

PL

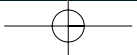
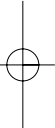
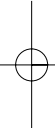
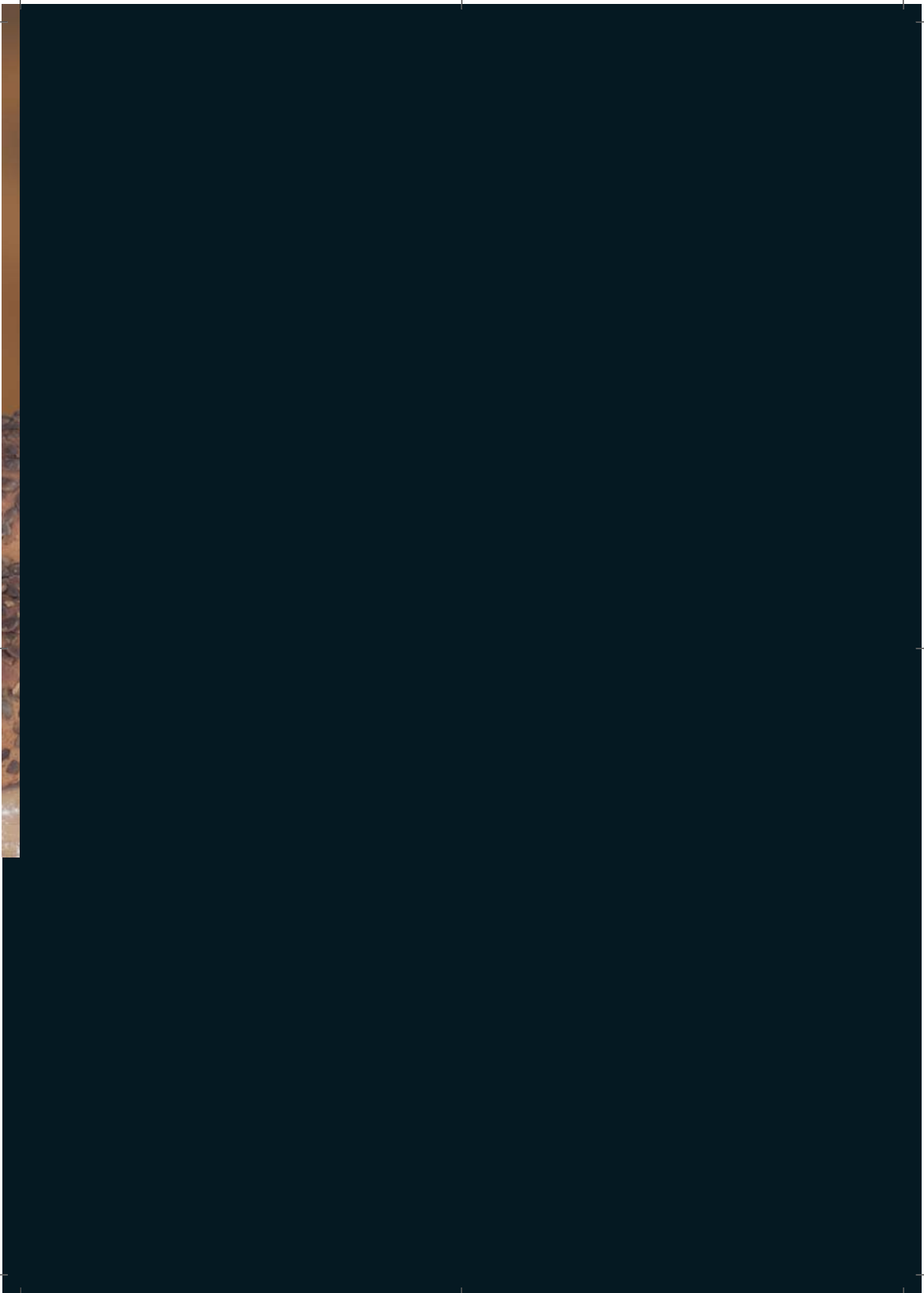
Kompernaß GmbH Burgstrasse 21 D-44867 Bochum
www.kompernass.com

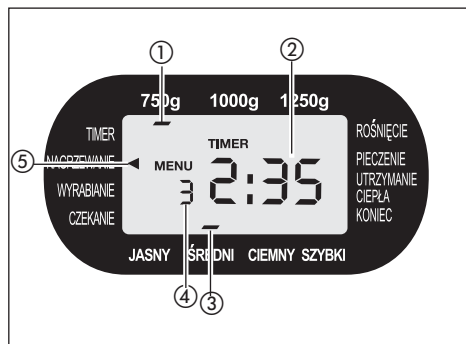
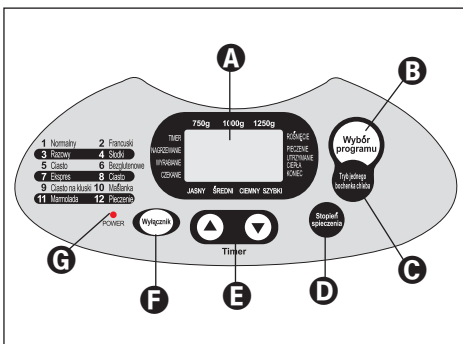
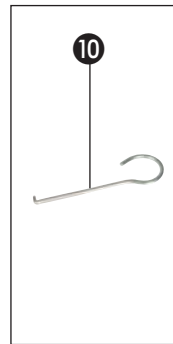
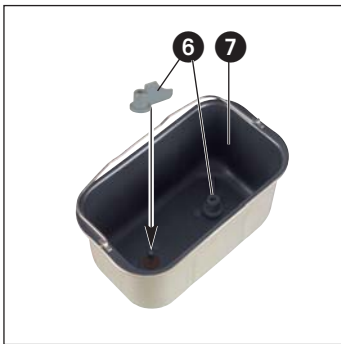
Nr ID: KH2232-08/05-V4

bifinett



PL **Urządzenie do pieczenia
chleba KH 2232**
Instrukcja obsługi





| Urządzenie do pieczenia chleba KH2232 | Strona |
|--|---------------|
| Ważne wskazówki bezpieczeństwa | 4 |
| Przegląd urządzenia | 5 |
| Akcesoria | 5 |
| Zastosowanie zgodnie z przeznaczeniem | 5 |
| Przed pierwszym użyciem | 6 |
| Właściwości | 6 |
| Panel obsługi | 6 |
| Programy pieczenia | 7 |
| Ustawianie zegara sterującego (timer) | 9 |
| Przed rozpoczęciem pieczenia | 10 |
| Pieczenie chleba | 10 |
| Czyszczenie i pielęgnacja | 12 |
| Dane techniczne | 13 |
| Gwarancja i serwis | 13 |
| Utylizacja | 13 |
| Importer | 13 |
| Przebieg programu | 14 |
| Usuwanie usterek w urządzeniu do pieczenia chleba | 18 |

Przed pierwszym użyciem zapoznaj się z instrukcją obsługi i zachowaj ją w celu późniejszego wykorzystania. W przypadku przekazania urządzenia osobom trzecim należy przekazać im także instrukcję.

KH2232

⚠ Ważne wskazówki bezpieczeństwa

Ustawianie

- Po rozpakowaniu urządzenia sprawdź, czy żaden z elementów nie uległ uszkodzeniu w czasie transportu. W razie konieczności skontaktuj się z dostawcą towaru.
- Ustaw urządzenie na suchej, płaskiej i odpornej na działanie wysokich temperatur powierzchni.
- Nie stawiaj urządzenia w pobliżu kuchenek gazowych, elektrycznych oraz innych źródeł ciepła.
- Nie umieszczaj urządzenia w pobliżu materiałów palnych, wybuchowych i/lub gazów palnych.
- Zwracaj uwagę, aby boczne otwory wentylacyjne nie były zasłonięte.
- Przed przyłączeniem sprawdź, czy rodzaj prądu w sieci elektrycznej odpowiada danym umieszczonym na tabliczce znamionowej.
- Kabel zasilający z sieci prowadzić tak, by nie przechodził przez ostre krawędzie lub w pobliżu gorących powierzchni i przedmiotów. Mogłoby dojść do uszkodzenia izolacji kabla.
- Aby zapobiec zahaczeniu i urazowi urządzenie zostało wyposażone tylko w krótki kabel sieciowy.
- W przypadku stosowania przewodu przedłużającego maksymalna dopuszczalna moc tego przewodu musi być zgodna z mocą automatu do pieczenia chleba.
- Przedłużacz układaj w taki sposób, aby nikt się o niego nie potknął ani go przypadkowo nie pociągnął.

Podczas eksploatacji

- Często sprawdzać kabel zasilający i wtyczkę. W wypadku uszkodzenia przewodu zasilania należy zwrócić się do producenta, autoryzowanego serwisu lub wykwalifikowanego punktu naprawczego w celu naprawy usterki.
- Używanie urządzeń elektrycznych przez dzieci lub pobyt w ich pobliżu powinno być dozwolone wyłącznie pod nadzorem.
- Niniejsze urządzenie jest zgodne z odpowiednimi przepisami bezpieczeństwa. Kontrole, naprawy i konserwacje techniczne wykonuje wyłącznie kwalifikowany personel sprzedawcy.
- Na urządzeniu nie stawiać żadnych przedmiotów, ani go nie zakrywać. Niebezpieczeństwo pożaru!
- Uwaga, urządzenie do pieczenia chleba jest gorące w czasie pracy. Urządzenie dotykać tylko przy pomocy uchwyty. Używać łąpek do gorących garnków.
- Zwłaszcza przy wyjmowaniu elementów akcesoriów lub ich wkładaniu należy urządzenie pozostawić do wychłodzenia i wyciągnąć wtyczkę z sieci.
- Nie przesuwać urządzenia, jeśli w formie do pieczenia znajduje się gorąca lub płynna zawartość.
- Zwrócić uwagę, aby podczas pracy nie doszło do kontaktu z rotującymi mieszadłami. Niebezpieczeństwo poranienia!
- Wyłącz urządzenie przyciskiem Wyłącznik, a następnie wyciągnij wtyczkę z gniazdka.
- Nie wyłączać z kontaktu ciągnąc za przewód.

- Wtyczkę wyłączyć z sieci, kiedy urządzenie nie jest używane oraz przed każdym czyszczeniem.
- Urządzenia nie stosować do przechowywania artykułów spożywczych lub naczyń.

Czyszczenie

- Nie zanurzaj urządzenia pod wodę lub inny płyn. Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!
- Nie czyść urządzenia gąbkami czyszczącymi, które pozostawiają zadrapania.

Kiedy części gąbki uwolnią się i dostaną do kontaktu z elementami elektrycznymi urządzenia, pojawia się niebezpieczeństwo urazu prądem elektrycznym.

Przegląd urządzenia

- 1 Pokrywa automatu
- 2 Panel obsług
- 3 Otwory wentylacyjne
- 4 Kabel sieciowy
- 5 Wziernik



Niniejsza tabliczka na pokrywie Twojego automatu do pieczenia chleba ostrzeżę przed niebezpieczeństwem popalenia.

Aksesoria

- 6 2 Łopatkę do wyrabiania ciasta
 - 7 Forma do pieczenia o pojemności do 1250 g
 - 8 Miarka
 - 9 Łyżka pomiarowa
 - 10 Wyjmowanie łopatek do wyrabiania ciasta
- Instrukcja obsługi
Książka gwarancyjna
Formularz zamówieniowy
Zeszyt z przepisami

Wskazówka: Dodatkowo do urządzenia Bifinett możesz zamówić dwie mniejsze formy do pieczenia chleba o pojemności do 500 g. Aby otrzymać te dodatki skorzystaj z załączonego formularza zamówienia.



Zastosowanie zgodnie z przeznaczeniem

Urządzenie do pieczenia chleba Bifinett jest przystosowane wyłącznie do użytkowania w warunkach domowych.

Nie używać urządzenia do suszenia artykułów spożywczych lub innych przedmiotów.

Nie używać automatu do pieczenia chleba na zewnątrz.

Stosować tylko przez producenta zalecane akcesoria.

Nie zalecane akcesoria mogą spowodować uszkodzenie urządzenia.

KH2232

Przed pierwszym użyciem

Likwidacja opakowania

Rozpakuj swój automat i zlikwiduj opakowanie zgodnie z przepisami obowiązującymi na Twoim terenie.

Pierwsze czyszczenie

Przed uruchomieniem wytrzyj formę do pieczenia **7**, łopatkę **6** i powierzchnię zewnętrzną urządzenia czystą, wilgotną szmatką. Nie używaj żadnych gąbek czyszczących lub twardych środków, które pozostawiają zadrapania. Zdejmij folię ochronną z pola obsługi **2**.

Właściwości

Automat do pieczenia chleba pozwala na pieczenie chleba wg naszego smaku.

- Posiadasz możliwość wybierania spośród 12 różnych programów do pieczenia chleba.
- Możesz przygotować gotowe masy do pieczenia.
- Możesz przygotować zarówno ciasto na makaron lub bułki, jak również usmażyć konfitury.
- Za pomocą programu pieczenia "Bezglutenowo" udadzą Ci się bezglutenowe wypieki i przepisy z zastosowaniem mąki bezglutenowej, np. mąki kukurydzianej, mąki pszennej i mączki ziemniaczanej.

Panel obsługi

A Wyświetlacz

Wyświetla

- ① wybór ciężaru (750 g, 1000 g, 1250 g)
- ② czas pozostały do zakończenia pieczenia i zaprogramowany czas pracy
- ③ wybrany stopień wypieczenia chleba (średnio, jasno, ciemno lub szybko)
- ④ wybrany numer programu
- ⑤ przebieg programu

B Wybór programu

Wybieranie żądanego programu pieczenia. Na wyświetlaczu **A** pojawia się numer programu i odpowiedni czas pieczenia.

A Uwaga:

Przy naciskaniu wszystkich przycisków musi się rozlegać dźwięk, chyba że urządzenie jest wyłączone.

C Tryb jednego bochenka chleba

Wybór ciężaru chleba (750 g / 1000 g / 1250 g). Naciskaj przycisk tak długo, aż pod wybranym ciężarem pojawi się zaznaczenie.

⚠ Wskazówka:

Po włączeniu urządzenia jest ono nastawione na 1250 gram. Jeżeli pieczesz w dwóch formach nie zmieniaj nastawienia. Ustawiaj ciężar tylko wtedy, jeśli używasz dużej formy do pieczenia **7**.

Ⓧ Stopień spiecenia

Wybór stopnia wypieczenia chleba (jasno / średnio / ciemno / szybko). Naciskaj przycisk Stopień spiecenia **Ⓧ** tak długo, aż nad wybranym stopniem wypieczenia chleba pojawi się zaznaczenie. Czas pieczenia zmienia się w zależności od wybranego stopnia wypieczenia. Do programów 1 - 3 można za pomocą dwukrotnego naciśnięcia przycisku uruchamiać tryb szybkiego pieczenia, co pozwoli na skrócenie czasu pieczenia chleba. Stopień wypieczenia chleba będzie jasny do średniego.

Ⓝ Timer

Pieczenie z opóźnieniem czasowym.

Ⓛ Wyłącznik

Służy do włączenia i zakończenia pracy lub do skasowania nastawienia programatora czasu.

Aby przerwać pracę, naciśnij krótko przycisk Wyłączenie **Ⓛ**, aż rozlegnie się sygnał i zacznie migać wskazanie czasu **A**. Poprzez ponowne naciśnięcie przycisku Wyłączenie **Ⓛ** możesz przez 10 minut od wyłączenia wznowić pieczenie. Aby zakończyć pieczenie i usunąć ustawienia, naciśnij przez 3 sekundy przycisk Wyłączenie **Ⓛ**, aż rozlegną się dwa sygnały.

⚠ Wskazówka:

Nie naciskaj przycisku Wyłączenie **Ⓛ**, jeśli chcesz tylko sprawdzić stan upieczenia chleba.

Ⓞ Lampka kontrolna

Wskazuje pracę urządzenia.

Funkcja pamięci

W przypadku braku prądu elektrycznego przez okres około 10 minut, program po włączeniu jest kontynuowany od tego danego miejsca, w którym znajdował się przed przerwą w dostawie prądu. Nie dotyczy to jedynie usuwania / kończenia pieczenia poprzez naciśnięcie przycisku Wyłączenie **Ⓛ** przez 3 sekundy.

Okienko **Ⓟ**

Przez okienko **Ⓟ** możesz kontrolować przebieg pieczenia.

Programy pieczenia

Za pomocą przycisku Wybór programu **Ⓝ** wybierz odpowiedni program. Odpowiedni numer programu pojawia się na wyświetlaczu **A**.

Czasy pieczenia zależą od wybranych kombinacji programów. Patrz rozdział „Przebieg programu” (patrz strona 14).

Program pieczenia 1: Normalny

Do białego i pszenno-razowego chleba, które powstaje głównie z mąki pszennej lub żytniej. Chleb posiada kompaktową konsystencję. Wypieczenie chleba ustaw za pomocą przycisku Stopień spiecenia **Ⓧ**.

KH 2232

Program pieczenia 2: Francuski

Do lekkiego chleba z delikatnej mąki. Chleb jest z reguły pulchny i ma chrupiącą skórkę. Nie nadaje się do przepisów do pieczenia z masłem, margaryną lub mlekiem.

Program pieczenia 3: Razowy

Do chleba z mąki grubo zmielonej, który wymaga dłuższego mieszania i czasu rośnięcia (np. z razowej mąki pszennej, z mąki żytniej). Chleb będzie bardziej kompaktowy i cięższy.

Program pieczenia 4: Słodki

Do chleba z dodatkami soków owocowych, wiórek kokosowych, rodzynek, suszonych owoców, czekolady lub z dodatkiem cukru. Przedłużenie czasu rośnięcia powoduje, że chleb staje się lżejszy i bardziej napowietrzony.

Program pieczenia 5: Ciasto

Do przygotowania słodkiego ciasta drożdżowego i suchych mieszanek do pieczenia. W tym programie składniki są wyrabiane krócej oraz pieczenie trwa szybciej.

Program pieczenia 6: Bezglutenowo

Do chlebów z mąki bezglutenowej i mieszanej do pieczenia. Mąki bezglutenowe wymagają więcej czasu do wchłonięcia cieczy i posiadają inne właściwości protwórcze.

Program pieczenia 7: Ekspres

Pieczenie wymaga tylko połowy czasu. Do tego programu nadają się wyłącznie przepisy, które nie zawierają ciężkich składników ani gatunków mąki. Należy pamiętać, że chleb w tym programie będzie gęściejszy i nie aż tak smaczny.

Program pieczenia 8: Ciasto

Służy do przygotowania ciasta drożdżowego na bułki, pizzę, lub chałki. Właściwe pieczenie w tym programie odpada.

Program 9: Ciasto na kluski

Służy do przygotowania ciasta na kluski. Właściwe pieczenie w tym programie odpada.

Program pieczenia 10: Maślanka

Do chlebów wytwarzanych z maślanki lub jogurtu.

Program 11: Marmolada

Do przygotowania powideł.

Program 12: Pieczenie

Do zapiekania chlebów, które są wypieczone na jasno lub nie zostały upieczone do końca. Wszystkie operacje mieszania w tym programie odpadają. Chleb pozostaje ciepły przez jedną godzinę po zakończeniu pieczenia. Unika się przez to sytuacji, w której chleb będzie zbyt wilgotny.

Aby zakończyć tę funkcję wcześniej, naciśnij przez 3 sekundy przycisk Wyłączenie **⏻**, aż rozlegną się 2 sygnały. Aby wyłączyć urządzenie, naciśnij przycisk Wyłączenie **⏻** i wyjmij wtyczkę z gniazdka.

⚠ Wskazówka

Mniejsze formy do pieczenia (dostępne jako akcesoria) umożliwiają:

- pieczenie dwóch różnych gatunków chleba w takim samym programie,
- pieczenie dwóch chlebów tego samego gatunku
- pieczenie tylko jednego małego bochenka chleba (w tym wypadku drugą formę pozostaw w urządzeniu bez łopatek **6**).

W programach 1, 3, 4 i 10 rozlega się sygnał w trakcie pieczenia.

Natychmiast po zabrzmieniu dodać dodatki, jak owoce lub orzechy. Składniki nie są rozdrabniane przez łopatki **6**.

Jeśli ustawisz czasomierz, możesz również dodawać wszystkie składniki do formy **7** na początku programu. W tym przypadku owoce i orzechy należy trochę posiekać.

Ustawianie zegara sterującego (timer)

Funkcja czasomierza **3** umożliwia włączenie pieczenia z opóźnieniem. Za pomocą przycisku ze strzałką **▲** i **▼** nastawić wymagany końcowy czas procesu pieczenia. Wybrać jeden program. Na wyświetlaczu **A** pojawia się czas potrzebny do upieczenia chleba. Za pomocą przycisku ze strzałką **▲** posuń koniec procesu pieczenia po krokach o długości 10 minut na późniejszy czas. Jeżeli przytrzymasz naciśnięty przycisk ze strzałką, proces przestawienia czasu przyśpieszysz. Na wyświetlaczu wyświetli się całkowity czas pieczenia i czasowe przesunięcie.

Przy przekroczeniu możliwego czasowego przesunięcia można za pomocą przycisku ze strzałką **▼** skorygować czas. Potwierdź ustawienie czasomierza za pomocą przycisku Wyłączanie **F**. Dwukropek na wyświetlaczu **A** miga i rozpoczyna się odliczanie zaprogramowanego czasu pieczenia. Koniec pieczenia jest sygnalizowany dziesięcioma dźwiękami i pojawieniem się na wyświetlaczu **A** 0:00.

Przykład:

Jest godzina 8.00 i chcesz mieć świeży chleb za 7 godzin i 15 minut, a więc o godzinie 15:15. Wybierz najpierw program 1 i naciskaj przycisk Timer **3** tak długo, aż na wyświetlaczu **A** pojawia 7:15, ponieważ czas do upieczenia chleba wynosi 7 godzin i 15 minut. W niektórych programach brak jest funkcji nastawienia czasu. Patrz wskazówka w rozdziale Pieczenie chleba (patrz strona 10)

⚠ Wskazówka

Nie używać funkcji programatora czasu, jeżeli do przygotowania używa się produktów szybko psujących, jak np. jajka, mleko, śmietana czy ser.

KH 2232

Przed rozpoczęciem pieczenia

Aby uzyskać zadowalający efekt pieczenia należy uwzględnić następujące czynniki:

Surowce

- Wyjmij formę do pieczenia 7 z obudowy, zanim włożysz do niej składniki. Jeśli składniki dostaną się do komory grzewczej, rozgrzana spirala może spowodować spalenie składników.
- Składniki dodawaj do formy 7 zawsze w odpowiedniej kolejności.
- Wszystkie składniki muszą być podgrzane do temperatury pokojowej, aby umożliwić prawidłowe rośnięcie drożdży.
- Przestrzegaj prawidłowej ilości surowców. Już niewielkie różnice od ilości wymienionych w przepisie mogą mieć wpływ na wynik pieczenia.

⚠ Wskazówka

W żadnym wypadku nie stosować większych ilości niż zostały wymienione. Zbyt duża ilość ciasta może wypłynąć z formy 7 i przy kontakcie ze spiralami grzewczymi spalić się.

Pieczenie chleba

Przygotowanie

Przestrzegaj wskazówek bezpieczeństwa znajdujących się w niniejszej instrukcji. Automat do pieczenia chleba postawić na równej i twardej podstawie.

1. Wyjmij formę do pieczenia 7 z urządzenia.
2. Załóż łopatki 6 na wałki napędowe w formie 7. Uważaj przy tym, aby łopatki zostały prawidłowo założone.
3. Dodaj składniki z przepisu w odpowiedniej kolejności do formy 7. Zaczynaj od składników płynnych, cukru, soli i mąki oraz drożdży na końcu.

⚠ Wskazówka

Zwrócić uwagę, aby drożdże nie doszły do kontaktu z solą lub płynem.

4. Załóż ponownie formę 7. Sprawdź dobre osadzenie.
5. Zamknij pokrywę urządzenia 1.
6. Podłącz wtyczkę do gniazdka zasilania. Słuchać dźwięk i na wyświetlaczu A pojawia się numer programu i czas dla programu normalnego 1.
7. Wybierz program za pomocą przycisku Wybór programu B. Każdy wybór jest potwierdzany sygnałem.
8. Wybierz stopień spieczenia D chleba. Kreska na wyświetlaczu A pokazuje, czy ustawione jest jasne, średnie lub ciemne spieczenie ciasta. Aby skrócić czas pieczenia możesz również wybrać ustawienie „Szybko”.

⚠ Wskazówka

Dla programów 4-12 funkcje „Stopień wypieczenia chleba” i „Szybko” są niedostępne.

9. Teraz możesz za pomocą funkcji czasomierza **ⓑ** ustawić czas zakończenia programu. Maksymalne przesunięcie czasu może wynosić 14 godzin 58 minut.

⚠ Wskazówka

Dla programów 5, 6, 7, 8, 9, 11 i 12 ta funkcja jest niedostępna.

10. Jeśli używasz większej formy do pieczenia **⑦**, za pomocą przycisku „Tryb jednego bochenka chleba” **ⓐ** wybierz ciężar chleba.

Jeśli korzystasz z mniejszych form do pieczenia chleba (dostępnych jako akcesoria), zostaw ustawienie ciężaru na 1250 gr. (ustawienie standardowe), niezależnie od tego, czy pieczesz jeden lub dwa chleby.

⚠ Wskazówka

Dla programów 6, 7, 8, 9, 10, 11 i 12 ta funkcja jest niedostępna.

Uruchomienie programu

Teraz uruchom program za pomocą przycisku Wyłączenie **ⓑ**. Program automatycznie wykona różne czynności robocze.

Przebieg pieczenia możesz kontrolować przez okienko **⑤**. Czasami podczas pieczenia na szybko okienko **⑤** może się gromadzić wilgoć. Pokrywa urządzenia **①** w czasie wyrabiania ciasta może być otwarta.

⚠ Wskazówka

Nie otwieraj pokrywy urządzenia **①** w trakcie pieczenia. Chleb mógłby spaść.

Wskazówka: Po 5 minutach mieszania sprawdź konsystencję ciasta. Powinno mieć charakter miękkiej, lepiącej masy. Jeżeli jest zbyt suche dodać trochę płynu. Jeżeli jest zbyt wilgotne dodać trochę mąki (w zależności od potrzeby raz lub kilkakrotnie 1/2 - 1 łyżeczkę).

Zakończenie programu

Koniec pieczenia jest sygnalizowany dziesięcioma dźwiękami i pojawieniem się na wyświetlaczu **Ⓐ** 0:00.

Po zakończeniu programu urządzenie automatycznie przełączy się na tryb utrzymania w cieple, który trwa aż 60 minut.

Przy czym w automacie krąży ciepłe powietrze. Funkcję utrzymania ciepła możesz zakończyć wcześniej, naciskając przycisk Wyłączenie **ⓑ** aż do usłyszenia dwóch sygnałów.

⚠ Ostrzeżenie

Zanim otworzysz pokrywę **①**, wyciągnij wtyczkę z gniazdka.

Jeśli nie korzystasz z urządzenia, wyłączaj je zawsze z prądu!

Wymowanie chleba

Przy wymowaniu formy do pieczenia **⑦** chwytaj naczynie przez szmatkę lub rękawicę.

Przytrzymaj formę do pieczenia **⑦** ukośnie nad rusztem i wstrząśnij lekko, aż chleb wypadnie z formy **⑦**.

Jeśli chleb nie chce się odcepić od łopatek **⑥**, wyjmij ostrożnie łopatki **⑥** dołączonym przyrządem do wymowania łopatek **⑩**.

KH 2232

⚠ Wskazówka

Nie stosować żadnych metalowych przedmiotów, które mogłyby spowodować zadrapania warstwy uniemożliwiającej przylepanie.

Zaraz po wyjęciu chleba wymyj formę **7** ciepłą wodą. Unikniesz w ten sposób przywarcia łopatek **6** do wałka napędowego.

Wskazówka: Jeśli po zakończeniu wyrabiania ciasta wyjmiesz łopatkę **6**, chleb przy wyjmowaniu z formy **7** pozostanie w całości.

- Naciśnij krótko przycisk Wyłączenie **F**, aby przerwać program pieczenia lub wyciągnij wtyczkę z gniazdka.
- Otwórz pokrywę **1** i wyciągnij formę do pieczenia **7**. Rękojmą posypanymi mąką możesz wyjąć ciasto i zdjąć łopatkę **6**.
- Włóż ponownie ciasto do formy i zamknij pokrywę **1**.
- W razie konieczności włóż wtyczkę do gniazdka i naciśnij przycisk Wyłączenie **F**. Program pieczenia zostanie wznowiony.

Odczekaj 15-30 minut do ostygnięcia chleba.

Przed rozkrojeniem chleba zawsze upewnij się, że w środku nie ma łopatek **6**.

⚠ Ostrzeżenie

Nie próbować uruchamiać urządzenia zanim nie wystygnie lub nie nagrzej się.

Jeśli na wyświetlaczu **A** urządzenia pojawia się „E 01”, urządzenie nie ostygło jeszcze do odpowiedniej temperatury. Przy zbyt niskiej temperaturze na wyświetlaczu **A** pojawia się „E 00”. Odczekaj z uruchamianiem, aż wskazania zostaną skasowane.

Czyszczenie i pielęgnacja**⚠ Ostrzeżenie**

Przed rozpoczęciem czyszczenia zawsze wyjmij wtyczkę z gniazdka i odczekaj do ostygnięcia urządzenia.

Chroń urządzenie przed bryzgami wody i wilgocią, ponieważ te czynniki mogą spowodować zwarcie.

Przestrzegaj w tym celu wskazówek bezpieczeństwa.

⚠ Uwaga

Urządzenie, ewentualnie jego akcesoria nie nadają się do zmywania w zmywarkach.

Obudowa, pokrywa, komora pieczenia

Usunąć resztki z przestrzeni pieczenia za pomocą wilgotnej, miękkiej gąbki. Wytrzeć obudowę i pokrywę także wilgotną ściereczką lub gąbką.

Przestrzeń wewnętrzną dobrze wysuszyć.

Aby ułatwić czyszczenie, możesz odłączyć pokrywę **1** od obudowy:

- Otwórz pokrywę **1**, aż krzywki zawiasów przejdą przez otwory prowadnic zawiasów.
- Wyciągnij pokrywę **1** z prowadnic zawiasów.

- Aby zamontować ponownie pokrywę ❶, wprowadź krzywki zawiasów w otwory prowadnic zawiasów.

Formy do pieczenia ciasta i łopatki do wyrabiania ciasta

Powierzchnie form do pieczenia ❷ i łopatki ❸ są pokryte warstwą nieprzywierającą. Do czyszczenia nie stosować żadnych agresywnych środków czyszczących oraz środków i przedmiotów ściernych, które mogą spowodować zadrapania powierzchni.

W wyniku wilgotności i pary po określonym czasie może zmienić się wygląd powierzchni. To nie oznacza żadnego pogorszenia działania lub jakości.

Przed rozpoczęciem czyszczenia wyjmij formy ❷ i łopatki ❸ z komory do pieczenia. Wytrzyj powierzchnię zewnętrzną form ❷ wilgotną szmatką.

Uwaga

Nigdy nie zanurzaj form ❷ pod wodę. Wnętrze form do pieczenia ❷ czyść ciepłą wodą z mydłem.

Jeśli do łopatek ❸ przywarły resztki lub ciężko się odłączają, nalej do form ❷ gorącej wody i pozostaw na 30 minut.

W wypadku zatkania uchwytu do zakładania łopatek ❸, możesz go delikatnie przeczyścić zapałką.

Do czyszczenia form do pieczenia nie stosować chemicznych środków czyszczących lub rozpuszczalników.

Dane techniczne

| | |
|-----------------------|--|
| Model: | Urządzenie do pieczenia ciasta KH 2232 |
| Zasilanie napięciem : | 220-240V~50Hz |
| Pobór mocy : | 850 W |

Gwarancja i serwis

Warunki gwarancji i adresy punktów serwisowych znajdziesz w książce gwarancyjnej.

Utylizacja



W żadnym wypadku nie wyrzucać automatu do pieczenia chleba do normalnych domowych odpadków.

Należy przestrzegać aktualnie obowiązujących przepisów. W razie pytań i wątpliwości odnośnie zasad utylizacji skontaktować z najbliższym zakładem utylizacji.

Importer

Kompernaß GmbH
Burgstrasse 21
D-44867 Bochum

www.Kompernass.com

KH 2232

Przebieg programu

| Program | Normalny | | | | | | | | | | | |
|--------------------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| | Jasny | | | Średni | | | Ciemny | | | Szybki | | |
| Stożek wypiekania chleba | | | | | | | | | | | | |
| Wielkość | 750 g | 1000 g | 1250 g | 750 g | 1000 g | 1250 g | 750 g | 1000 g | 1250 g | 750 g | 1000 g | 1250 g |
| Czas ustawiania (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 |
| Nagrzewanie (min) | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Wyrabianie 1 (min) | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Czekanie (min) | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Wyrabianie 2 (min) | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 |
| Rośnięcie 1 (min) | 39 | 39 | 39 | 39 | 39 | 39 | 39 | 39 | 39 | 15 | 15 | 15 |
| Przebijanie ciasta (sek) | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 |
| Rośnięcie 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 |
| Formowanie ciasta (sek) | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 10 | 10 | 10 |
| Rośnięcie 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 |
| Pieczenie (min) | 48 | 53 | 60 | 48 | 53 | 60 | 48 | 53 | 60 | 48 | 53 | 60 |
| Utrzymanie ciepła (min) | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 |
| Czas obróbki | 3:13 | 3:18 | 3:25 | 3:13 | 3:18 | 3:25 | 3:13 | 3:18 | 3:25 | 2:12 | 2:17 | 2:24 |
| Czas dodawania | 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

| Program | Francuski | | | | | | | | | | | |
|----------------------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| Stopień wypieczenia chleba | Jasny | | | Średni | | | Ciemny | | | Szybki | | |
| Wielkość | 750 g | 1000 g | 1250 g | 750 g | 1000 g | 1250 g | 750 g | 1000 g | 1250 g | 750 g | 1000 g | 1250 g |
| Czas ustawiania (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 |
| Nagrzewanie (min) | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Wyrabianie 1 (min) | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Czekanie (min) | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Wyrabianie 2 (min) | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 |
| Rośnięcie 1 (min) | 39 | 39 | 39 | 39 | 39 | 39 | 39 | 39 | 39 | 15 | 15 | 15 |
| Przebijanie ciasta (sek) | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 |
| Rośnięcie 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 |
| Formowanie ciasta (sek) | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 |
| Rośnięcie 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 |
| Pieczenie (min) | 50 | 52 | 55 | 50 | 52 | 55 | 50 | 52 | 55 | 50 | 52 | 55 |
| Utrzymanie ciepła (min) | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 |
| Czas obróbki | 3:30 | 3:32 | 3:35 | 3:30 | 3:32 | 3:35 | 3:30 | 3:32 | 3:35 | 2:30 | 2:32 | 2:35 |
| Czas dodawania | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |

KH 2232

| Program | Razowy | | | | | | | | | | | |
|-------------------------------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| | Jasny | | | Średni | | | Ciemny | | | Szybki | | |
| Stoień wypieczenia chleba | | | | | | | | | | | | |
| Wielkość | 750 g | 1000 g | 1250 g | 750 g | 1000 g | 1250 g | 750 g | 1000 g | 1250 g | 750 g | 1000 g | 1250 g |
| Czas ustawiania (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 |
| Nagrzewanie (min) | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 5 | 5 | 5 |
| Wyrabianie 1 (min) | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Czekanie (min) | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Wyrabianie 2 (min) | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 |
| Rośnięcie 1 (min) | 49 | 49 | 49 | 49 | 49 | 49 | 49 | 49 | 49 | 24 | 24 | 24 |
| Przebijanie ciasta (sek) | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 |
| Rośnięcie 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 |
| Formowanie ciasta (sek) | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 |
| Rośnięcie 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 |
| Pieczenie (min) | 48 | 50 | 53 | 48 | 50 | 53 | 48 | 50 | 53 | 48 | 50 | 53 |
| Podtrzymywanie wysokiej temp. (min) | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 |
| Czas obróbki | 3:43 | 3:45 | 3:48 | 3:43 | 3:45 | 3:48 | 3:43 | 3:45 | 3:48 | 2:28 | 2:30 | 2:33 |
| Czas dodawania | 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 |
|--------------------------|----------------|----------------|----------------|--------|--------|--------|------------------------|---------|--------|------------------------|--------------------|---------------------|----------------|
| Program | Słodki | | | Ciasto | | | Bez- glute- nowe | Ekspres | Ciasto | Ciasto na kluski | Ma- ślan- ka | Mar- mola- da | Piec- zenie |
| Wielkość | 750 g | 1000 g | 1250 g | 750 g | 1000 g | 1250 g | - | 1250 g | - | - | 1000 g | - | - |
| Czas ustawiania (min) | 3:17- 14:57 | 3:22- 14:52 | 3:27- 14:57 | - | - | - | - | - | - | - | 3:55- 14:55 | - | - |
| Nagrzewanie (min) | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 30 | - | - |
| Wyrabianie 1 (min) | 5 | 5 | 5 | 3 | 3 | 3 | 5 | 20 | 5 | 3 | 5 | 5 | - |
| Czekanie (min) | 5 | 5 | 5 | - | - | - | - | - | 5 | - | 10 | - | - |
| Wyrabianie 2 (min) | 20 | 20 | 20 | 12 | 12 | 12 | 12 | - | 20 | 11 | 20 | - | - |
| Rośnięcie 1 (min) | 39 | 39 | 39 | - | - | - | 48 | 12 | 60 | - | 39 | - | - |
| Przebijanie ciasta (sek) | 10 | 10 | 10 | - | - | - | - | - | - | - | 10 | - | - |
| Rośnięcie 2 (min) | 25:50 | 25:50 | 25:50 | - | - | - | - | - | - | - | 25:50 | - | - |
| Formowanie ciasta (sek) | 5 | 5 | 5 | - | - | - | - | - | - | - | 10 | - | - |
| Rośnięcie 3 (min) | 51:55 | 51:55 | 51:55 | - | - | - | - | - | - | - | 44:50 | 10 | - |
| Pieczenie (min) | 50 | 55 | 60 | 65 | 75 | 85 | 45 | 48 | - | - | 60 | 50 | 60 |
| Utrzymanie ciepła (min) | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | - | - | 60 | - | 60 |
| Czas obróbki | 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 |
| Czas dodawania | 2:55 | 3:00 | 3:05 | - | - | - | - | - | - | - | 2:58 | - | - |

KH 2232

Usuwanie usterek w urządzeniu do pieczenia chleba

| | |
|--|--|
| Co uczynić, kiedy łopatką ⑥ po pieczeniu zostanie w formie ⑦? | Nalej do formy ⑦ gorącą wodę i obracaj łopatkę ⑥, aby usunąć zaschnięte pozostałości. |
| Co się stanie, jeżeli gotowy chleb zostanie w automacie do pieczenia? | Funkcja "Utrzymywanie ciepła" zabezpiecza, że chleb jest utrzymywany ciepły przez okres około 1 godziny i chroniony przed wilgotnością. Jeśli chleb pozostaje w domu dłużej niż 1 godzina, może stać się wilgotny. |
| Czy formy do pieczenia ⑦ są przystosowane do mycia w zmywarce do naczyń? | Nie. Formy do pieczenia ⑦ i łopatkę ⑥ płukać ręcznie. |
| Dlaczego ciasto się nie miesza, chociaż silnik pracuje? | Sprawdź, czy łopatkę ⑥ i forma do pieczenia ⑦ są poprawnie zablokowane. |
| Co zrobić, kiedy łopatkę ⑥ zostanie w chlebie? | Wyjmij łopatkę ⑥ za pomocą przyrządu do wyjmowania ⑩. |
| Co się stanie w razie braku prądu podczas pracy programu? | W razie braku prądu elektrycznego przez okres maksimum 10 minut, automat do pieczenia chleba zapewni zakończenie programu, który biegł wcześniej. |
| Jak długo trwa pieczenie chleba? | Patrz dokładne czasy tabeli Przebieg programu. |
| Jaką wielkość chleba możemy upiec? | W dużej formie ⑦ możesz piec chleb o ciężarze do 1250 g. Za pomocą małych form (dostępne na zamówienie) możesz upiec 2 chleby ważące po ok. 500 g. |
| Dlaczego nie mogę skorzystać z funkcji licznika czasu przy pieczeniu za pomocą świeżego mleka? | Świeże surowce jakimi są mleko lub jajka psują się jeżeli pozostają długo w urządzeniu. |
| Automat sieka dodane rodzynki. | Aby zapobiec posiekaniu dodatków, jakimi są owoce i orzechy należy dodać je do ciasta aż po zabrzmieniu sygnału. |