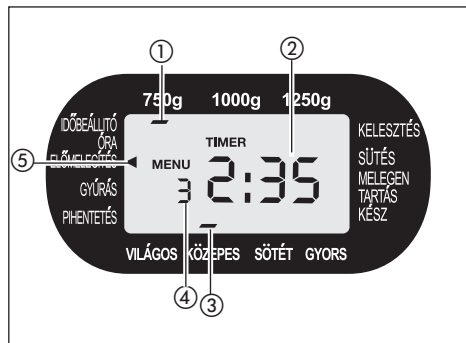
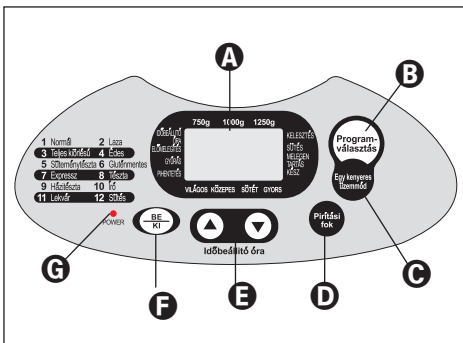
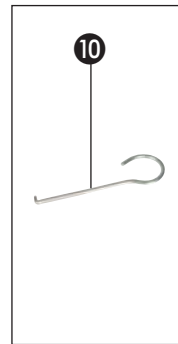
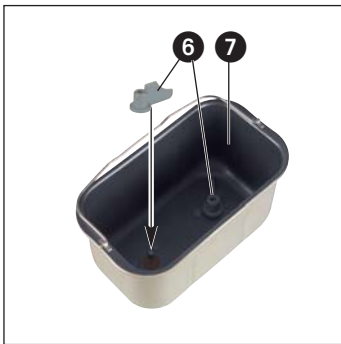


bifinett



Ⓜ KH 2232 típusú
kenyér-sütő automata
Használati utasítás



| KH2232 típusú kenyérsütő automata: | Oldalszám |
|---|------------------|
| Fontos tudnivalók az Ön biztonsága érdekében | 4 |
| A termék áttekintése | 5 |
| Tartozékok | 5 |
| Rendeltetésszerű használat | 5 |
| Az első használat előtt | 5 |
| Jellemzők | 6 |
| Vezérlőpult | 6 |
| Sütőprogramok | 7 |
| Az "Időbeállító óra" beállítása | 9 |
| A sütés megkezdése előtt | 9 |
| Kenyérsütés | 10 |
| Tisztítás és karbantartás | 12 |
| Műszaki adatok | 13 |
| Garancia & szervizelés | 13 |
| Ártalmatlanítás | 13 |
| Importőr | 13 |
| Programmenet | 14 |
| Hibaelhárítás Kenyérsütő automata | 18 |

Az első használat előtt figyelmesen olvassa el a használati utasítást majd későbbi használatra tegye el. A készülék harmadik fél részére történő továbbadásakor adja át a leírást is.

KH2232

Fontos tudnivalók az Ön biztonsága érdekében

Felállítás

- Miután kicsomagolta, vizsgálja meg a kenyérsütő automatát, hogy nem sérült-e meg szállítás közben. Ha igen, forduljon a szállítóhoz.
- Helyezze a készüléket egy száraz, sima és hőálló felületre.
- Ne helyezze a készüléket gáz-, elektromos tűzhely vagy más hőforrás mellé.
- Ne helyezze a készüléket gyúlékony anyagok, robbanó és/vagy éghető gázok közelébe.
- Ügyeljen arra, hogy a készülék oldalsó szellőzőnyílásai szabadok legyenek.
- Csatlakoztatás előtt ellenőrizze, hogy az áramfajta és a hálózati feszültség megegyezik-e a típuscímké adataival.
- Ne fektesse a hálózati kábelt éles szegélyek fölé, forró felszínre vagy forró tárgyak közelébe. A kábel szigetelése sérülhet.
- A balesetveszély elkerülése érdekében a készülék rövid hálózati kábellel van felszerelve, hogy ne lehessen benne felbotlani.
- Ha hosszabbító kábelt használ, a kábel maximális megengedett teljesítményének egyeznie kell a kenyérsütő automatáéval.
- Úgy helyezze el a hosszabbítót, hogy senki ne tudjon benne felbotlani és ne tudja akaratlanul meghúzni.

Üzemelés közben

- Gyakran ellenőrizze a hálózati csatlakozóvezetékét és a csatlakozódugót. Ha megsérül a készülék hálózati vezetéke, cseréltesse ki a gyártóval, annak ügyfélszolgálatával vagy hasonló szakemberrel, hogy ne veszélyeztesse magát.
- Az elektromos berendezést gyermekek csak felügyelet mellett használhatják, valamint csak felügyelet mellett tartózkodhatnak a berendezés közelében.
- A berendezés megfelel a rávonatkozó biztonsági előírásoknak. Az ellenőrzést, javítást vagy technikai karbantartást csak minősített szakkereskedő végezheti.
- Ne helyezzen semmit a berendezésre, és ne takarja le. Tűzveszély!
- Vigyázat, a kenyérsütő automata felforrósodik. A készülékhez csak a fogantyúnál és a érintőgomboknál érjen hozzá. Használjon edényfogó ruhát.
- Hagyja kihűlni a berendezést és húzza ki a hálózati dugót, mielőtt a kellékek alkatrészeit kivenné vagy betenné.
- Ne mozdítsa el a kenyérsütő automatát, ha forró vagy folyékony anyag található a sütőformában.
- Kerülje el, hogy használat közben hozzáérjen a forgó dagasztókarokhoz. Sérülésveszély!
- Kapcsolja ki a készüléket a BE/KI gombbal, majd húzza ki a csatlakozót a konnektorból, hogy lekapcsolja a készüléket az elektromos hálózatról.

- A csatlakozódugót ne a hálózati kábelnél húzza ki a konnektorból.
- Ha nem használja a készüléket és a készülék tisztítása előtt mindig húzza ki a csatlakozót a konnektorból.
- Ne használja a kenyérsütő automatát ételek vagy konyhai eszközök tárolására.

Tisztítás

- A kenyérsütő automatát ne merítse vízbe vagy más folyadékba. Áramütésveszély!
- Ne tisztítsa a készüléket karcoló tisztítószivaccsal. Ha a szivacs részei bomlanak, és elektromos részekkel érintkeznek, áramütés veszélye áll fenn.

A termék áttekintése

- 1 a készülék fedele
- 2 kezelőpult
- 3 szellőzőnyílások
- 4 hálózati kábel
- 5 betekintőablak



Ez a kenyérsütő automata fedelén található jel égésveszélyre figyelmeztet.

Tartozékok

- 6 2 dagasztókar
 - 7 1250 g-hoz elegendő sütőforma
 - 8 mérőpohár
 - 9 mérőkanál
 - 10 dagasztókar-kiszedő
- Használati utasítás
Garanciafüzet
Megrendelőlap
Receptfüzet

Tipp: A Bifinett kenyérsütő automatához pluszban megrendelhet két kisebb 500 g-os sütőformát is. A megrendeléshez használja a mellékelt megrendelőlapot.



Rendeltetésszerű használat

Csak háztartásban történő kenyérsütésre használja a kenyérsütő automatát.

Ne használja a berendezést élelmiszerek vagy tárgyak szárítására.

Ne használja a kenyérsütő automatát a szabadban.

Csak a gyártó által ajánlott tartozékokat használja.

A nem ajánlott tartozékok kárt tehetnek a készülékben.

Az első használat előtt

A csomagolóanyagok hulladékeltávolítása

Csomagolja ki a berendezést és az Ön lakhelye szerinti előírásoknak megfelelően dobja ki a csomagolóanyagokat.

Első tisztítás

Üzembehelyezés előtt törölje meg a sütőformát **7**, a dagasztókart **6** és a kenyérsütő automata külső felületét egy tiszta, nedves kendővel. Ne használjon karcoló dörzsszivacsot vagy súrolóanyagot. Húzza le a kezelőpultról **2** a védőfóliát.

KH2232

Jellemzők

A kenyérsütő automatával lehetősége van arra, hogy kenyerét az Ön ízlése szerint készítse el.

- 12 különböző sütőprogram közül választhat.
- Kész kenyérsütőkeveréket is fel tud használni.
- Főznivaló tészta tésztáját vagy zsemletésztát is meggyúrhat és lekvárt is főzhet benne.
- A "gluténmentes" sütőprogram segítségével a gluténmentes kenyerek és gluténmentes liszttel (pl. kukoricaliszttel, hajdinaliszttel és burgonyaliszttel) megsütött receptek is sikerülni fognak.

Vezérlőpult

A Kijelző

A következőket jelzi ki

- ① a mennyiség kiválasztását (750 g, 1000 g, 1250 g)
- ② a még hátralevő sütési időt percben és a beprogramozott időt
- ③ a kiválasztott piritási fokozatot (közepes, világos, sötét vagy gyors)
- ④ a kiválasztott program számát
- ⑤ a program menetét

B Programválasztás

A kiválasztott sütőprogram előhívása. A kijelzőn **A** megjelenik a program száma és a hozzátartozó sütési idő.

⚠ FIGYELEM:

Valamennyi nyomógomb megnyomása-kor hangjelzésnek kell hallatszania, kivéve akkor, ha a készülék éppen üzemel.

C Egy kenyeres üzemmód

A kenyér súlyának kiválasztása (750 g / 1000 g / 1250 g). Addig nyomogassa a gombot, amíg a kívánt súly alatt meg nem jelenik egy jelzés.

⚠ Figyelem:

Bekapcsoláskor a készülék beállítása 1250 g. Ezt ne változtassa meg, ha két sütőformával süt. Csak akkor állítsa be a súlyt, ha a nagy sütőformában **7** süt.

ⓓ Píritási fok

A píritási fok kiválasztása (világos/közepes/sötét/gyors). Addig nyomogassa a "píritási fok" gombot **ⓓ**, amíg a kívánt píritási fok alatt meg nem jelenik egy jelzés. A sütési idő a kívánt píritási foktól függ. Az 1 - 3-as sütőprogramokhoz a gomb kétszeri megnyomásával a gyors módot tudja kiválasztani, ami lerövidíti a sütési időt. A kenyér sütési foka ekkor a világostól a közepesig terjed.

ⓔ Időbeállító óra

Késleltetett sütés.

ⓕ BE/KI

Az üzemelés kezdéséhez és befejezéséhez vagy az időbeállító óra programozásának törléséhez.

Ha meg akarja szakítani az üzemelést, nyomja meg röviden a BE/KI-gombot **ⓕ**, amíg hangjelzést nem hall és az idő a kijelzőn **A** villogni nem kezd. A BE/KI-gomb **ⓕ** ismételt megnyomásával a készülék működtetését tíz percen belül folytatni lehet.

A működtetés befejezéséhez és a beállítások törléséhez nyomja meg 3 másodpercre a BE/KI-gombot **ⓕ**, amíg nem hallja kétszer a hangjelzést.

⚠ Figyelem:

Ne nyomja meg a BE/KI-gombot **ⓕ**, ha csak azt akarja ellenőrizni, hogy hol tart a kenyér sütése.

ⓖ Ellenőrző lámpa

Azt mutatja, hogy a készülék üzemel.

Memória funkció

Kb. 10 perces áramszünet utáni vissza-kapcsoláskor a program ugyanott folytatódik. Ez azonban nem érvényes arra az esetre, ha a BE/KI-gomb **ⓕ** 3 másodpercre való megnyomásával törölte/fejezte be a sütést.

ⓗ Betekintőablak

A betekintőablakon **ⓗ** keresztül figyelheti a sütést.

Sütőprogramok

A "Programválasztás" gombbal **ⓑ** válasz-sza ki a kívánt programot. A megfelelő program száma megjelenik a kijelzőn **A**.

A sütési idő a kiválasztott programkombinációtól függ. Lásd "A program menete" című fejezetet (lásd 14. oldal).

1-es sütőprogram: Normál

Fehér és vegyes kenyerekhez, melyek főleg búza- és rozslisztből készülnek.

A kenyérnek sűrű állaga van. A kenyér píritását a Píritási fok **ⓓ** gombbal állítsa be.

2-es sütőprogram: Laza

Jól megőrölt lisztből készült könnyű kenyerekhez. A kenyér általában laza állagú és ropogós héja van. Nem alkalmas vaját, margarint vagy tejet tartalmazó receptekhez.

KH 2232

3-as sütőprogram: Teljes kiőrlésű

Erős lisztfajtákból készült kenyerekhez, melyek hosszabb gyúrási és kelesztési időt igényelnek (pl.: teljes kiőrlésű búzaliszt, rozsliszt). A kenyér sűrűbb és nehezebb állagú.

4-es sütőprogram: Édes

Olyan kenyerekhez, melyek gyümölcslevet, kókuszpelyhez, mazsolát, aszalt gyümölcsöt, csokoládét vagy hozzáadott cukrot tartalmaznak. A hosszabb kelesztésnek köszönhetően a kenyér lazább és levegősebb lesz.

5-ös sütőprogram: Süteménytészta

Édes élesztős tészták és száraz kenyérporkeverékek készítéséhez. Ezzel a programmal rövidebb ideig gyúrja össze és süti a gép a hozzávalókat.

6-os sütőprogram: Gluténmentes

Gluténmentes lisztből és kenyérporból készült kenyerekhez. A gluténmentes lisztfajtáknak hosszabb időre van szükségük a folyadék felvételéhez és máshogy is kelnek meg.

7-ös sütőprogram: Expressz

A sütés az eredetihez képest csak feleannyi időt vesz igénybe. Ehhez a programhoz azonban csak azok a receptek használhatók, melyekben nincsenek nehéz hozzávalók vagy erős lisztfajták. Vegye figyelembe azt, hogy a kenyér ennél a programnál kevésbé lesz laza és nem lesz annyira ízletes.

8-as sütőprogram: Tészta (gyúrás)

Kenyér, pizza vagy kalács kelt tészta elkészítéséhez. Ebben a programban a sütés folyamat nem szerepel.

9-es program: Házítészta

Metélt tészta elkészítéséhez.

Ebben a programban a sütés nem szerepel.

10-es sütőprogram: Író

Olyanfajta kenyerekhez, melyek író vagy joghurt hozzáadásával készülnek.

11-es program: Lekvár

Lekvár készítéséhez.

12-es program: Sütés

Túl világosra vagy még belül kicsit nyers kenyerek utánsütéséhez. Ebben a programban nem szerepel a dagasztási vagy pihentetési folyamat. A sütési folyamat után egy óráig melegen tartja a kenyeret. Ez megakadályozza, hogy a kenyér túl nedves legyen.

Ennek a funkciónak az idő előtti befejezéséhez nyomja meg 3 másodpercre a BE/KI-gombot **⏻**, amíg kétszer egymás után nem hallja a hangjelzést. A készülék kikapcsolásához nyomja meg a BE/KI-gombot **⏻** és kapcsolja le a készüléket a hálózatról.

⚠ Figyelem:

A kis sütőformákkal (tartozékként kaphatók) lehetősége van:

- ugyanazzal a programmal két különböző fajta kenyeret sütni,
- két ugyanolyan fajta kenyeret vagy
- csak egy kis kenyeret sütni (ebben az esetben hagyja a második kenyérformát dagasztókar **⓪** nélkül a készülékben).

Az 1-es, 3-as, 4-es és 10-es programoknál a program befejezésekor hangjelzés hallható.

Közvetlenül ezután adja hozzá a hozzávalókat, mint pl. gyümölcsöt vagy diót. A dagasztókar **6** nem aprítja fel a hozzávalókat.

Ha beállította az "Időbeállító órát", már a sütés megkezdésekor beleteheti az összes hozzávalót a sütőformába **7**. A gyümölcsöket és a diót ebben az esetben kicsit aprítsa fel.

Az "Időbeállító óra" beállítása

Az Időbeállító óra-funkció **3** lehetővé teszi a későbbi időpontban való sütést. A **▲** és a **▼** nyíl gombokkal tudja beállítani a sütés végső időpontját. Válasszon ki egy programot. A kijelzőn **A** megjelenik a szükséges sütési idő. A **▲** nyíl gombbal kitolja a sütési időtartam végpontját lépésben mindig 10 perccel egy későbbi időponthoz képest. Megnyomott nyíl gomb esetén meggyorsíthatja ezt a folyamatot. A kijelző mutatja a sütési idő és a késleltetési idő teljes időtartamát.

A lehetséges időkitolás túllépése esetén a **▼** nyíl gombbal korrigálhatja az időt. Igazolja az "Időbeállító óra" beállítását a BE/KI-gombbal **6**.

A kijelzőn **A** kettőspont villog és a beprogramozott idő visszafele kezd el lejárni.

A sütés befejezésekor egymás után tízszer hallatszik a hangjelzés és a kijelző **A** 0:00-t mutat.

Példa:

8.00 óra van és 7 óra 15 perc múlva, azaz 15.15-kor friss kenyeret szeretne. Először válassza ki az 1-es programot, majd nyomja meg addig az időbeállító óra gombot **3**, amíg a kijelzőn **A** 7:15 jelenik meg, mivel az elkészítésig visszamaradó idő 7 óra és 15 perc.

Néhány programnál nem áll rendelkezésre az időbeállító óra-funkció. Lásd a "Kenyérsütés" című fejezetet (lásd 10. oldal)

▲ Figyelem:

Ne használja az időzítő funkciót, ha olyan könnyen romlandó élelmiszert, mint tojást, tejet vagy sajtot dolgoz fel.

A sütés megkezdése előtt

A sikeres sütés érdekében vegye figyelembe az alábbi szempontokat:

Hozzávalók

- Vegye ki a készülékből a sütőformát **7**, mielőtt beletenné a hozzávalókat. Ha a hozzávalók a sütőtérbe kerülnek, a fűtőszálak felmelegedésekor tűz keletkezhet.
- A hozzávalókat mindig a megadott sorrendben adja a sütőformába **7**.
- Valamennyi hozzávaló szobahőmérsékletű legyen, hogy az élesztő kedvezően fejthesse ki kelesztő hatását.

KH 2232

- Figyeljen arra, hogy a hozzávalókat pontosan mérje ki. A receptben szereplő értékektől való legkisebb eltérés is befolyásolhatja a sütés eredményét.

⚠ Figyelem:

Semmi esetre se használjon az előírtnál nagyobb mennyiséget. Ha tészta túl sokra sikerült, kifolyhat a sütőformából **7** és tüzet okozhat a forró fűtőszálakon.

Kenyérsütés

Előkészítés

Tartsa be a leírás biztonsági tudnivalóit. Állítsa a kenyérsütő automatát egyenes és szilárd talajra.

1. Húzza ki a sütőformát **7** felfele a készülékből.
2. Nyomja be a dagasztókarokat **6** a helyükre a sütőformába **7**.
Ügyeljen rá, hogy jól illeszkedjenek.
3. Adja a recept hozzávalóit a megadott sorrendben a sütőformába **7**.
Először a folyékony hozzávalókat, cukrot, sót, majd a lisztet adja hozzá, végezetül pedig az élesztőt.

⚠ Figyelem:

Figyeljen arra, hogy az élesztő ne érintkezzen sóval vagy folyadékkal.

4. Helyezze vissza a sütőformát **7** a készülékbe. Figyeljen arra, hogy megfelelően be legyen illesztve.
5. Csukja be a készülék fedelét **1**.

6. Dugja be a csatlakozót a konnektorba. Hangjelzés hallatszik, majd a kijelzőn **A** megjelenik a program száma és az 1-es normál program időtartama.
7. Válassza ki a programot a "programválasztás" gombbal **B**. Valamennyi beprogramozott adatot hangjelzés jelez.
8. Válassza ki a kenyér pirítási fokát **D**. A kijelzőn **A** a jelzőcsík mutatja, hogy világosat, közepeset vagy sötétet állított-e be. A "Gyors" beállítást is választhatja, ha le akarja rövidíteni a sütést.

⚠ Figyelem:

A 4-12-es programokhoz nem választhatók a "Pirítási fok" és "Gyors" funkciók.

9. Az "Időbeállító óra"-funkció **E** segítségével beállíthatja a program befejezésének idejét. Maximum 14 óra 58 perc időeltolódást adhat meg.

⚠ Figyelem:

Az 5-ös, 6-os, 7-es, 8-as, 9-es, 11-es és 12-es programnál ez a funkció nem lehetséges.

10. Ha a nagy sütőformát **7** használja, válassza ki az „Egy kenyeres üzemmód” gombbal **C** a kenyér súlyát. Ha a kis sütőformát használja (tartozékként kapható), hagyja a súlybeállítást 1250 grammon (alapbeállításon) függetlenül attól, hogy egy vagy két kenyeret süt-e.

⚠ Figyelem:

A 6-os, 7-es, 8-as, 9-es, 10-es, 11-es és 12-es programnál ez a funkció nem lehetséges.

A program indítása

Indítsa el a programot a BE/KI-gombbal **F**.

A program automatikusan a végrehajtja a különböző munkafolyamatokat.

A program menetét a kenyérsütő automata betekintő ablakán **5** át figyelheti.

Esetlegesen előfordulhat, hogy a betekintő ablakon **5** pára képződik.

A készülék fedelét **1** dagasztás közben ki lehet nyitni.

⚠ Figyelem:

Sütés közben ne nyissa ki a készülék fedelét **1**. A kenyér ettől összeeshet.

Tipp: 5 perces dagasztás után ellenőrizze a tészta állagát. Puha, tapadós masszának kell lennie. Ha túl száraz, adjon hozzá egy kis folyadékot. Amennyiben túl nedves, adjon hozzá lisztet (szükség szerint egyszer vagy többször - 1 teáskanálnyit).

A program befejezése

A sütés befejezésekor egymás után tízszer hallatszik a hangjelzés és a kijelző **A** 0:00-t mutat.

A program befejezésekor a készülék automatikusan max. 60 percre tartó melegben tartó üzemmódba kapcsol. Ekkor meleg levegő kering a készülékben. A melegentartó funkciót idő előtt is befejezheti, ha addig nyomvatartja a BE/KI-gombot **F** amíg két hangjelzést nem hall.

⚠ Figyelmeztetés

Mielőtt kinyitná a készülék fedelét **1**, húzza ki a csatlakozót a konnektorból. Ha nem használja a készüléket, mindig kapcsolja le az áramkörrel!

A kenyér kivétele

A sütőforma **7** kivételekor mindig használjon edényfogót vagy edényfogó kesztyűt.

Tartsa a sütőformát **7** ferdén egy sütőrács fölé és addig rázogassa, amíg ki nem jön a kenyér a sütőformából **7**.

Ha nem válik le a kenyér a dagasztókarról **6**, óvatosan vegye ki a dagasztókart **6** a csomagban található dagasztókar-kiszedővel **10**.

⚠ Figyelem:

Ne használjon fémtárgyakat, mert azok megkarcolhatják a tapadásmentes bevonatot.

Mihelyt kivette a kenyeret a sütőformából **7**, öblítse ki meleg vízzel. Ezzel megakadályozhatja, hogy a dagasztókar **6** ráragadjon a meghajtó tengelyre.

KH 2232

Tipp: Ha a tészta utolsó dagasztása után kiveszi a dagasztókart **6** a sütőformából **7**, ezzel nem szakítja fel a kenyér tésztáját.

- Nyomja meg röviden a BE/KI-gombot **F** vagy húzza ki a csatlakozót a konnektorból, ha félbe akarja szakítani a sütést.
- Nyissa ki a készülék fedelét **1** és vegye ki a sütőformát **7**. Belisztezett kézzel ki tudja venni a tésztát és a dagasztókarokat **6**.
- Helyezze vissza a tésztát és csukja le a készülék fedelét **1**.
- Ha kihúzta a csatlakozót, akkor most dugja vissza és nyomja meg a BE/KI-gombot **F**. A sütés folytatódik.

Hagyja kihűlni a kenyeret 15-30 percig, mielőtt enne belőle.
Mielőtt felszeletelné a kenyeret, mindig bizonyosodjon meg róla, hogy nincs benne a dagasztókar **6**.

⚠ Figyelmeztetés

Ne próbálja meg a készüléket működtetni, ha még nem hűlt ki vagy még meleg.

Ha a kenyérsütő automata kijelzője **A** „E 01”-et mutat, a készülék még nem hűlt le eléggé.

Túl alacsony hőmérséklet esetén a kijelzőn **A** „E 00” jelenik meg. Várjon az üzemeltetéssel addig, amíg a jelzés kialszik.

Tisztítás és karbantartás

⚠ Figyelmeztetés

Tisztítás előtt mindig húzza ki a csatlakozót a konnektorból és teljesen hagyja lehűlni a készüléket.

Védje a készüléket ráfröccsenő folyadéktól, mert ezek áramütést okozhatnak.

Tartsa be a Biztonsági tudnivalók idevonatkozó részét is.

⚠ FIGYELEM:

A készülék- ill. tartozékok alkatrészeit nem szabad mosogatógépben tisztítani!

Külső burkolat, fedél, sütőtér

Töröljön ki a sütőtérből nedves ruhával vagy egy enyhén benedvesített puha szivaccsal valamennyi leragadt ételmaradékot. A burkolatot és a fedelet ugyanúgy csak nedves ruhával vagy szivaccsal tisztítsa.

Szárítsa meg jól a készülék belsejét.

A készüléket egyszerűbb tisztítani, ha leveszi a fedelét **1**:

- Nyissa ki a készülék fedelét **1** addig a pontig, ahol az ék alakú zsanérbütykök átférnek a zsanérvezetés nyílásain.
- Húzza ki a készülék fedelét **1** a zsanérvezetésből.
- A készülék fedelét **1** úgy tudja visszaszerelni, ha az ék alakú zsanérbütyköket a zsanérvezetés nyílásain átbújtatja.

Sütőforma és dagasztókar

A sütőformák **7** és a dagasztókarok **6** felülete tapadámentes bevonattal van ellátva. A tisztításhoz ne használjon erős tisztítószeret, súrolószeret vagy olyan tárgyat, mellyel megkarcolhatja a felület.

Nedvesség és gőz hatására a felület idővel megváltozhat. Ez nem jelenti a működőképesség vagy a minőség csökkenését.

Tisztítás előtt vegye ki a sütőformákat **7** és a dagasztókarokat **6** a sütőtérből. Törölje meg a sütőformák **7** külsejét egy nedves ronggyal.

FIGYELEM:

Soha nem merítse a sütőformákat **7** vízbe vagy más folyadékba.

A sütőformák **7** belsejét meleg szappanos vízzel mossa ki.

Ha a dagasztókarokra **6** rá van száradva valami, vagy nem lehet őket kivenni, öntsön a sütőformákba **7** kb. 30 percre forró vizet.

Ha a dagasztókar **6** foglata el van tömődve, fapálcikával óvatosan ki tudja tisztítani.

A kenyérsütő automata tisztításához ne használjon vegyi tisztítószeret vagy oldószert.

Műszaki adatok

| | |
|-----------------------|------------------------------------|
| Modell: | KH 2232 típusú kenyérsütő automata |
| Áramellátás : | 220-240 V ~ 50 Hz |
| Teljesítményfelvétel: | 850 Watt |

Garancia & szervizelés

A garancia feltételeit és a szervíz címét a garanciafüzet tartalmazza.

Ártalmatlanítás



Semmiképpen ne dobja a kenyérsütő automatát a háztartási hulladékba.

Vegye figyelembe az érvényben lévő idevonatkozó előírásokat. Ha bizonytalan, vegye fel a kapcsolatot a hulladékfeldolgozó vállalattal.

Importőr

Kompernaß GmbH
Burgstrasse 21
D-44867 Bochum

www.kompernass.com

KH 2232

Programmenet

| Program | Normál | | | | | | | | | | | |
|-----------------------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| | Világos | | | Közepes | | | Sötét | | | Gyors | | |
| Méret | 750 g | 1000 g | 1250 g | 750 g | 1000 g | 1250 g | 750 g | 1000 g | 1250 g | 750 g | 1000 g | 1250 g |
| Beállítási idő (percben) | 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 |
| Előmelegítés (percben) | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 1. dagasztás (percben) | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Pihentetés (percben) | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| 2. dagasztás (percben) | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 |
| 1. kelesztés (percben) | 39 | 39 | 39 | 39 | 39 | 39 | 39 | 39 | 39 | 15 | 15 | 15 |
| Tészta megkeverése (mp) | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 |
| 2. kelesztés (percben) | 25:50 | 25:50 | 25:50 | 25:50 | 25:50 | 25:50 | 25:50 | 25:50 | 25:50 | 8:50 | 8:50 | 8:50 |
| Tészta formázása (mp) | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 10 | 10 | 10 |
| 3. kelesztés (percben) | 49:45 | 49:45 | 49:45 | 49:45 | 49:45 | 49:45 | 49:45 | 49:45 | 49:45 | 29:50 | 29:50 | 29:50 |
| Sütés (percben) | 48 | 53 | 60 | 48 | 53 | 60 | 48 | 53 | 60 | 48 | 53 | 60 |
| Melegentartás (percben) | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 |
| Feldolgozási idő | 3:13 | 3:18 | 3:25 | 3:13 | 3:18 | 3:25 | 3:13 | 3:18 | 3:25 | 2:12 | 2:17 | 2:24 |
| Hozzáadott idő | 2:51 | 2:56 | 3:03 | 2:51 | 2:56 | 3:03 | 2:51 | 2:56 | 3:03 | 1:50 | 1:55 | 2:02 |

| Program | Laza | | | | | | | | | | | |
|-----------------------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| | Világos | | | Közepes | | | Sötét | | | Gyors | | |
| Méret | 750 g | 1000 g | 1250 g | 750 g | 1000 g | 1250 g | 750 g | 1000 g | 1250 g | 750 g | 1000 g | 1250 g |
| Beállítási idő (percben) | 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 |
| Előmelegítés (percben) | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 1. dagasztás (percben) | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Pihentetés (percben) | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| 2. dagasztás (percben) | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 |
| 1. kelesztés (percben) | 39 | 39 | 39 | 39 | 39 | 39 | 39 | 39 | 39 | 15 | 15 | 15 |
| Tészta megkeverése (mp) | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 |
| 2. kelesztés (percben) | 30:50 | 30:50 | 30:50 | 30:50 | 30:50 | 30:50 | 30:50 | 30:50 | 30:50 | 15:50 | 15:50 | 15:50 |
| Tészta formázása (mp) | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 |
| 3. kelesztés (percben) | 59:50 | 59:50 | 59:50 | 59:50 | 59:50 | 59:50 | 59:50 | 59:50 | 59:50 | 38:50 | 38:50 | 38:50 |
| Sütés (percben) | 50 | 52 | 55 | 50 | 52 | 55 | 50 | 52 | 55 | 50 | 52 | 55 |
| Melegentartás (percben) | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 |
| Feldolgozási idő | 3:30 | 3:32 | 3:35 | 3:30 | 3:32 | 3:35 | 3:30 | 3:32 | 3:35 | 2:30 | 2:32 | 2:35 |
| Hozzáadott idő | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |

KH 2232

| Program | Teljes kiőrléső | | | | | | | | | | | |
|-----------------------------|-----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| | Világos | | | Közepes | | | Sötét | | | Gyors | | |
| Méret | 750 g | 1000 g | 1250 g | 750 g | 1000 g | 1250 g | 750 g | 1000 g | 1250 g | 750 g | 1000 g | 1250 g |
| Beállítási idő (percben) | 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 |
| Előmelegítés (percben) | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 5 | 5 | 5 |
| 1. dagasztás (percben) | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Pihentetés (percben) | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| 2. dagasztás (percben) | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 |
| 1. kelesztés (percben) | 49 | 49 | 49 | 49 | 49 | 49 | 49 | 49 | 49 | 24 | 24 | 24 |
| Tészta megkeverése (mp) | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 |
| 2. kelesztés (percben) | 25:50 | 25:50 | 25:50 | 25:50 | 25:50 | 25:50 | 25:50 | 25:50 | 25:50 | 10:50 | 10:50 | 10:50 |
| Tészta formázása (mp) | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 |
| 3. kelesztés (percben) | 44:50 | 44:50 | 44:50 | 44:50 | 44:50 | 44:50 | 44:50 | 44:50 | 44:50 | 34:50 | 34:50 | 34:50 |
| Sütés (percben) | 48 | 50 | 53 | 48 | 50 | 53 | 48 | 50 | 53 | 48 | 50 | 53 |
| Melegentartás (percben) | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 |
| Feldolgozási idő | 3:43 | 3:45 | 3:48 | 3:43 | 3:45 | 3:48 | 3:43 | 3:45 | 3:48 | 2:28 | 2:30 | 2:33 |
| Hozzáadott idő | 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 |
|--------------------------|------------|------------|------------|----------------|--------|--------|---------------|----------|--------|------------|------------|--------|-------|
| Program | Édes | | | Süteménytészta | | | Glutenmentes: | Expressz | Tészta | Házitészta | Író | Lekvár | Sütés |
| Méret | 750 g | 1000 g | 1250 g | 750 g | 1000 g | 1250 g | - | 1250 g | - | - | 1000 g | - | - |
| Beállítási idő (percben) | 3:17-14:57 | 3:22-14:52 | 3:27-14:57 | - | - | - | - | - | - | - | 3:55-14:55 | - | - |
| Előmelegítés (percben) | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 30 | - | - |
| 1. dagasztás (percben) | 5 | 5 | 5 | 3 | 3 | 3 | 5 | 20 | 5 | 3 | 5 | 5 | - |
| Pihentetés (percben) | 5 | 5 | 5 | - | - | - | - | - | 5 | - | 10 | - | - |
| 2. dagasztás (percben) | 20 | 20 | 20 | 12 | 12 | 12 | 12 | - | 20 | 11 | 20 | - | - |
| 1. kelesztés (percben) | 39 | 39 | 39 | - | - | - | 48 | 12 | 60 | - | 39 | - | - |
| Tészta megkeverése (mp) | 10 | 10 | 10 | - | - | - | - | - | - | - | 10 | - | - |
| 2. kelesztés (percben) | 25:50 | 25:50 | 25:50 | - | - | - | - | - | - | - | 25:50 | - | - |
| Tészta formázása (mp) | 5 | 5 | 5 | - | - | - | - | - | - | - | 10 | - | - |
| 3. kelesztés (percben) | 51:55 | 51:55 | 51:55 | - | - | - | - | - | - | - | 44:50 | 10 | - |
| Sütés (percben) | 50 | 55 | 60 | 65 | 75 | 85 | 45 | 48 | - | - | 60 | 50 | 60 |
| Melegentartás (percben) | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | - | - | 60 | - | 60 |
| Feldolgozási idő | 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 |
| Hozzáadott idő | 2:55 | 3:00 | 3:05 | - | - | - | - | - | - | - | 2:58 | - | - |

KH 2232

Hibaelhárítás Kenyérsütő automata

| | |
|--|--|
| Mi a teendő, ha a dagasztókar 6 sütés után a sütőformában 7 marad? | Töltsön forró vizet a sütőformába 7 és for-gassa a dagasztókart 6 , hogy feloldódjon alatta a lerakódás. |
| Mi történik, ha a kész kenyér a sütőautoma-tában marad? | A „Melegen tartás” funkció biztosítja azt, hogy a kenyér kb. 1 órán keresztül meleg marad, és védve lesz a nedvességtől. Ha a kenyér 1 óránál tovább marad az automatában, nedves lehet. |
| Szabad a sütőformákat 7 mosogatógépben tisztítani? | Nem. Kérjük, a sütőformát 7 és a dagasztó-karokat 6 kézzel mossa el. |
| Miért nem keveri a készülék a tésztát, annak ellenére, hogy a motor működik? | Ellenőrizze, hogy a dagasztókarok 6 és a sütőforma 7 megfelelően van-e beillesztve. |
| Mi a teendő, ha a dagasztókar 6 sütés után beleragad a kenyérbe? | Vegye ki a dagasztókarokat 6 a dagasztókar-kiszedővel 10 . |
| Mi történik, ha áramszünet van program közben? | Maximum 10 percig tartó áramkimaradás esetén az automata az utolsónak elkezdett programot futtatja le. |
| Meddig tart a kenyér sütése? | Kérjük keressék ki a pontos időt a programmenet-táblázatból. |
| Mekkora kenyeret tudok sütni? | A nagy sütőformával 7 akár 1250 grammos kenyeret is süthet. A kis sütőformákkal (megrendelhetőek) 2 db 500 g-os kenyeret tud sütni. |
| Miért nem használható az időbeállító-funkció a friss tejjel való sütésnél? | Az olyan friss árúk, mint a tej vagy tojás megromlanak, ha túl sokáig állnak a készü-lékben. |
| A készülék szétvagdálja a hozzáadott mazsola szemeket. | Az olyan hozzávalók, mint gyümölcsök és csonthéjas gyümölcsök felaprítását elkerül-hetjük, ha ezeket csak a hangjelzés megszó-lalása után adjuk hozzá a tésztához. |