

DK

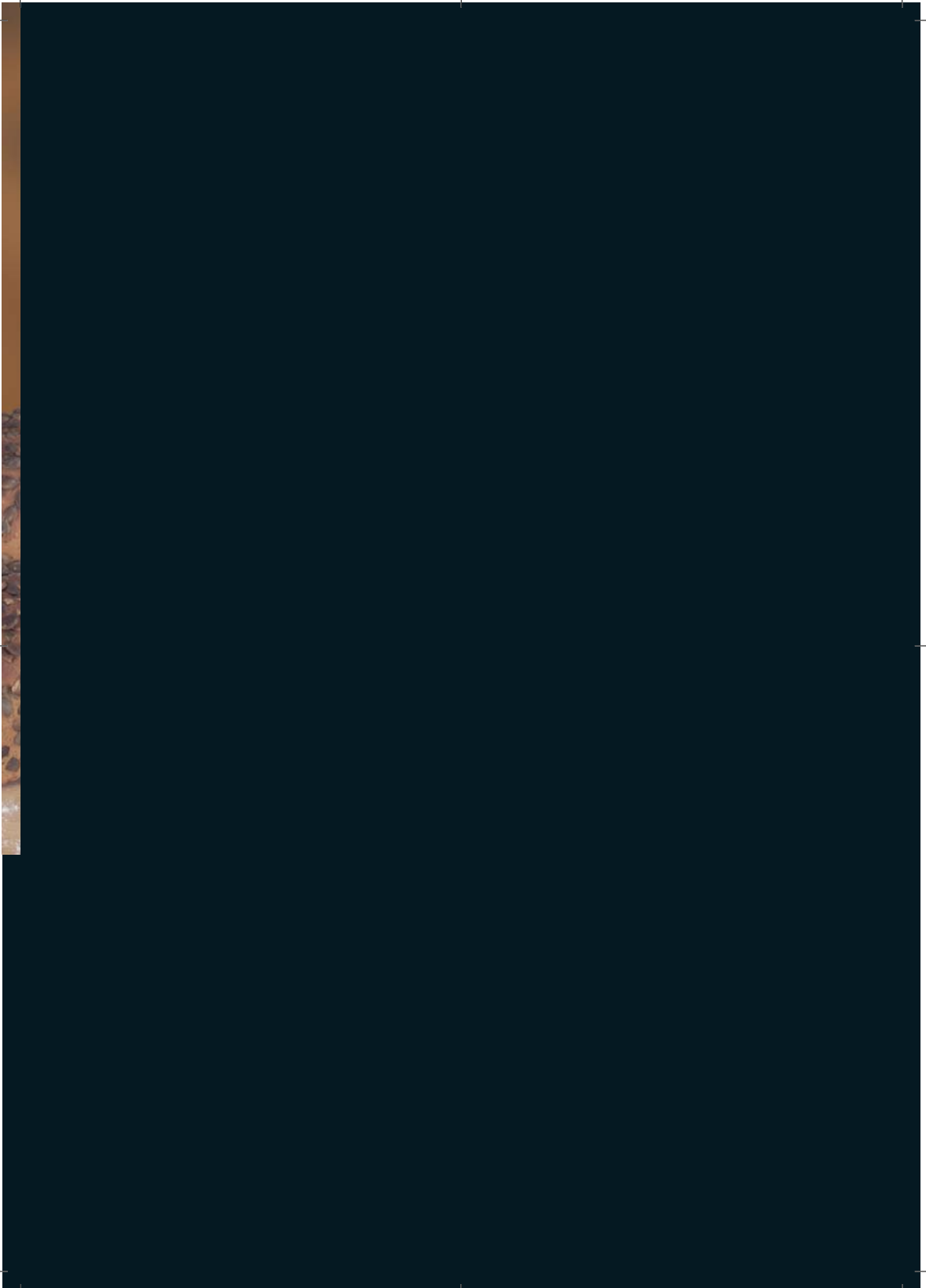
Kompernaß GmbH · Burgstrasse 21 · D-44867 Bochum
www.kompernass.com

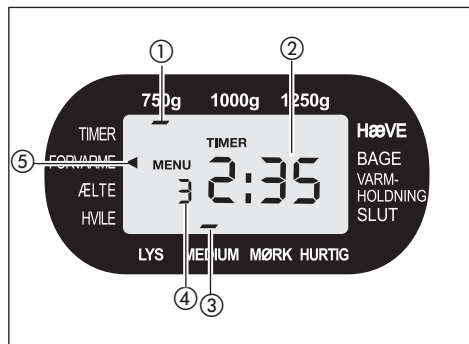
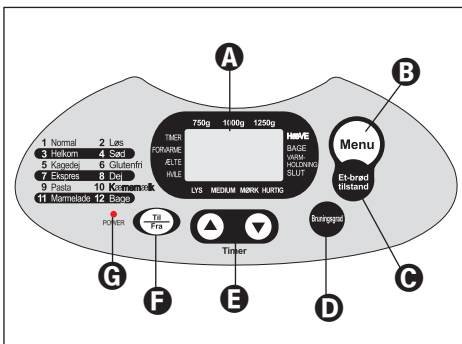
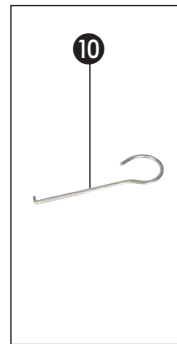
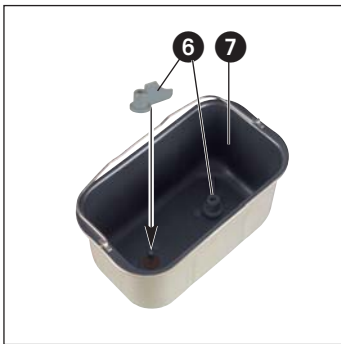
Id-nr.: KH2232-08/05-V4

bifinett



Ⓚ Bagemaskine KH 2232
Betjeningsvejledning





Bagemaskine KH2232:	Side
Vigtige anvisninger vedrørende sikkerhed	4
Oversigt over maskinen	5
Tilbehør	5
Bestemmelsesmæssig anvendelse	5
Før anvendelse første gang	5
Egenskaber	6
Betjeningspanel	6
Bageprogrammer	7
Indstilling af timer	9
Før bagning	9
Bagning af brød	10
Rengøring og vedligeholdelse	12
Tekniske data	13
Garanti og service	13
Bortskaffelse	13
Importør	13
Programforløb	14
Afhjælpning af fejl på bagemaskinen	18

Læs betjeningsvejledningen omhyggeligt, før du bruger bagemaskinen første gang, og gem den til senere brug. Giv den videre til modtageren, hvis du videregiver bage.

KH2232

⚠️ Vigtige anvisninger vedrørende sikkerhed

Opstilling

- Kontrollér bagemaskinen for transportskader, når du har pakket den ud. Henvend dig om nødvendigt til leverandøren.
- Stil maskinen på en tør, jævn og varmebestandig flade.
- Stil ikke maskinen i nærheden af gasbrændere, el-ovne eller andre varmekilder.
- Stil ikke maskinen i nærheden af brændbare materialer eller eksplosionsfarlige og/eller brændbare gasser.
- Sørg for, at ventilationsspalterne på siderne af maskinen ikke bliver tildækket.
- Kontrollér, at strømtype og spænding stemmer overens med oplysningerne på typeskiltet, før du tilslutter maskinen.
- Læg ikke el-ledningen over skarpe kanter eller i nærheden af varme flader eller genstande. Ledningens isolering kan blive beskadiget.
- Maskinen er udstyret med en kort el-ledning for at forhindre faren for at snuble og faren for andre uheld.
- Hvis du bruger forlængerledning, skal ledningens maksimalt tilladte effekt svare til bagemaskinens effekt.
- Læg en forlængerledning således, at ingen kan snuble over den eller trække i den ved et uheld.

Under brug

- Kontrollér ofte el-ledning og el-stik. Hvis maskinens el-ledning bliver beskadiget, skal den udskiftes af producenten, hans kundeservice eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå fare for uheld.
- Børn skal holdes under opsyn, når der anvendes el-apparater, og når de opholder sig i nærheden af el-apparater.
- Denne maskine overholder de gældende sikkerhedsbestemmelser. Kontrol, reparation og teknisk vedligeholdelse må kun udføres af en kvalificeret forhandler.
- Stil ikke genstande på maskinen, og tildæk ikke maskinen. Brandfare!
- Forsigtig, bagemaskinen bliver varm. Rør kun ved maskinen på grebene og trykknapperne. Brug grydelapper.
- Lad maskinen køle af, og træk stikket ud, før du tager tilbehørsdele ud eller sætter dem i.
- Flyt ikke bagemaskinen, hvis der er varmt eller flydende indhold i bageformen.
- Undgå at berøre de roterende dejkroge under brug. Fare for personskade!
- Sluk maskinen med Til/Fra-knappen, og træk derefter stikket ud af stikkontakten for at afbryde maskinen fra el-nettet.

- Træk ikke stikket ud af stikkontakten ved at trække i ledningen.
- Træk stikket ud af stikkontakten, når du ikke bruger maskinen, og før du rengør den.
- Brug ikke bagemaskinen til opbevaring af mad eller køkkenredskaber.

Rengøring

- Kom ikke bagemaskinen ned i vand eller andre væsker. Fare for elektrisk stød!
- Rengør ikke maskinen med skuresvampe. Hvis partikler fra svampen løsner sig og kommer i berøring med elektriske dele, er der fare for elektrisk stød.

Oversigt over apparatet

- 1 Låg
- 2 Betjeningspanel
- 3 Ventilationsspalter
- 4 El-ledning
- 5 Rude



Dette symbol på bagemaskinens låg advarer mod fare for forbrænding.

Tilbehør

- 6 2 dejkroge
 - 7 Bageform op til 1250 g
 - 8 Målebæger
 - 9 Måleske
 - 10 Aftagningsværktøj til dejkroge
- Betjeningsvejledning
Garantihæfte
Bestillingskort
Opskriftshæfte

Tip: Du kan som ekstra tilbehør til Bifinett-bagemaskinen få to mindre bageforme til brød op til 500 g. Du kan bestille dem med det vedlagte bestillingskort.



Bestemmelsesmæssig anvendelse

Brug kun Bifinett-bagemaskinen til bagning af brød i en almindelig husholdning.

Brug ikke maskinen til tørring af fødevarer eller genstande.

Brug ikke bagemaskinen udendørs.

Brug kun tilbehør, som producenten har anbefalet.

Tilbehør, der ikke er anbefalet, kan beskadige maskinen.

Før enheden bruges første gang

Bortskaffelse af emballagematerialet

Pak maskinen ud, og bortskaf emballagematerialet i overensstemmelse med de gældende forskrifter, der hvor du bor.

Første rengøring

Aftør bageformen **7**, dejkroge **6** og ydersiden af bagemaskinen med en ren, fugtig klud, før du tager den i brug.

Brug ikke skurende rengøringssvampe eller skuremiddel. Fjern beskyttelsesfolien på betjeningspanelet **2**.

KH2232

Egenskaber

Med denne bagemaskine kan du bage brød efter din helt egen smag.

- Du kan vælge mellem 12 forskellige bageprogrammer.
- Du kan bearbejde færdigblandede melblandinger.
- Du kan ælte pasta- eller bolledej og lave marmelade.
- Med bageprogrammet "Glutenfri" kan du bruge glutenfrie melblandinger og opskrifter med glutenfrie melsorter som f.eks. majsmel, boghvedemel og kartoffelmel.

Betjeningspanel

A Display

Visning af følgende:

- ① Valg af vægt
(750 g, 1000 g, 1250 g)
- ② Tilbageværende bagetid i minutter og programmeret bagetid
- ③ Valgt bruningsgrad (middel, lys, mørk eller hurtig)
- ④ Det valgte programnummer
- ⑤ Programforløbet

B Menu

Hentning af det ønskede bageprogram. På displayet **A** vises programnummeret og den pågældende bagetid.

A Bemærk:

Uanset hvilken knap du trykker på, skal der høres en signaltone, pånær når maskinen er i gang.

C Et-brød tilstand

Valg af brødets vægt (750 g / 1000 g / 1250 g). Tryk på knappen flere gange, indtil der vises en markering under den ønskede vægt.

A Bemærk:

Standardindstillingen, når du tænder maskinen, er 1250 g. Skift ikke indstilling, når du bager med to bageforme. Indstil kun vægten, når du bager med den store bageform **7**.

D Bruningsgrad

Valg af bruningsgrad (lys/medium/mørk/hurtig). Tryk på knappen for bruningsgrad flere gange, indtil der vises en markering over den ønskede bruningsgrad. Bagetiden ændrer sig afhængigt af den valgte bruningsgrad. Ved bageprogrammerne 1 - 3 kan du aktivere hurtigfunktionen ved at trykke to gange på knappen for at afkorte bagningen. Brødets bruningsgrad bliver lys til middel.

E Timer

Tidsforskudt bagning.

F Til / Fra

Bruges til at starte eller stoppe bagemaskinen eller slette en timerprogrammering.

Du afbryder bagningen ved at trykke kort på Til/Fra-knappen **F**, indtil der høres en signaltone, og tiden i displayet **A** blinker. Hvis du trykker på Til/Fra-knappen **F** igen inden for 10 minutter, kan du fortsætte bagningen.

Du afslutter bagningen og sletter indstillingerne ved at trykke i 3 sekunder på Til/Fra-knappen **F**, indtil du hører to signaltoner.

⚠ Bemærk:

Tryk ikke på Til/Fra-knappen **F**, hvis du kun vil kontrollere brødets tilstand.

G Kontrollampe (Power)

Viser, om maskinen er tændt.

Hukommelsesfunktion

Programmet fortsættes samme sted, når maskinen aktiveres igen efter strømsvigt i op til ca. 10 minutter. Dette gælder dog ikke, når bagningen slettes/afsluttes ved at trykke på Til/Fra-knappen **F** i 3 sekunder.

Rude **E**

Du kan følge bagningen gennem ruden **E**.

Bageprogrammer

Du vælger det ønskede program med knappen Menu **B**. Det ønskede programnummer vises på displayet **A**. Bagetiderne afhænger af de valgte programkombinationer. Se kapitlet "Programforløb" (se s. 14).

Bageprogram 1: Normal

Til hvede- og blandingsbrød, der hovedsageligt består af hvede- eller rugmel. Brødet har en kompakt konsistens. Du indstiller bruningen af brødet med knappen Bruningsgrad **D**.

Bageprogram 2: Løs

Til lette brød af fintmalet mel. Brødet er som regel luftigt og har en sprød skorpe. Egner sig ikke til bageopskrifter med smør, margarine eller mælk.

KH 2232

Bageprogram 3: Helkorn

Til brød med kraftigere melsorter, som kræver en længere æltnings- og hæveperiode (f.eks. fuldkornshvedemel, rugmel). Brødet bliver tungere og mere kompakt.

Bageprogram 4: Sød

Til brød med ingredienser af frugtsaft, kokosnøddeflager, rosiner, tørrede frugter, chokolade eller ekstra sukker. Med en længere hæveperiode bliver brødet lettere og mere luftigt.

Bageprogram 5: Kagedej

Til tilberedning af sød gærdej og tørre melblandinger. Med dette program bliver ingredienserne æltet og bagt i kortere tid.

Bageprogram 6: Glutenfri

Til brød med glutenfrie melsorter og melblandinger. Glutenfrie melsorter skal bruge længere tid til at optage væsker og har andre hæveegenskaber.

Bageprogram 7: Ekspres

Bagningen tager kun halvt så lang tid. Til dette program er det kun opskrifter, som ikke indeholder tunge ingredienser eller kraftige melsorter, der egner sig. Vær opmærksom på, at brødet bliver mindre luftigt og ikke helt så lækkert med dette program.

Bageprogram 8: Dej (æltning)

Til tilberedning af gærdej til rundstykker, pizza eller boller. Dejen bliver ikke bagt i dette program.

Program 9: Pasta

Til tilberedning af pastadej. Dejen bliver ikke bagt i dette program.

Bageprogram 10: Kærnemælk

Til brød, der laves af kærnemælk eller yoghurt.

Program 11: Marmelade

Til fremstilling af marmelade.

Program 12: Bage

Til efterbagning af brød, som er blevet bagt for lyst eller ikke bagt helt igennem. Al æltning og hvile bortfalder i dette program. Brødet holdes varmt i op til en time efter, at bagningen er slut. På denne måde forhindres det, at brødet bliver for fugtigt.

Disse funktioner afbrydes før tiden ved at trykke i 3 sekunder på Til/Fra-knappen **⏻**, indtil der høres to signaltoner. Du slukker maskinen ved at trykke på Til/Fra-knappen **⏻** og afbryde maskinen fra el-nettet.

⚠ Bemærk

Med de små bageforme (der fås som tilbehør) kan du gøre følgende:

- bage to forskellige slags brød med det samme program,
- bage to brød af samme slags eller
- nøjes med at bage et lille brød (lad i dette tilfælde den anden bageform sidde i maskinen uden dejkroge **Ⓜ**).

I programmerne 1, 3, 4 og 10 høres der en signaltone under programmet.

Tilsæt straks derefter ingredienser som f.eks. frugter eller nødder.

Ingredienserne findeles ikke af dejkrogene 6.

Hvis du har indstillet timeren, kan du også komme alle ingredienser i bageformen 7 ved programmets start. Hvis du gør det, bør du findele frugter og nødder lidt.

Indstilling af timer

Timer-funktionen 3 gør det muligt at bage tidsforskudt.

Du indstiller det ønskede sluttidspunkt for bagningen med piletasterne ▲ og ▼. Vælg et program. Displayet A viser den nødvendige bagetid.

Du flytter slutningen af bageperioden i trin af 10 minutter til et senere tidspunkt med piletasterne ▲.

Hvis du trykker længe på piletasten, udføres indstillingen hurtigere. På displayet vises den samlede tid for bagetid og forskudt tid.

Ved overskridelse af den mulige tidsforskydning kan du korrigere tiden med piletasten ▼.

Bekræft indstillingen af timeren med Til/Fra-knappen 5.

Kolonnet på displayet A blinker, og den programmerede tid begynder at tælle ned.

Når bagningen afsluttes, høres der ti signaltoner, og displayet A viser 0:00.

Eksempel:

Klokken er 8.00, og du kunne godt tænke dig noget frisk brød om 7 timer og 15 minutter, dvs. kl. 15:15. Vælg først program 1, og tryk derefter på timer-knappen 3, indtil der vises 7:15 på displayet A, fordi tidsrummet, indtil brødet er bagt, er på 7 timer og 15 minutter.

I nogle af programmerne kan du ikke bruge timer-funktionen. Se anvisningen i kapitlet Bagning af brød (se s. 10)

⚠ Bemærk

Brug ikke timer-funktionen, når du arbejder med letfordærlige varer som f.eks. æg, mælk, fløde eller ost.

Før bagning

Du skal tage hensyn til følgende for at få en vellykket bagning:

Ingredienser

- Tag bageformen 7 op af maskinen, før du fylder ingredienser i. Hvis der kommer ingredienser i bagerummet, kan der opstå brand på grund af opvarmningen af varmeslangerne.
- Kom altid ingredienserne i bageformen 7 i den angivne rækkefølge.
- Alle ingredienser skal være opvarmet til stuetemperatur for at give gæren en optimal gæringsproces.

KH 2232

- Husk at afmåle ingredienserne korrekt. Selv små afvigelser fra den mængde, der er angivet i opskriften, kan påvirke bageresultatet.

⚠ Bemærk

Brug aldrig større mængder end angivet. For meget dej kan løbe over bageformen 7 og give brand, hvis den berører de varme varmeslanger.

Bagning af brød

Forberedelse

Følg sikkerhedsanvisningerne i denne vejledning.

Stil bagemaskinen på et jævnt og fast underlag.

- Træk bageformen 7 op af maskinen.
- Sæt dejkrogene 6 på drivakserne i bageformen 7. Kontrollér, at de sidder fast.
- Kom ingredienserne fra opskriften i bageformen 7 i den angivne rækkefølge. Kom først væske, sukker, salt og derefter mel i og til sidst gæren som sidste ingrediens.

⚠ Bemærk

Undgå, at gæren kommer i berøring med salt eller væsker.

- Sæt bageformen 7 i igen. Sørg for, at den går korrekt i indgreb.
- Luk låget 1.

- Sæt stikket i stikkontakten. Der høres en signaltone, og på displayet A vises programnummeret og varigheden på normalprogrammet 1.
- Vælg program med programvælgerknappen B. Alle indtastninger bekræftes med en signaltone.
- Vælg brødets bruningsgrad D. På displayet A viser markeringsstregen, om du har indstillet Lys, Medium eller Mørk. Her kan du også vælge indstillingen "Hurtig" for at afkorte bagningen.

⚠ Bemærk

I programmerne 4-12 kan du ikke bruge funktionerne "Bruningsgrad" og "Hurtig".

- Du kan nu indstille programmets sluttidspunkt med timer-funktionen E. Du kan maksimalt indtaste en tidsforskydning på 14 timer og 58 minutter.

⚠ Bemærk

Denne funktion er ikke mulig sammen med programmerne 5, 6, 7, 8, 9, 11 og 12.

- Når du bruger den store bageform 7, skal du vælge brødets vægt med knappen "Et-brød tilstand" C. Hvis du bruger de små bageforme (der fås som tilbehør), skal du lade vægtindstillingen stå på 1250 gr. (standardindstilling), uafhængigt af, om du bager et eller to brød.

⚠ Bemærk

Denne funktion er ikke mulig sammen med programmerne 6, 7, 8, 9, 10, 11 og 12.

Start af program

Start nu programmet med Til/Fra-knappen **F**.

Programmet udfører automatisk de forskellige arbejdsgange.

Du kan holde øje med programforløbet gennem ruden **5** i bagemaskinen. Der kan komme fugt på ruden **5** under bagningen. Du kan åbne låget **1** under æltningen.

⚠ Bemærk

Åbn ikke låget **1** under bagningen. Brødet kan falde sammen.

Tip: Kontrollér dejens konsistens efter 5 minutters æltning. Den skal have konsistens som en blød, klæbrig masse. Hvis den er tør, skal du tilsætte lidt væske. Hvis den er for fugtig, skal du tilsætte lidt mel (1/2-1 teskefuld efter behov en eller flere gange).

Afslutning af program

Når bagningen afsluttes, høres der ti signaltoner, og displayet **A** viser 0:00. Når programmet er slut, skifter maskinen automatisk til varmholdningsfunktionen, som varer i op til 60 minutter. Samtidig cirkulerer der varm luft i maskinen. Du kan afslutte varmholdningsfunktionen før tiden ved at trykke på Til/Fra-knappen **F**, indtil der høres to signaltoner.

⚠ Advarsel

Før du åbner låget **1**, skal du trække stikket ud af stikkontakten.

Når du ikke bruger maskinen, skal maskinen altid være afbrudt fra el-nettet!

Udtagning af brød

Brug altid grydelapper eller grillhandsker, når du tager bageformen **7** op. Hold bageformen **7** skråt hen over en rist, og ryst let, indtil brødet løsner sig fra bageformen **7**.

Hvis brødet ikke løsner sig fra dejkrogene **6**, skal du forsigtigt fjerne dejkrogene **6** med det medfølgende værktøj til at fjerne dejkrogene **10**.

⚠ Bemærk

Brug ikke metalgenstande, som kan give ridser på slip-let-belægningen.

Skyl bageformen **7** med varmt vand, straks efter at du har taget brødet ud. På denne måde forhindrer du, at dejkrogene **6** sætter sig fast på drivakslen.

KH 2232

Tip: Hvis du tager dejkrogene ⑥ ud, når æltningen er færdig, bliver brødet ikke revet op, når du tager det ud af bageformen ⑦.

- Tryk kort på Til/Fra-knappen ② for at afbryde bageprogrammet, eller træk stikket ud af stikkontakten.
- Åbn låget ①, og tag bageformen ⑦ op. Du kan tage dejen ud med mel-dryssede hænder og fjerne dejkrogene ⑥.
- Læg dejen i igen, og luk låget ①.
- Sæt om nødvendigt stikket i stikkontakten, og tryk på Til/Fra-knappen ②. Bageprogrammet fortsættes.

Lad brødet køle af i 15-30 minutter, før du spiser det.

Kontrollér altid, at der ikke er dejkroge ⑥ i dejen, før du skærer i brødet.

⚠ Advarsel

Forsøg ikke at tage maskinen i brug, før den er kølet af eller varmet op.

Hvis displayet ④ på bagemaskinen viser "E 01", er maskinen endnu ikke afkølet tilstrækkeligt.

Hvis temperaturen er for lav, viser displayet ④ "E 00". Vent med at bruge maskinen, til visningerne på displayet forsvinder.

Rengøring og vedligeholdelse

⚠ Advarsel

Træk altid stikket ud af stikkontakten, og lad maskinen køle helt af, før du gør den ren.

Beskyt maskinen mod stænk og fugt, da dette kan medføre elektrisk stød.

Følg også sikkerhedsanvisningerne.

⚠ Bemærk

Maskin- og tilbehørsdelene er ikke egnede til opvask i opvaskemaskine!

Kabinet, låg, bagerum

Fjern alle rester i bagerummet med en fugtig klud eller en let fugtig blød svamp. Aftør kun kabinettet og låget med en fugtig klud eller en svamp. Tør maskinen godt af indvendigt.

Låget ① kan tages af kabinettet for at lette rengøringen:

- Åbn låget ①, indtil de kileformede hængselfremspring passer gennem hængselføringernes åbninger.
- Træk låget ① ud af hængselføringerne.
- Du monterer låget ① ved at føre de kileformede hængselfremspring gennem hængselføringernes åbning.

Bageforme og dejkroge

Overfladerne på bageformene 7 og dejkroge 6 er forsynet med slip-let-belægning. Brug ikke aggressive rengøringsmidler, skuremiddel eller genstande til rengøring, der kan ridse overfladerne.

Overfladernes udseende kan ændre sig efterhånden på grund af fugt og damp. Dette forringer ikke funktionsevnen eller kvaliteten.

Tag bageformene 7 og dejkroge 6 op af bagerummet. Aftør bageformene 7 udvendigt med en fugtig klud.

Bemærk

Kom aldrig bageformene 7 i vand eller andre væsker.

Rengør bageformene 7 indvendigt med varmt sæbevand.

Hvis der er skorper på dejkroge 6, og de er svære at løsne, skal du fylde bageformene 7 med vand og lade dem stå i ca. 30 minutter.

Hvis holderen i dejkrogen 6 er tilstoppet, kan du forsigtigt rengøre den med en træpind.

Brug ikke kemiske rengøringsmidler eller fortynder til at rengøre bagemaskinen.

Tekniske data

Model:	Bagemaskine KH 2232
Strømforsyning :	220-240 V ~ 50 Hz
Effektforbrug :	850 W

Garanti og service

Garantibetingelser og serviceadresse finder du i garantihæftet.

Bortskaffelse



Smid ikke bagemaskinen ud sammen med det almindelige husholdningsaffald.

Følg de aktuelt gældende regler. Kontakt affaldsordningen, hvis du er i tvivl.

Importør

Kompernaß GmbH
Burgstrasse 21
D-44867 Bochum

www.kompernass.com

KH 2232

Programforløb

Program	Normal											
	Lys			Medium			Mørk			Hurtig		
Størrelse	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Indstillingstid (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
Forvarmning (min.)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Æltning 1 (min.)	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Hvile (min.)	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Æltning 2 (min.)	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20
Hævning 1 (min.)	39	39	39	39	39	39	39	39	39	15	15	15
Nedslåning af dej (sek.)	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
Hævning 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
Formning af dej (sek.)	15	15	15	15	15	15	15	15	15	10	10	10
Hævning 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
Bagning (min.)	48	53	60	48	53	60	48	53	60	48	53	60
Varmholdning (min.)	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Bearbejdningstid	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	2:12	2:17	2:24
Ekstra tid	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	Løs											
Bruningsgrad	Lys			Medium			Mørk			Hurtig		
Størrelse	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Indstillingstid (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
Forvarmning (min.)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Æltning 1 (min.)	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Hvile (min.)	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Æltning 2 (min.)	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20
Hævning 1 (min.)	39	39	39	39	39	39	39	39	39	15	15	15
Nedslåning af dej (sek.)	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
Hævning 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
Formning af dej (sek.)	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
Hævning 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
Bagning (min.)	50	52	55	50	52	55	50	52	55	50	52	55
Varmholdning (min.)	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Bearbejdningstid	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	2:30	2:32	2:35
Ekstra tid	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

KH 2232

Program	Helkorn											
	Lys			Medium			Mørk			Hurtig		
Størrelse	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Indstillingstid (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
Forvarmning (min.)	30	30	30	30	30	30	30	30	30	5	5	5
Æltning 1 (min.)	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Hvile (min.)	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Æltning 2 (min.)	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15
Hævning 1 (min.)	49	49	49	49	49	49	49	49	49	24	24	24
Nedslåning af dej (sek.)	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
Hævning 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
Formning af dej (sek.)	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
Hævning 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
Bagning (min.)	48	50	53	48	50	53	48	50	53	48	50	53
Varmholdning (min.)	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Bearbejdningstid	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	2:28	2:30	2:33
Ekstra tid	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	Sød			Kagedej			Gluten-fri	Ekspres	Dej	Pasta	Kærne-mælk	Marme-lade	Bage
Størrelse	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	-	1250 g	-	-	1000 g	-	-
Indstillingstid (min.)	3:17-14:57	3:22-14:52	3:27-14:57	-	-	-	-	-	-	-	3:55-14:55	-	-
Forvarmning (min.)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	30	-	-
Æltning 1 (min.)	5	5	5	3	3	3	5	20	5	3	5	5	-
Hvile (min.)	5	5	5	-	-	-	-	-	5	-	10	-	-
Æltning 2 (min.)	20	20	20	12	12	12	12	-	20	11	20	-	-
Hævning 1 (min.)	39	39	39	-	-	-	48	12	60	-	39	-	-
Nedslåning af dej (sek.)	10	10	10	-	-	-	-	-	-	-	10	-	-
Hævning 2 (min.)	25:50	25:50	25:50	-	-	-	-	-	-	-	25:50	-	-
Formning af dej (sek.)	5	5	5	-	-	-	-	-	-	-	10	-	-
Hævning 3 (min.)	51:55	51:55	51:55	-	-	-	-	-	-	-	44:50	10	-
Bagning (min.)	50	55	60	65	75	85	45	48	-	-	60	50	60
Varmholdning (min.)	60	60	60	60	60	60	60	60	-	-	60	-	60
Bearbejdningstid	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
Ekstra tid	2:55	3:00	3:05	-	-	-	-	-	-	-	2:58	-	-

KH 2232

Afhjælpning af fejl på bagemaskinen

Hvad skal jeg gøre, hvis dejkrogen ⑥ bliver siddende i bageformen ⑦ efter bagning?	Fyld varmt vand i bageformen ⑦, og drej dejkrogen ⑥ for at løsne skorperne.
Hvad sker der, hvis det færdige brød bliver i bagemaskinen?	Med "varmholdningsfunktionen" sikres det, at brødet holdes varmt i ca. 1 time og beskyttes mod fugt. Hvis brødet bliver i bagemaskinen i mere end 1 time, kan det blive fugtigt.
Kan bageformene ⑦ vaskes i opvaskemaskinen?	Nej. Vask bageformene ⑦ og dejkrogene ⑥ i hånden.
Hvorfor røres der ikke i dejen, selvom motoren arbejder?	Kontrollér, om dejkrogene ⑥ og bageformen ⑦ er gået korrekt i indgreb.
Hvad skal jeg gøre, hvis en dejkrog ⑥ bliver siddende i brødet?	Fjern dejkrogene ⑥ med værktøjet til at fjerne dejkrogene ⑩.
Hvad sker der ved strømsvigt i løbet af et program?	Ved strømsvigt på op til 10 minutter fører bagemaskinen det senest udførte program til ende.
Hvor lang tid tager det at bage brød?	Find de nøjagtige tider i tabellen Programforløb.
Hvilken brødstørrelse kan jeg bage?	Du kan bage brød på op til 1250 g med den store bageform ⑦. Med de små bageforme (kan bestilles som tilbehør) kan du bage 2 brød på hver 500 g.
Hvorfor kan timer-funktionen ikke bruges ved bagning med frisk mælk?	Friske produkter som f.eks. mælk og æg bliver fordærvede, hvis de ligger for længe i maskinen.
Maskinen findeler de tilsatte rosiner.	Kom først ingredienser som f.eks. frugt eller nødder i dejen, efter at signalet har lydt, så du undgår, at ingredienserne bliver findelt.