusqu'à 1250 g de pain. Avec les petites formes de cuisson (peuvent être commandées comme accessoires), vous avez la possibilité de faire cuire 2 pains de 500 g respectivement. |
| Pourquoi la fonction de minuterie ne peut-elle pas être utilisée lors de la cuisson avec du lait frais ? | Des produits frais comme le lait ou les oeufs s'avarient s'ils restent trop longtemps dans l'appareil. |
| L'appareil réduit en morceaux les raisins rajoutés. | Pour éviter la réduction en morceaux des ingrédients comme des fruits ou des noix, ajoutez ces derniers uniquement après le retentissement du signal acoustique. |

KH 2232

| Broodbakmachine KH2232 | Pagina |
|---|---------------|
| Belangrijke voorschriften voor uw veiligheid | 22 |
| Apparaatoverzicht | 23 |
| Accessoires | 23 |
| Gebruik in overeenstemming met bestemming | 23 |
| Vóór het eerste gebruik | 23 |
| Mogelijkheden | 24 |
| Bedieningspaneel | 24 |
| Bakprogramma's | 25 |
| Timer instellen | 27 |
| Vóór het bakken | 27 |
| Brood bakken | 28 |
| Reiniging en onderhoud | 30 |
| Technische gegevens | 31 |
| Garantie & service | 31 |
| Afvalverwerking | 31 |
| Importeur | 31 |
| Programmaverloop | 32 |
| Problemen met de broodbakmachine oplossen | 36 |

Lees de gebruiksaanwijzing vóór ingebruikname aandachtig door en bewaar deze voor toekomstig gebruik. Als u het apparaat van de hand doet, geef dan ook de handleiding mee.

KH 2232

⚠ Belangrijke voorschriften voor uw veiligheid

Plaatsen

- Controleer de broodbakmachine na het uitpakken op transportschade. Neem eventueel contact op met uw leverancier.
- Zet het apparaat op een oppervlak dat droog, waterpas en ongevoelig voor hitte is.
- Zet het apparaat niet in de nabijheid van gaspitten, elektrische kachels of andere warmtebronnen.
- Zet het apparaat niet in de buurt van brandbare materialen en explosieve en/of brandbare gassen.
- Let erop dat de ventilatiesleuven aan de zijkanten van het apparaat niet worden afgedekt.
- Controleer voordat u het apparaat aansluit of het stroomtype en de netspanning overeenkomen met de aanduidingen op het kenplaatje.
- Houd het netsnoer uit de buurt van scherpe randen en hete oppervlakken of voorwerpen. Hierdoor kan de isolatie van het snoer beschadigd raken.
- Ter voorkoming van struikelgevaar of andere ongelukken is het apparaat voorzien van een kort netsnoer.
- De maximaal toegestane belastbaarheid van een eventueel verlengsnoer moet overeenstemmen met het opgenomen vermogen van de broodbakmachine.
- Leg een verlengsnoer zodanig neer dat niemand erover kan struikelen of er per ongeluk aan kan trekken.

In bedrijf

- Controleer regelmatig het netsnoer en de stekker. 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.
- Het gebruik van elektrische apparaten in de buurt van kinderen is alleen toegestaan onder toezicht.
- Dit apparaat voldoet aan de gestelde veiligheidsvoorschriften. Controle, reparaties en technisch onderhoud mogen slechts door een gekwalificeerde vakhandelaar worden uitgevoerd.
- Leg geen voorwerpen op het apparaat en dek het niet af. **Brandgevaar!**
- Voorzichtig, de broodbakmachine wordt heet. Raak het apparaat uitsluitend aan bij de handvatten en tiptoetsen. Gebruik een ovenhandschoen.
- Laat het apparaat afkoelen en trek de stekker uit het stopcontact alvorens onderdelen te verwijderen of te plaatsen.
- Verplaats de broodbakmachine niet als er zich hete of vloeibare stoffen in bakvorm bevinden.
- Zorg ervoor, dat u tijdens de werking niet in aanraking komt met de draaiende kneedhaken. Gevaar voor letsel!
- Zet het apparaat met de Aan-/Uit-toets uit en trek vervolgens de stekker uit het stopcontact, om het apparaat van het lichtnet af te sluiten.

- Trek de stekker niet aan het snoer uit het stopcontact.
- Haal de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet gebruikt en als u het gaat schoonmaken.
- Gebruik de broodbakmachine niet om er etenswaren of keukengerei in te bewaren.

Schoonmaken

- Dompel de broodbakmachine niet onder in water of andere vloeistoffen. Gevaar van een elektrische schok!
- Reinig het apparaat niet met krassende schuursponzen. Als een stukje van de schuurspons loslaat en in aanraking komt met elektrische onderdelen, bestaat het gevaar van een stroomschok.

Apparaatoverzicht

- 1 Apparaatdeksel
- 2 Bedieningspaneel
- 3 Ventilatiesleuven
- 4 Netsnoer
- 5 Kijkvenster



Dit symbool op de deksel van uw broodbakmachine waarschuwt u voor brandgevaar.

Accessoires

- 6 2 kneedhaken
- 7 Bakvorm tot 1250 g
- 8 Maatbeker
- 9 Maatlepel
- 10 Kneedhaakverwijderaar
Bedieningshandleiding
Garantiebewijs
Bestelkaart
Receptenboekje

Tip: u kunt voor uw Bifinett broodbakmachine ook twee kleinere bakvormen voor broden tot 500 g bestellen. Gebruik daarvoor de meegeleverde bestelkaart.

Gebruik in overeenstemming met bestemming

Uw Bifinett broodbakmachine uitsluitend bedoeld voor het bakken van brood in een huishoudelijke omgeving. Gebruik het apparaat niet voor het drogen van levensmiddelen of voorwerpen. Gebruik de broodbakmachine niet buitenshuis.

Gebruik uitsluitend door de fabrikant aanbevolen toebehoren.

Niet aanbevolen toebehoren kunnen het apparaat beschadigen.

Vóór het eerste gebruik

Het verpakkingsmateriaal weggooien

Na uitpakken van het apparaat zorgt u voor verwijdering van het verpakkingsmateriaal volgens de in uw woonplaats geldende voorschriften.

Eerste reiniging

Veeg de bakvorm ⑦, kneedhaken ⑥ en de buitenkant van de broodbakmachine voor de ingebruikname met een schone, vochtige doek af. Gebruik geen krassende schuurspons of schuurmiddelen. Verwijder de beschermende folie van het bedieningspaneel ②.

KH 2232

Mogelijkheden

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

- U kunt uit 12 verschillende bakprogramma's kiezen.
- U kunt ook kant en klare bakmixen gebruiken.
- U kunt pasta- of broodjesdeeg laten kneden en jam maken.
- Dankzij het bakprogramma "Glutenvrij" maakt u probleemloos glutenvrije bakmixen en recepten met glutenvrije meelsoorten, zoals maïsmeel, boekweitmeel en aardappelmeel.

Bedieningspaneel

A Displayscherm

Deze geeft aan

- ① het gekozen gewicht (750 g, 1000 g, 1250 g)
- ② de resterende baktijd in minuten en de geprogrammeerde tijdsinstelling
- ③ de gekozen bruiningsgraad (middel, licht, donker of snel)
- ④ het gekozen programmanummer
- ⑤ het programmaverloop

B Programmekeuze

Het gewenste bakprogramma opvragen. Op het displayscherm **A** verschijnt het programmanummer en de bijbehorende baktijd.

⚠ Let op:

Bij het indrukken van alle tiptoetsen hoort u een geluidssignaal, behalve als het apparaat in bedrijf is.

C Eén brood-modus

Het broodgewicht kiezen (750 g / 1000 g / 1250 g). Druk herhaaldelijk op de toets tot onder het gewenste gewicht een markering verschijnt.

⚠ Tip:

De basisinstelling bij het inschakelen van het apparaat is 1250 g. Verander dit niet als u met twee bakvormen bakt. Stel het gewicht alleen maar in als u met de grote bakvorm **7** bakt.

D Bruiningsgraad

Keuze van de bruiningsgraad (licht/middel/donker/snel). Druk herhaaldelijk op de bruiningsgraadtoets **D** tot boven de gewenste bruiningsgraad een markering verschijnt. De baktijd hangt af van de gekozen bruiningsgraad. Voor de bakprogramma's 1 - 3 kunt u door de toets tweemaal in te drukken de snelmodus activeren, om de bakcyclus te verkorten. De bruiningsgraad van het brood wordt dan licht tot middel.

E Timer

Het bakken na een bepaalde tijd starten.

F Start/Stop

Voor het starten en beëindigen van de werking of om een timerprogrammering te wissen.

Druk om de cyclus te onderbreken kortstondig op de Aan-/Uit-toets **F**, tot een geluidssignaal hoorbaar is en de tijd op het displayscherm **A** knippert. Door de Aan-/Uit-toets **F** nogmaals in te drukken kan de cyclus binnen 10 minuten weer voortgezet worden.

Druk om de cyclus af te sluiten en de instellingen te wissen drie seconden op de Aan-/Uit-toets **F** tot u twee geluidsignalen hoort.

⚠ Tip:

Druk de Aan-/Uit-toets **F** niet in als u alleen de toestand van het brood wilt controleren.

G Indicatielampje (Power)

Brandt als het apparaat in bedrijf is.

Geheugenfunctie

Het programma wordt, als het na een stroomstoring van maximaal 10 minuten weer wordt gestart, op de plaats waar het was gebleven hervat. Dit is echter niet het geval als u de bakcyclus wist of afsluit door de Aan-/Uit-toets **F** drie seconden lang in te drukken.

5. Kijkvenster

Door het kijkvenster **5** kunt u de bakcyclus in het oog houden.

Bakprogramma's

Met de programmakeuzetoets **B** kunt u het gewenste programma uitkiezen. Het desbetreffende programmanummer wordt op het displayscherm **A** weergegeven.

De baktijden hangen af van de gekozen programmacombinaties. Zie het hoofdstuk „Programmaverloop“ (zie blz. 14).

Bakprogramma 1: Normaal

Voor meergranen- en wittebrood dat voornamelijk uit tarwe- of roggemeel bestaat. Het brood heeft een compacte consistentie. De korstkleur van het brood stelt u met de bruiningsgraadtoets **D** in.

Bakprogramma 2: Luchtig

Voor licht brood van fijne bloem. Dit brood is over het algemeen luchtig en heeft een knapperige korst. Niet geschikt voor bakrecepten met boter, margarine of melk.

KH 2232

Bakprogramma 3: Volkoren

Voor brood van steviger meelsoorten, die een langere kneed- en rijstijd behoeven (zoals tarwevolkorenmeel, rogge-meel). Het brood wordt compacter en zwaarder.

Bakprogramma 4: Zoet

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

Bakprogramma 5: Taartdeeg

Voor de bereiding van zoet zelfrijzend bakmeel en droge bakmixen. Met dit programma worden de ingrediënten korter gekneet en gebakken.

Bakprogramma 6: Glutenvrij

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

Bakprogramma 7: Express

Het bakproces vraagt maar ongeveer de helft van de tijd. Voor dit programma zijn echter alleen recepten geschikt die geen zware ingrediënten of krachtige meelsoorten bevatten. Bedenk dat het brood met dit programma minder luchtig en smakelijk kan worden.

Bakprogramma 8: Deeg (knedén)

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

Programma 9: Pastadeeg

Voor het maken van pastadeeg. Bij dit programma vervalt het bakproces.

Bakprogramma 10: Karnemelk

Voor brood dat wordt gemaakt met karnemelk of yoghurt.

Programma 11: Marmelade

Voor het maken van jam.

Programma 12: Bakken

Voor het nabakken van brood dat te licht is of niet helemaal gaar is gebakken. Alle kneed- of rustprocessen vervallen bij dit programma. Het brood wordt gedurende een uur na afloop van het bakproces warmgehouden. Daardoor wordt voorkomen dat het brood te vochtig wordt.

Druk om deze functies voortijdig af te sluiten drie seconden op de Aan-/Uit-toets **⏻** tot u twee geluidssignalen hoort. Druk om het apparaat uit te zetten op de Aan-/Uit-toets **⏻** en sluit het apparaat van de netstroom af.

⚠ Tip

Met de kleine bakvormen (als accessoire verkrijgbaar) kunt u:

- twee verschillende broodsoorten bakken met hetzelfde programma,
- twee broden van dezelfde soort bakken, of
- alleen een klein brood bakken (laat in dit geval de tweede bakvorm zonder kneedhaak **Ⓢ** in het apparaat).

Bij de programma's 1, 3, 4 en 10 hoort u tijdens het programmaverloop een geluidssignaal.

Voeg hierna direct ingrediënten zoals fruit of noten toe.

De ingrediënten worden door de kneedhaken ⑥ niet fijn gemaakt.

Als u de timer ingesteld heeft kunt u alle ingrediënten ook aan het begin van het programma in de bakvorm ⑦ doen.

Fruit en noten dienen in dat geval echter een beetje te worden fijn gemaakt.

Timer instellen

Met de timer-functie ③ kunt u met een tijdsvertraging bakken.

Met de pijltoetsen ▲ en ▼ stelt u de gewenste eindtijd van het bakproces in. Kies een programma. Het displayscherm ① duidt de vereiste baktijd aan.

Met de pijltoets ▲ verschuift u het einde van de baktijd in stappen van steeds 10 minuten naar een later tijdstip.

Houd de pijltoets ingedrukt om deze handeling te bespoedigen. De display laat het totaal van de baktijd en de verschuiving zien.

Bij overschrijding van de gewenste tijdsvertraging kan de tijd met pijltoets ▼ worden gecorrigeerd.

Bevestig de instelling van de timer met de Aan-/Uit-toets ⑤.

De dubbele punt op het displayscherm ① knippert en de geprogrammeerde tijd begint af te tellen.

Bij de beëindiging van de bakcyclus hoort u tien geluidssignalen en het displayscherm ① duidt 0:00 aan.

Voorbeeld:

Het is 8.00 uur en u wilt over 7 uur en 15 minuten, dus om 15:15 uur, vers brood hebben. Kies eerst het programma 1 en druk vervolgens zolang op de timer-toets ③ tot op het displayscherm ① 7:15 verschijnt, want de tijd tot het brood voltooid is bedraagt 7 uur en 15 minuten.

Bij enkele programma's is de timer-functie niet beschikbaar. Raadpleeg de aanwijzingen in het hoofdstuk Brood bakken (zie blz. 10).

⚠ Tip

Gebruik de timer-functie niet als u snel bederfelijke ingrediënten als eieren, melk, room of kaas verwerkt.

Vóór het bakken

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

Ingrediënten

- Haal de bakvorm ⑦ uit de behuizing, voordat u de ingrediënten erin doet. Als ingrediënten in de ovenruimte terechtkomen, kan door het heet worden van de verwarmingslangen een brand ontstaan.
- Doe de ingrediënten steeds in de aangegeven volgorde in de bakvorm ⑦.
- Alle ingrediënten dienen op kamertemperatuur verwarmd te zijn om een optimaal garingsproces van de gist te bewerkstelligen.

KH 2232

- Houd u aan de exacte hoeveelheden voor de ingrediënten. Een geringe afwijking van de in het recept aangegeven hoeveelheid kan het bakresultaat al beïnvloeden.

Tip

Gebruik in geen geval grotere hoeveelheden dan aangegeven. Teveel deeg kan de bakvorm **7** doen overlopen en bij de hete verwarmingsslangen brand veroorzaken.

Brood bakken

Vorbereitung

Neem de veiligheidsvoorschriften in deze gebruiksaanwijzing in acht. Plaats de broodbakmachine op een vlakke en stevige ondergrond.

1. Til de bakvorm **7** uit het apparaat.
2. Steek de kneedhaken **6** in de aandrijvingsassen in de bakvorm **7**. Let erop dat deze goed vast zit.
3. Doe de ingrediënten van uw recept in de aangegeven volgorde in de bakvorm **7**. Voeg eerst de vloeistoffen, suiker, zout en vervolgens de meel toe, en tenslotte de gist.

Tip

Let op dat de gist niet met zout of vloeistoffen in aanraking komt.

4. Plaats de bakvorm **7** terug. Let op dat ze goed vastklikt.
5. Sluit de deksel van het apparaat **1**.

6. Steek de netstekker in het stopcontact. U hoort een geluidssignaal en op het displayscherm **A** verschijnt het programmanummer en de tijdsduur voor het Normale programma 1.
7. Kies uw programma met de programmakeuzetoets **B**. Elke invoer wordt met een geluidssignaal bevestigd.
8. Kies de bruiningsgraad **D** van uw brood. Op het displayscherm **A** geeft een een markeringstreepje aan of u licht, middel of donker ingesteld heeft. U kunt hier ook de instelling "Snel" kiezen om het bakproces te verkorten.

Tip

Voor de programma's 4-12 zijn de functies "Bruiningsgraad" en "Snel" niet beschikbaar.

9. U heeft nu de mogelijkheid via de Timer-functie **E** het eindtijdstip van uw programma in te stellen. U kunt een maximale tijdsverschuiving van 14 uur en 58 minuten invoeren.

Tip

Voor de programma's 5, 6, 7, 8, 9, 11 en 12 is deze functie niet beschikbaar.

10. Kies als u de grote bakvorm **7** gebruikt met de toets „Eén broodmodus" **C** het gewicht van uw brood. Wanneer u de kleine bakvormen gebruikt (als accessoire verkrijgbaar), laat u de gewichtinstelling op 1250 gr. staan (standaardinstelling), ongeacht of u nu één of twee broden wilt bakken.

⚠ Tip

Voor de programma's 6, 7, 8, 9, 10, 11 en 12 is deze functie niet beschikbaar.

Programma starten

Start nu het programma met de Aan-/Uit-toets **F**.

Het programma voert achtereenvolgens automatisch de verschillende handelingen uit.

U kunt het programmaverloop door het het kijkvenster **5** van uw broodbakmachine in oog houden. Soms kan tijdens de bakcyclus het kijkvenster **5** beslaan. De deksel van het apparaat **1** kan tijdens de kneedfase geopend worden.

⚠ Tip

Doe de deksel van het apparaat **1** tijdens de bakfase niet open. Het brood kan dan inzakken.

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).

Programma beëindigen

Bij de beëindiging van de bakcyclus hoort u tien geluidssignalen en het displayscherm **A** duidt 0:00 aan.

Bij beëindiging van het programma schakelt het apparaat automatisch over op een tot 60 minuten durende warmhoudstand.

Daarbij circuleert warme lucht in het apparaat. De functie Warmhouden kunt u voortijdig beëindigen door de Aan-/Uit-toets **F** in te drukken en vast te houden tot u twee geluidssignalen hoort.

⚠ Waarschuwing

Trek voordat u de deksel **1** opent de netstekker uit het stopcontact.

Sluit het apparaat altijd van het lichtnet af als u het niet gebruikt!

Brood uitnemen

Gebruik wanneer u de bakvorm **7** eruit haalt altijd pannelappen of ovenhandschoenen.

Houd de bakvorm **7** schuin boven een rooster en schud licht tot het brood uit de bakvorm **7** loskomt.

Verwijder als het brood niet van de kneedhaken **6** loskomt voorzichtig de kneedhaken **6** met de meegeleverde kneedhaakverwijderaar **10**.

⚠ Tip

Gebruik geen metalen voorwerpen die krassen op de anti-aanbaklaag kunnen veroorzaken.

Spoel gelijk nadat u het brood verwijderd heeft de bakvorm **7** met warm water af. U voorkomt zo dat de kneedhaken **6** aan de aandrijvingsassen vast blijven zitten.

KH 2232

Tip: als u de kneedhaken ⑥ na het laatste kneedproces van het deeg verwijderd, barst het brood bij het uitnemen van de bakvorm ⑦ niet open

- Druk kortstondig op de Aan-/Uit-toets ② om het bakprogramma te onderbreken of trek de stekker uit het stopcontact.
- Open de deksel van het apparaat ① en haal de bakvorm ⑦ eruit. Met bemeelde handen kunt u het deeg eruit halen en de kneedhaken ⑥ verwijderen.
- Doe het deeg er weer in en sluit de deksel van het apparaat ①.
- Steek indien nodig de stekker in het stopcontact en druk op de Aan-/Uit-toets ②. Het bakprogramma wordt hervat.

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

Verzekert u er vóór het aansnijden van het brood altijd van dat er zich geen kneedhaak ⑥ in het deeg bevindt.

⚠ Waarschuwing

Probeer niet het apparaat in werking te stellen voordat het is afgekoeld of verwarmd.

Als het displayscherm ④ van de broodbakmachine „E 01“ aanduidt, dan is het apparaat nog niet genoeg afgekoeld. Bij een te lage temperatuur duidt het displayscherm ④ „E 00“ aan. Wacht met de ingebruikname tot de aanduidingen zijn verdwenen.

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 vaatwasserbestendig!

Behuizing, deksel, ovenruimte

Verwijder alle restjes uit de ovenruimte met een vochtige doek of een licht bevochtigde zachte spons. Neem ook de behuizing en de deksel af met een vochtige doek of spons.

Droog de binnenkant van het apparaat goed af.

Voor een oppervlakkige reiniging kan de apparaatdeksel ① van de behuizing verwijderd worden:

- Open de apparaatdeksel ① tot de wigvormige scharniernokken door de openingen van de scharniergeleidingen passen.
- Trek de apparaatdeksel ① uit de scharniergeleidingen.
- Voer om de apparaatdeksel ① te monteren de wigvormige scharniernokken door de opening van de scharniergeleidingen.

Bakvormen en kneedhaken

De oppervlakken van de bakvormen ⑦ en kneedhaken ⑥ zijn van een vuilafstotende coatinganti-aanbaklaag voorzien. 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.

Neem voor het schoonmaken de bakvormen ⑦ en kneedhaken ⑥ uit de ovenruimte. Veeg de buitenkant van de bakvorm ⑦ met een vochtige doek af.

Let op

Dompel de bakvormen ⑦ nooit onder in water of andere vloeistoffen.

Maak de bakvormen ⑦ vanbinnen met warm zeepsop schoon.

Vul als de kneedhaken ⑥ met een harde moeilijk verwijderbare korst bedekt is, de bakvormen ⑦ gedurende ca. 30 minuten met heet water.

Als de inzethouder in de kneedhaken ⑥ vastzit, kunt u deze voorzichtig met een houten stokje schoonmaken.

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

Technische gegevens

| | |
|---------------------|----------------------------|
| Model: | Broodbakmachine KH 2232 |
| Stroomvoorziening : | 220-240V~50Hz |
| Vermogen : | 850 Watt |

Garantie & service

De garantiebepalingen en het serviceadres vindt u in het garantiebewijs.

Afvalverwerking



Deponeer de broodbakmachine in geen geval bij het gewone huishoudelijke afval.

Neem de momenteel geldende voorschriften in acht. Neem in geval van twijfel contact op met de gemeentelijke reinigingsdienst.

Importeur

Kompernaß GmbH
Burgstrasse 21
D-44867 Bochum (Germany)

www.kompernass.com

KH 2232

Programmaverloop

| Programma | Normaal | | | | | | | | | | | |
|----------------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| | Licht | | | Middel | | | Donker | | | Snel | | |
| Grootte | 750 g | 1000 g | 1250 g | 750 g | 1000 g | 1250 g | 750 g | 1000 g | 1250 g | 750 g | 1000 g | 1250 g |
| Insteltijd (min.) | 3:13-14:53 | 3:18-14:58 | 3:25-14:55 | 3:13-14:53 | 3:18-14:58 | 3:25-14:55 | 3:13-14:53 | 3:18-14:58 | 3:25-14:55 | 2:12-14:52 | 2:17-14:57 | 2:24-14:54 |
| Voorverwarmen (min.) | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Kneden 1 (min.) | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Rusten (min.) | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Kneden 2 (min.) | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 |
| Draaien 1 (min.) | 39 | 39 | 39 | 39 | 39 | 39 | 39 | 39 | 39 | 15 | 15 | 15 |
| Deeg kloppen (sec.) | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 |
| Draaien 2 (min.) | 25:50 | 25:50 | 25:50 | 25:50 | 25:50 | 25:50 | 25:50 | 25:50 | 25:50 | 8:50 | 8:50 | 8:50 |
| Deeg vormen (sec.) | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 10 | 10 | 10 |
| Draaien 3 (min.) | 49:45 | 49:45 | 49:45 | 49:45 | 49:45 | 49:45 | 49:45 | 49:45 | 49:45 | 29:50 | 29:50 | 29:50 |
| Bakken (min.) | 48 | 53 | 60 | 48 | 53 | 60 | 48 | 53 | 60 | 48 | 53 | 60 |
| Warmhouden (min.) | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 |
| Verwerkingstijd | 3:13 | 3:18 | 3:25 | 3:13 | 3:18 | 3:25 | 3:13 | 3:18 | 3:25 | 2:12 | 2:17 | 2:24 |
| Extra tijd | 2:51 | 2:56 | 3:03 | 2:51 | 2:56 | 3:03 | 2:51 | 2:56 | 3:03 | 1:50 | 1:55 | 2:02 |

KH 2232

| Programma | Luchtig | | | | | | | | | | | |
|----------------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| Bruiningsgraad | Licht | | | Middel | | | Donker | | | Snel | | |
| Grootte | 750 g | 1000 g | 1250 g | 750 g | 1000 g | 1250 g | 750 g | 1000 g | 1250 g | 750 g | 1000 g | 1250 g |
| Insteltijd (min.) | 3:30-14:50 | 3:32-14:52 | 3:35-14:55 | 3:30-14:50 | 3:32-14:52 | 3:35-14:55 | 3:30-14:50 | 3:32-14:52 | 3:35-14:55 | 2:30-14:50 | 2:32-14:52 | 2:35-14:55 |
| Voorverwarmen (min.) | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Kneden 1 (min.) | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Rusten (min.) | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Kneden 2 (min.) | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 |
| Draaien 1 (min.) | 39 | 39 | 39 | 39 | 39 | 39 | 39 | 39 | 39 | 15 | 15 | 15 |
| Deeg kloppen (sec.) | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 |
| Draaien 2 (min.) | 30:50 | 30:50 | 30:50 | 30:50 | 30:50 | 30:50 | 30:50 | 30:50 | 30:50 | 15:50 | 15:50 | 15:50 |
| Deeg vormen (sec.) | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 |
| Draaien 3 (min.) | 59:50 | 59:50 | 59:50 | 59:50 | 59:50 | 59:50 | 59:50 | 59:50 | 59:50 | 38:50 | 38:50 | 38:50 |
| Bakken (min.) | 50 | 52 | 55 | 50 | 52 | 55 | 50 | 52 | 55 | 50 | 52 | 55 |
| Warmhouden (min.) | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 |
| Verwerkingstijd | 3:30 | 3:32 | 3:35 | 3:30 | 3:32 | 3:35 | 3:30 | 3:32 | 3:35 | 2:30 | 2:32 | 2:35 |
| Extra tijd | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |

KH 2232

| Programma | Volkoren | | | | | | | | | | | |
|----------------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| | Licht | | | Middel | | | Donker | | | Snel | | |
| Grootte | 750 g | 1000 g | 1250 g | 750 g | 1000 g | 1250 g | 750 g | 1000 g | 1250 g | 750 g | 1000 g | 1250 g |
| Insteltijd (min.) | 3:43-14:53 | 3:45-14:55 | 3:48-14:58 | 3:43-14:53 | 3:45-14:55 | 3:48-14:58 | 3:43-14:53 | 3:45-14:55 | 3:48-14:58 | 2:28-14:58 | 2:30-14:50 | 2:33-14:53 |
| Voorverwarmen (min.) | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 5 | 5 | 5 |
| Kneden 1 (min.) | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Rusten (min.) | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Kneden 2 (min.) | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 |
| Draaien 1 (min.) | 49 | 49 | 49 | 49 | 49 | 49 | 49 | 49 | 49 | 24 | 24 | 24 |
| Deeg kloppen (sec.) | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 |
| Draaien 2 (min.) | 25:50 | 25:50 | 25:50 | 25:50 | 25:50 | 25:50 | 25:50 | 25:50 | 25:50 | 10:50 | 10:50 | 10:50 |
| Deeg vormen (sec.) | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 |
| Draaien 3 (min.) | 44:50 | 44:50 | 44:50 | 44:50 | 44:50 | 44:50 | 44:50 | 44:50 | 44:50 | 34:50 | 34:50 | 34:50 |
| Bakken (min.) | 48 | 50 | 53 | 48 | 50 | 53 | 48 | 50 | 53 | 48 | 50 | 53 |
| Warmhouden (min.) | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 |
| Verwerkingstijd | 3:43 | 3:45 | 3:48 | 3:43 | 3:45 | 3:48 | 3:43 | 3:45 | 3:48 | 2:28 | 2:30 | 2:33 |
| Extra tijd | 2:56 | 2:58 | 3:01 | 2:56 | 2:58 | 3:01 | 2:56 | 2:58 | 3:01 | 2:06 | 2:08 | 2:11 |

KH 2232

| | 4 | | | 5 | | | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
|----------------------|------------|------------|------------|-----------|--------|--------|-------------|----------|------|------------|------------|------------|--------|
| Programma | Zoet | | | Taartdeeg | | | Gluten-vrij | Ex-press | Deeg | Pasta-deeg | Karne-melk | Marme-lade | Bakken |
| Grootte | 750 g | 1000 g | 1250 g | 750 g | 1000 g | 1250 g | - | 1250 g | - | - | 1000 g | - | - |
| Insteltijd (min.) | 3:17-14:57 | 3:22-14:52 | 3:27-14:57 | - | - | - | - | - | - | - | 3:55-14:55 | - | - |
| Voorverwarmen (min.) | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 30 | - | - |
| Kneden 1 (min.) | 5 | 5 | 5 | 3 | 3 | 3 | 5 | 20 | 5 | 3 | 5 | 5 | - |
| Rusten (min.) | 5 | 5 | 5 | - | - | - | - | - | 5 | - | 10 | - | - |
| Kneden 2 (min.) | 20 | 20 | 20 | 12 | 12 | 12 | 12 | - | 20 | 11 | 20 | - | - |
| Draaien 1 (min.) | 39 | 39 | 39 | - | - | - | 48 | 12 | 60 | - | 39 | - | - |
| Deeg kloppen (sec.) | 10 | 10 | 10 | - | - | - | - | - | - | - | 10 | - | - |
| Draaien 2 (min.) | 25:50 | 25:50 | 25:50 | - | - | - | - | - | - | - | 25:50 | - | - |
| Deeg vormen (sec.) | 5 | 5 | 5 | - | - | - | - | - | - | - | 10 | - | - |
| Draaien 3 (min.) | 51:55 | 51:55 | 51:55 | - | - | - | - | - | - | - | 44:50 | 10 | - |
| Bakken (min.) | 50 | 55 | 60 | 65 | 75 | 85 | 45 | 48 | - | - | 60 | 50 | 60 |
| Warmhouden (min.) | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | - | - | 60 | - | 60 |
| Verwerkingstijd | 3:17 | 3:22 | 3:27 | 1:20 | 1:30 | 1:40 | 1:50 | 1:20 | 1:30 | 0:14 | 3:55 | 1:05 | 1:00 |
| Extra tijd | 2:55 | 3:00 | 3:05 | - | - | - | - | - | - | - | 2:58 | - | - |

KH 2232

Problemen met de broodbakmachine oplossen

| | |
|--|---|
| Wat te doen als de kneedhaak ⑥ na het bakken in de bakvorm ⑦ blijft steken? | Vul de bakvorm ⑦ met heet water en draai aan de kneedhaken ⑥ om de korsten eronder los te maken. |
| Wat gebeurt er als het gebakken brood in de broodbakmachine blijft? | De „Warmhoudfunctie“ zorgt ervoor dat het brood ca. 1 uur lang warm wordt gehouden en tegen vocht wordt beschermd. Als het brood langer dan een uur in de broodbakmachine blijft, kan het vochtig worden. |
| Zijn de bakvormen ⑦ vaatwasserbestendig? | Nee. Was de bakvormen ⑦ en kneedhaak ⑥ met de hand af. |
| Hoe komt het dat het deeg niet wordt geroerd, terwijl de motor wel draait? | Controleer of de de kneedhaak ⑥ en de bakvorm ⑦ goed in elkaar sluiten. |
| Wat te doen als de kneedhaak ⑥ in het brood blijft steken? | Verwijder de kneedhaak ⑥ met de kneedhaakverwijderaar ⑩. |
| Wat gebeurt er als de stroom uitvalt onder het uitvoeren van een programma? | Na een stroomstoring van minder dan 10 minuten maakt de broodbakmachine het laatste programma af. |
| Hoe lang duurt het bakken van een brood? | De exacte tijden vindt u in de tabel Programmaverloop. |
| Hoe groot zijn de broden die ik kan bakken? | U kunt met de grote bakvorm ⑦ broden tot 1250 g bakken. Met de kleine bakvormen (afzonderlijk bestelbaar) kunt u twee broden van elk 500 g bakken. |
| Waarom kan de timerfunctie niet worden gebruikt bij het bakken met verse melk? | Verse producten als melk en eieren bederven als ze te lang in het apparaat blijven. |
| Het apparaat hakt de toegevoegde rozijnen fijn. | Om het fijnmalen van ingrediënten als fruit of noten te voorkomen, moet u die pas na het signaal aan het deeg toevoegen. |

KH 2232

KH 2232

