

PT

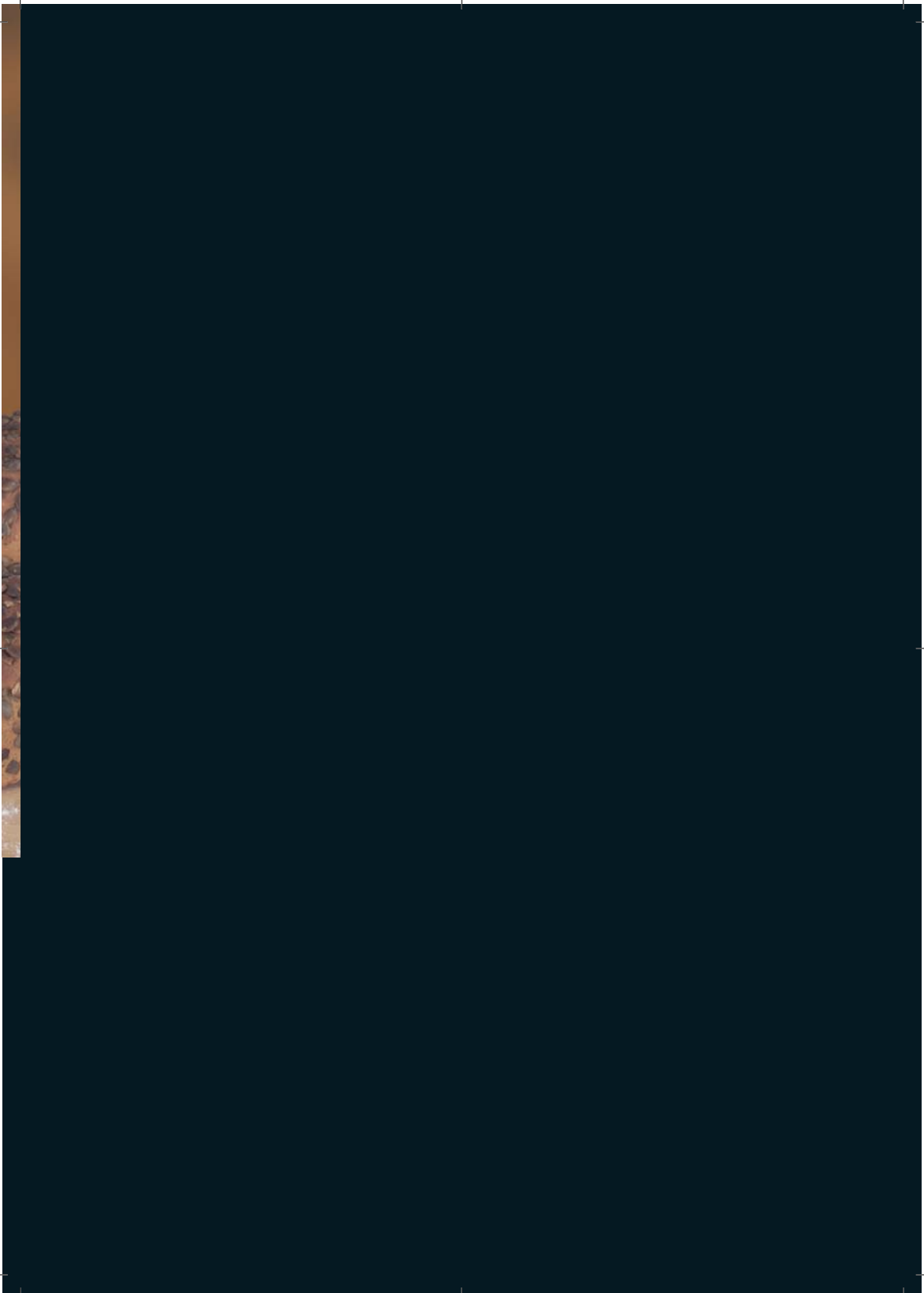
Kompernaß GmbH · Burgstrasse 21 · D-44867 Bochum
www.kompernass.com

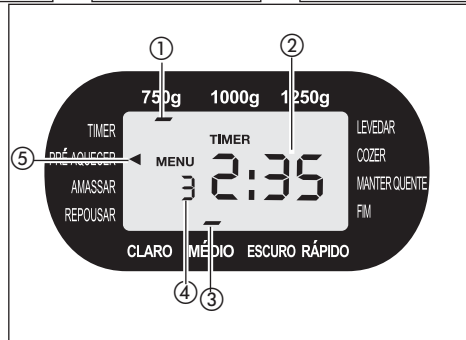
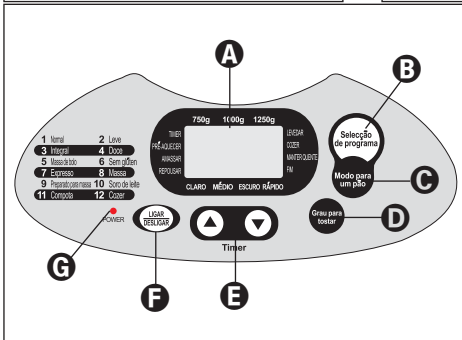
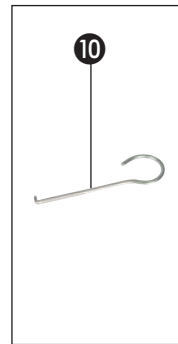
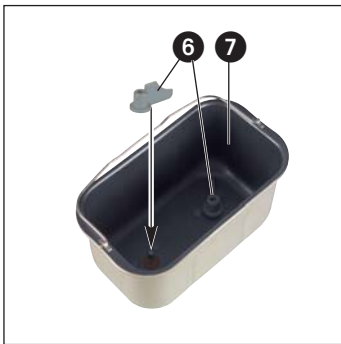
N° ID: KH2232-08/05-V4

bifinett



Ⓟ **Máquina de fazer pão**
KH 2232
Manual de instruções





Máquina de fazer pão KH2232	Página
Indicações importantes relativas à sua segurança	4
Vista geral do aparelho	5
Acessórios	5
Utilização correcta	5
Antes da primeira utilização	5
Características	6
Painel de controlo	6
Programas de cozedura	7
Regular o temporizador	9
Antes de cozer	9
Cozer pão	10
Limpeza e tratamento	12
Dados técnicos	13
Garantia & Assistência	13
Eliminação	13
Importador	13
Evolução do programa	14
Eliminação de erros da máquina de fazer pão	18

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

KH2232

▲ Indicações importantes relativas à sua segurança

Instalação

- Verifique a máquina de fazer pão quanto a danos resultantes do transporte, depois de a desembalar. Se necessário, dirija-se ao seu fornecedor.
- Coloque o aparelho sobre uma superfície seca, plana e que não seja sensível ao calor.
- Não coloque o aparelho na proximidade de queimadores de gás, fogões eléctricos ou outras fontes de calor.
- Não coloque o aparelho próximo de materiais e /ou gases inflamáveis, explosivos.
- Tenha atenção para que as ranhuras de ventilação laterais não fiquem tapadas.
- Antes de ligar o aparelho, verifique se o tipo de corrente e tensão de rede coincide com as indicações contidas na placa de características.
- Não assente o cabo de rede sobre cantos ou nas proximidades de superfícies ou objectos quentes. O isolamento do cabo pode ser danificado.
- Para evitar perigo de acidente e de tropeço, o aparelho vem equipado com um cabo de rede curto.
- Se utilizar a extensão do cabo, a potência máxima permitida do cabo terá de corresponder à potência da máquina de cozer pão.
- Coloque a extensão de modo a que ninguém tropece nela e para que não se desligue acidentalmente.

Aquando o funcionamento

- Verifique frequentemente o cabo e a ficha de rede. Se o cabo de rede deste aparelho ficar danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu serviço de apoio ao cliente ou outra pessoa igualmente qualificada, de modo a evitar perigos.
- Os aparelhos domésticos eléctricos deviam ser utilizados longe de crianças ou quando estas estão a ser vigiadas.
- Este aparelho corresponde às respectivas determinações de segurança. A verificação, reparação e manutenção técnica são da responsabilidade de um comerciante qualificado.
- Não coloque objectos sobre o aparelho, nem o cubra. Perigo de incêndio!
- Cuidado, a máquina de fazer pão fica quente. Pegue no aparelho apenas pelas pegas e toque somente nas teclas. Use uma luva/pega.
- Deixe o aparelho arrefecer e retire a ficha de rede antes de retirar ou colocar as peças dos acessórios.
- Não mova a máquina de fazer pão, quando estiver quente, ou quando tiver líquidos no interior da forma.
- Evite entrar em contacto com o batedor de gancho em rotação durante a utilização. Perigo de ferimentos!
- Desligue o aparelho com o botão LIGAR/DESLIGAR e em seguida retire a ficha da tomada para desligar o aparelho da rede.

- Não puxe a ficha da tomada pelo cabo de rede.
- Retire a ficha de rede quando o aparelho não está a ser usado e antes de qualquer limpeza.
- Não utilize a máquina de cozer pão para guardar alimentos ou utensílios.

Limpar

- Não mergulhe a máquina de fazer pão em água ou em outros líquidos. Perigo de curto-circuito!
- Não limpe o aparelho com esponjas de limpeza abrasivas. Se a esponja largar partículas e estas entrarem em contacto com as peças eléctricas, existe perigo de curto-circuito.

Vista geral do aparelho

- 1 Tampa do aparelho
- 2 Painel de comando
- 3 Ranhuras de ventilação
- 4 Cabo de rede
- 5 Janela para visualização



Esta placa na tampa da sua máquina de cozer pão alerta para o perigo de queimadura.

Acessórios

- 6 2 batedores de gancho
 - 7 Forma até 1250 g
 - 8 Copo de medição
 - 9 Colher de medida
 - 10 Dispositivo de remoção do batedor de gancho
- Manual de instruções
Garantia
Cartão de encomenda
Livro de receitas

Conselho: Pode encomendar adicionalmente para a sua máquina de fazer pão Bifinett duas pequenas formas para pães até 500 g cada. Para isso, utilize o cartão de encomenda fornecido.



Utilização correcta

Utilize a sua máquina de fazer pão Bifinett apenas para uso doméstico.

Não utilize o aparelho para secar alimentos ou objectos.

Não utilize a máquina de cozer pão no exterior.

Utilize apenas acessórios recomendados pelo fabricante.

Acessórios não recomendados podem danificar o aparelho.

Antes da primeira utilização

Eliminação do material da embalagem

Desempacote o seu aparelho e elimine o material da embalagem conforme as prescrições da sua localidade.

Primeira limpeza

Antes da colocação em funcionamento, limpe a forma 7, o batedor de gancho 6 e a superfície exterior da máquina de fazer pão com um pano limpo e húmido. Não use quaisquer esponjas ou produtos de limpeza abrasivos. Remova a película de protecção no painel de controlo 2.

KH2232

Características

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

- Pode seleccionar entre 12 programas de cozedura diferentes.
- Pode trabalhar misturas já preparadas.
- Pode amassar preparados de massa fresca e massa de pão e preparar compota.
- Com o programa de cozedura "Sem glúten" pode produzir misturas sem glúten e receitas com farinhas sem glúten, como p.ex. farinha de milho, farinha de trigo e amido de batata.

Painel de controlo

A Visor

Indicador para

- ① selecção do peso (750 g, 1000 g, 1250 g)
- ② restante tempo de cozedura em minutos e a pré-selecção de tempo programada
- ③ a cor de pão seleccionada (médio, claro, escuro ou rápido)
- ④ o número de programa seleccionado
- ⑤ a evolução do programa

B Selecção de programa

Consulta do programa de cozedura pretendido. No visor **A** surge o número do programa e o respectivo tempo de cozedura.

⚠ Atenção:

Ao premir todas as teclas tem de ouvir um sinal de aviso, o aparelho está em funcionamento.

C Modo para um pão

Selecção do peso do pão (750 g / 1000 g / 1250 g). Prima o botão várias vezes até surgir uma marca abaixo do peso pretendido.

⚠ Nota:

O aparelho está pré-definido para 1250 g. Não altere esta definição se usar duas formas para bolos. Introduza o peso só quando cozer com a forma grande **7**.

D Grau para tostar

Seleção do grau para tostar do pão (claro/médio/escuro/rápido). Prima o botão do grau para tostar **D** até surgir uma marca acima do grau para tostar desejado. O tempo de cozedura altera-se consoante o grau de tostar seleccionado. Para os programas de cozedura 1 - 3 pode premir duas vezes o botão, activando o modo rápido para encurtar o processo de cozer. O grau de tostar ficará entre claro a médio.

E Temporizador (Timer)

Cozedura retardada.

F LIGAR/DESLIGAR

Para iniciar e terminar o funcionamento ou para apagar uma programação do temporizador.

Para interromper o funcionamento, prima brevemente o botão LIGAR/DESLIGAR **F**, até ouvir um sinal de aviso e o tempo piscar no visor **A**. Ao voltar a premir o botão LIGAR/DESLIGAR **F**, o funcionamento pode ser retomado no espaço de 10 minutos.

Para terminar o funcionamento e apagar as configurações, prima durante 3 segundos o botão LIGAR/DESLIGAR **F** até ouvir dois sinais de aviso.

⚠ Nota:

Não prima o botão LIGAR/DESLIGAR **F** quando quiser só controlar o estado do pão.

G Luz de controlo (Power)

Indica se o aparelho está em funcionamento.

Função de memória

Ao voltar a ligar o aparelho depois da corte de corrente até aprox. 10 minutos, o programa prossegue a partir de onde parou. No entanto, isto não se aplica quando se apaga ou termina o processo de cozer accionando o botão LIGAR/DESLIGAR **F** durante 3 segundos.

Janela para visualização 5

Podem observar o processo de cozer através da janela para visualização **5**.

Programas de cozedura

Com o botão seleção de programa **B** selecciona o programa desejado. O respectivo número de programa é indicado no visor **A**.

Os tempos de cozedura dependem das combinações de programa seleccionadas. Ver capítulo "Evolução do programa" (pág. 14).

Programa de cozer 1: Normal

Para pão de trigo e de mistura essencialmente compostos por farinha de trigo ou de centeio. O pão tem uma consistência compacta. Pode regular o grau para tostar com o botão Grau para tostar **D**.

Programa de cozer 2: Leve

Para pães leves de farinha bem moída. O pão é normalmente leve, mas estaladiço à superfície. Não adequado para receitas de cozer com manteiga, margarina ou leite.

KH 2232

Programa de cozer 3: Integral

Para pães de tipos de farinha mais grossa, que requerem mais tempo para amassar e levedar (p.ex. farinha de trigo integral, farinha de centeio). O pão fica mais compacto e pesado.

Programa de cozer 4: Doce

Para pães com ingredientes de sumos de fruta, flocos de noz de coco, passas de uva, frutos secos, chocolate ou açúcar adicional. Um maior tempo de levedura torna o pão mais leve e fofo.

Programa de cozer 5: Massa de bolo

Para a preparação de massa fermentada doce e misturas secas. Com este programa os ingredientes são brevemente amassados e cozidos.

Programa de cozer 6: Sem glúten

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

Programa de cozer 7: Expresso

O processo de cozer requer apenas metade do tempo. No entanto, para este programa só são adequadas receitas que não contenham ingredientes pesados ou farinhas muito fortes. Repare que neste programa o pão pode não ficar tão fofo e saboroso.

Programa de cozer 8: (amassar) Massa

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

Programa 9: Preparado para massa

Para fazer preparado de massa. O processo de cozer não se realiza neste programa.

Programa de cozer 10: Soro de leite



Para pães preparados com soro de manteiga ou iogurte.

Programa 11: Compota

Para a preparação de compotas.


Programa 12: Cozer

Para acabar de cozer pães que tenham ficado muito brancos ou que não tenham ficado bem cozidos. Os processos de amassar ou de descansar não fazem parte deste programa. O pão mantém-se quente durante uma hora depois de concluído o processo de cozer. Assim evita-se que o pão fique demasiado húmido.

Para terminar estas funções previamente, prima durante 3 segundos o botão LIGAR/DESLIGAR , até ouvir dois sinais de aviso. Para desligar o aparelho, prima o botão LIGAR/DESLIGAR  e desligue o aparelho da corrente.

 Nota

As pequenas formas (disponíveis como acessórios) possibilitam-lhe cozer:

- dois tipos de pão diferentes com o mesmo programa,
- dois pães do mesmo tipo ou
- só um pão pequeno (neste caso, deixe a segunda forma sem batedor de gancho  no aparelho).

Nos programas 1, 3, 4 e 10 ouve-se um sinal de aviso durante a evolução do programa.

Logo de seguida introduza os ingredientes como frutos ou nozes.

Os ingredientes não são triturados com o batedor de gancho ⑥.

Quando tiver programado o temporizador, pode introduzir todos os ingredientes na forma ⑦ também no início do programa. Os frutos e nozes deviam, porém, ser um pouco triturados.

Regular o temporizador

A função de temporizador ③ possibilita uma cozedura retardada.

Com as teclas de setas ▲ e ▼ pode regular o tempo final que pretende para o processo de cozer.

Selecione um programa. O visor ④ indica-lhe o tempo para cozer necessário.

Com a tecla de setas ▲ pode prolongar o fim do tempo para cozer em fases de 10 minutos.

Se mantiver a tecla de setas premida, pode acelerar este processo. O visor indica-lhe a duração total do tempo de cozer e do tempo prolongado.

Em caso de exceder o prolongamento do tempo possível, pode sempre corrigir o tempo com a tecla de setas ▼.

Confirme a programação do temporizador com o botão LIGAR/DESLIGAR ⑤.

Os dois pontos no visor ④ piscam e o tempo programado começa a decorrer.

Quando o processo de cozer terminar ouve-se dez sinais de aviso e o visor ④ indica 0:00.

Exemplo:

São 8.00 horas e pretende ter pão fresco dentro de 7 horas e 15 minutos, ou seja, às 15:15 horas. Selecione primeiro o programa 1 e prima depois o botão do temporizador ③ até surgir 7:15 no visor ④, visto que o tempo até à conclusão é de 7 horas e 15 minutos.

Em alguns programas a função do temporizador não está disponível. Ver informação no capítulo Cozer pão (pág. 10)

⚠ Nota

Não utilize a função de temporizador quando está a cozinhar alimentos que se estragam facilmente como ovos, leite, natas ou queijo.

Antes de cozer

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

Ingredientes

- Retire a forma ⑦ da estrutura antes de introduzir os ingrediente. Se os ingredientes tocarem no compartimento de cozer pode ser provocado um incêndio devido ao aquecimento das serpentinas de aquecimento.
- Introduza os ingrediente na forma ⑦ sempre na sequência indicada.
- Todos os ingredientes devem estar aquecidos à temperatura ambiente para obter um processo de fermentação óptimo.

KH 2232

- Respeite as medidas exactas dos ingredientes. Basta um pequeno desvio das quantidades da receita para influenciar o resultado.

⚠ Nota

Nunca use quantidades maiores que as indicadas. Demasiada massa pode transbordar da forma **7** e provocar um incêndio nas serpentinas de aquecimento quentes.

Cozer pão

Preparação

Tenha em atenção as indicações de segurança neste manual. Coloque a máquina de cozer pão sobre uma base direita e estável.

1. Puxe para cima a forma **7** do aparelho.
2. Introduza os batedores de gancho **6** nos eixos de accionamento na forma **7**. Verifique se assentam bem.
3. Introduza os recipientes da sua receita na forma **7**, na sequência indicada. Introduza primeiro os líquidos, açúcar, sal e depois a farinha, o fermento deve ser o último ingrediente.

⚠ Nota

Repare que o fermento não pode entrar em contacto com o sal ou líquidos.

4. Volte a colocar a forma **7**. Tem de encaixar correctamente.
5. Feche a tampa do aparelho **1**.

6. Encaixe a ficha de rede na tomada. Ouve-se um sinal de aviso e no visor **A** surge o número do programa e a duração de tempo para o programa normal 1.
7. Seleccione o seu programa com o botão de selecção de programa **B**. Cada introdução é confirmada com um sinal de aviso.
8. Seleccione o grau para tostar **D** do seu pão. O visor **A** indica-lhe a linha de marcação, se configurou claro, médio ou escuro. Aqui pode também seleccionar o ajuste "rápido", para encurtar o processo de cozedura.

⚠ Nota

Para os programas 4-12 as funções "Grau para tostar" e "Rápido" não estão disponíveis.

9. Pode agora ajustar o tempo final do seu programa com a função de temporizador **E**. Pode introduzir um prolongamento de tempo até 14 horas e 58 minutos.

⚠ Nota

Para os programas 5, 6, 7, 8, 9, 11 e 12 esta função não está disponível.

10. Se utilizar a forma **7** grande, selecione com a tecla "Modo para um pão" **C** o peso do seu pão. Se utilizar formas pequenas (disponíveis como acessórios), mantenha a configuração de peso em 1250 gr. (configuração standard), independentemente se coze um ou dois pães.

⚠ Nota

Para os programas 6, 7, 8, 9, 10, 11 e 12 está função não está disponível.

Iniciar programa

- Inicie agora o programa com o botão LIGAR/DESLIGAR **F**.

O programa executa automaticamente as diferentes operações.

Pode observar a evolução do programa através da janela para visualização **5** da sua máquina de fazer pão. Ocasionalmente, durante o processo de cozer, pode ocorrer a formação de humidade na janela para visualização **5**. A tampa do aparelho **1** pode ser aberta durante a fase de amassar.

⚠ Nota

Não abra a tampa do aparelho **1** durante a fase de cozedura. O pão pode encolher.

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

Terminar programa

Quando o processo de cozer terminar ouve-se dez sinais de aviso e o visor **A** indica 0:00.

Ao terminar o programa, o aparelho muda automaticamente para um serviço de manutenção do calor até 60 minutos. Neste processo há ar quente a circular no aparelho. Pode terminar previamente a função que permite conservar o pão quente premindo o botão LIGAR/DESLIGAR **F** até ouvir dois sinais de aviso.

⚠ Aviso

Antes de abrir a tampa do aparelho **1**, retire a ficha da tomada.

No caso de não utilizar o aparelho, deve desligá-lo sempre da rede eléctrica!

Retirar o pão

Ao remover a forma **7**, utilize sempre pegas ou luvas de protecção.

Coloque a forma **7** obliquamente por cima de uma grelha e agite ligeiramente até que o pão se solte da forma **7**.

Se o pão não se soltar dos batedores de gancho **6**, remova cuidadosamente os batedores de gancho **6** com o dispositivo de remoção de batedores de gancho **10** fornecido.

⚠ Nota

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

Logo após retirar o pão, lave a forma **7** com água quente. Evite uma fixação dos batedores de gancho **6** no eixo de accionamento.

KH 2232

Conselho: Se remover os batedores de gancho 6 após o último processo em que os utilizar para bater a massa, quando retirar o pão da forma 7 não fica danificado.

- Prima ligeiramente o botão LIGAR/DESLIGAR F para interromper o programa de cozedura ou retire a ficha da tomada.
- Abra a tampa do aparelho 1 e retire a forma 7. Passe as mãos por farinha e remova a massa e retire os batedores de gancho 6.
- Volte a colocar a massa e feche a tampa do aparelho 1.
- Se necessário, insira a ficha na tomada e prima o botão LIGAR/DESLIGAR F. O programa de cozedura é retomado.

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

Antes de cortar o pão, certifique-se sempre que não se encontra nenhum batedor de gancho 6 na massa.

⚠ Aviso

Não tente colocar o aparelho em funcionamento antes de ter arrefecido ou aquecido.

Se o visor A da máquina de fazer pão indicar "E 01", o seu aparelho ainda não está suficientemente arrefecido.

Se a temperatura for reduzida, o visor A indica "E 00". Guarde a colocação em funcionamento até as indicações desaparecerem.

Limpeza e tratamento

⚠ Aviso

Antes de proceder a qualquer tipo de limpeza, retire a ficha da tomada e deixe o aparelho arrefecer completamente. Proteja o aparelho de salpicos e humidade, visto tal poder provocar um curto-circuito.

Para tal, tenha também em consideração indicações de segurança.

⚠ Atenção

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

Carcaça, tampa, espaço de cozedura

Retire todos os resíduos no compartimento de cozer com um pano húmido ou com uma esponja macia ligeiramente humedecida. Limpe a caixa e a tampa também apenas com um pano ou esponja húmidos.

Seque bem o interior.

Para uma limpeza rápida, a tampa do aparelho 1 pode ser retirada da estrutura:

- Abra a tampa do aparelho 1 até que os cames de charneira cuneiformes passem pelas aberturas das guias de charneira.
- Retire a tampa do aparelho 1 das guias de charneira.
- Para montar a tampa do aparelho 1, introduza os cames de charneira cuneiformes através da abertura das guias de charneira.

Formas e batedores de gancho

As superfícies da forma ⑦ e dos batedores de gancho ⑥ estão equipadas com um revestimento anti-aderente. Não utilize quaisquer produtos de limpeza agressivos, abrasivos ou objectos cortantes.

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

Antes de limpar, retire as formas ⑦ e os batedores de gancho ⑥ do compartimento de cozer. Limpe a parte exterior das formas ⑦ com um pano húmido.

⚠ Atenção

Nunca mergulhe as formas ⑦ em água ou outros líquidos.

Limpe o espaço interior das formas ⑦ com água quente com sabão.

Se os batedores de gancho ⑥ tiverem crosta de difícil eliminação, encha as formas ⑦ durante aproximadamente 30 minutos com água quente.

Se o suporte de aplicação no batedor de gancho ⑥ estiver obstruído, pode limpá-lo cuidadosamente com um pequeno pau de madeira.

Não utilize produtos de limpeza químicos ou diluentes para limpar a máquina de cozer pão.

Dados técnicos

Modelo:	Máquina de fazer pão KH 2232
Alimentação de tensão :	220-240V~50Hz
Consumo de energia :	850 Watt

Garantia & Assistência

As condições de garantia e o endereço da assistência técnica podem ser obtidos no caderno da garantia.

Eliminação



Nunca deite a máquina de cozer pão no lixo doméstico.

Preste atenção às prescrições actuais válidas. Em caso de dúvida entre em contacto com a entidade de eliminação de resíduos.

Importador

Kompernaß GmbH
Burgstrasse 21
D-44867 Bochum

www.kompernass.com

KH 2232

Evolução do programa

Programa	Normal											
Cor do pão	Claro			Medio			Escuro			Rápido		
Tamanho	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Tempo ajustado (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
Pré-aquecer (min)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Amassar 1 (min)	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Repousar (min)	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Amassar 2 (min)	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20
Levedar 1 (min)	39	39	39	39	39	39	39	39	39	15	15	15
Bater a massa (seg)	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
Levedar 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
Moldar massa (seg)	15	15	15	15	15	15	15	15	15	10	10	10
Levedar 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
Cozer (min)	48	53	60	48	53	60	48	53	60	48	53	60
Manter quente (min)	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Tempo de trabalho	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	2:12	2:17	2:24
Tempo extra	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

Programa	Leve											
Cor do pão:	Claro			Medio			Escuro			Rápido		
Tamanho	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Tempo ajustado (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
Pré-aquecer (min)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Amassar 1 (min)	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Repousar (min)	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Amassar 2 (min)	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20
Levedar 1 (min)	39	39	39	39	39	39	39	39	39	15	15	15
Bater a massa (seg)	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
Levedar 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
Moldar massa (seg)	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
Levedar 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
Cozer (min)	50	52	55	50	52	55	50	52	55	50	52	55
Manter quente (min)	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Tempo de trabalho	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	2:30	2:32	2:35
Tempo extra	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

KH 2232

Programa	Integral											
Cor do pão	Claro			Medio			Escuro			Rápido		
Tamanho	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Tempo ajustado (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
Pré-aquecer (min)	30	30	30	30	30	30	30	30	30	5	5	5
Amassar 1 (min)	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Repousar (min)	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Amassar 2 (min)	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15
Levedar 1 (min)	49	49	49	49	49	49	49	49	49	24	24	24
Bater a massa (seg)	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
Levedar 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
Moldar massa (seg)	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
Levedar 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
Cozer (min)	48	50	53	48	50	53	48	50	53	48	50	53
Manter quente (min)	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Tempo de trabalho	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	2:28	2:30	2:33
Tempo extra	2:56	2:58	3:01	2:56	2:58	3:01	2:56	2:58	3:01	2:06	2:08	2:11

	4			5			6	7	8	9	10	11	12
Programa	Doce			Massa de bolo			Sem glúten	Expres-so	Massa	Prepara-do para massa	Soro de leite	Com-pota	Cozer
Tamanho	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	-	1250 g	-	-	1000 g	-	-
Tempo ajustado (min)	3:17-14:57	3:22-14:52	3:27-14:57	-	-	-	-	-	-	-	3:55-14:55	-	-
Pré-aquecer (min)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	30	-	-
Amassar 1 (min)	5	5	5	3	3	3	5	20	5	3	5	5	-
Repousar (min)	5	5	5	-	-	-	-	-	5	-	10	-	-
Amassar 2 (min)	20	20	20	12	12	12	12	-	20	11	20	-	-
Levedar 1 (min)	39	39	39	-	-	-	48	12	60	-	39	-	-
Bater a massa (seg)	10	10	10	-	-	-	-	-	-	-	10	-	-
Levedar 2 (min)	25:50	25:50	25:50	-	-	-	-	-	-	-	25:50	-	-
Moldar massa (seg)	5	5	5	-	-	-	-	-	-	-	10	-	-
Levedar 3 (min)	51:55	51:55	51:55	-	-	-	-	-	-	-	44:50	10	-
Cozer (min)	50	55	60	65	75	85	45	48	-	-	60	50	60
Manter quente (min)	60	60	60	60	60	60	60	60	-	-	60	-	60
Tempo de trabalho	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
Tempo extra	2:55	3:00	3:05	-	-	-	-	-	-	-	2:58	-	-

KH 2232

Eliminação de erros da máquina de fazer pão

O que fazer se o batedor de gancho 6 ficar preso na forma 7 depois da cozedura?	Encha a forma 7 com água quente e rode o batedor de gancho 6 para dissolver a crosta.
O que acontece quando o pão pronto fica na máquina?	A "função de manutenção do calor" permite que o pão se mantenha quente durante aprox. 1 hora e protege-o da humidade. Se o pão permanecer mais de 1 hora na máquina, pode ficar húmido.
As formas 7 podem ser colocadas na máquina de lavar louça?	Não. Lave as formas 7 e os batedores de gancho 6 à mão.
Porque é que a massa não está a ser mexida, apesar do motor trabalhar?	Verifique se os batedores de gancho 6 e a forma 7 estão encaixados correctamente.
O que fazer quando o batedor de gancho 6 ficar preso no pão?	Retire o batedor de gancho 6 com o dispositivo de remoção do batedor de gancho 10.
O que acontece numa falha de corrente durante o programa?	Em caso de falha de corrente até 10 minutos, a máquina de cozer pão conclui o último programa que estava a ser executado.
Quanto tempo demora a cozer o pão?	Por favor, consulte o tempo preciso na tabela Evolução do programa.
Qual o tamanho do pão que posso cozer?	Pode cozer pão até 1250 g com a forma 7 grande. Com as formas pequenas (podem ser encomendadas) tem a possibilidade de cozer 2 pães, cada com até 500 g.
Porque é que a função de temporizador não pode ser utilizada ao cozer com leite fresco?	Os produtos frescos como o leite ou ovos estragam-se se ficarem demasiado tempo no aparelho.
O aparelho tritura as passas introduzidas.	Para evitar triturar ingredientes como fruta ou nozes, acrescente estes à massa apenas depois de soar o sinal.