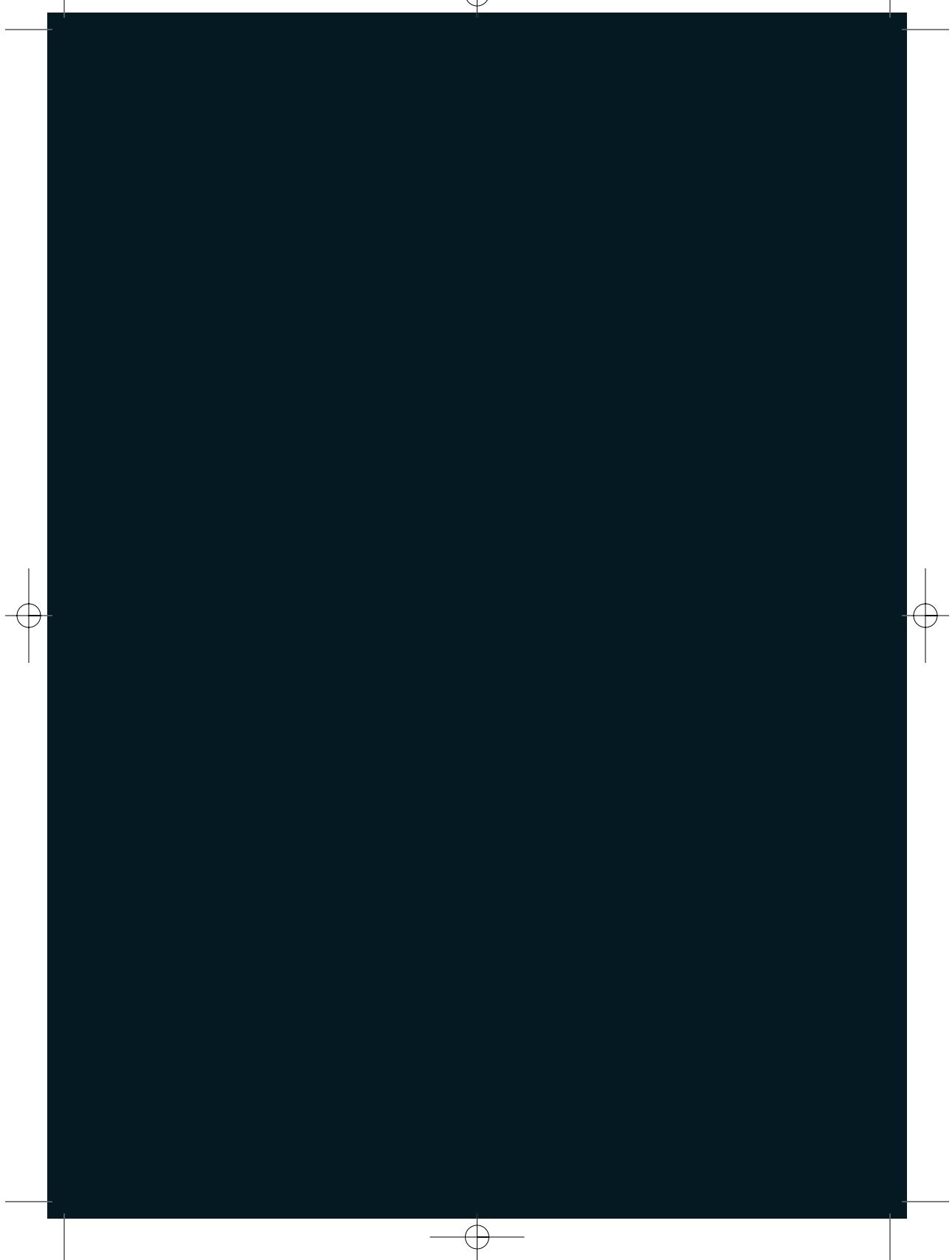


KH1170_Brotback_FIN_SV.qxd 20.03.2007 15:09 Uhr Seite 1



FIN/SV

KOMPERNASS GMBH · BURGSTRASSE 21 · D-44867 BOCHUM
www.kompernass.com

Tunnusnro: KH1170-08/06-V3

bifinett

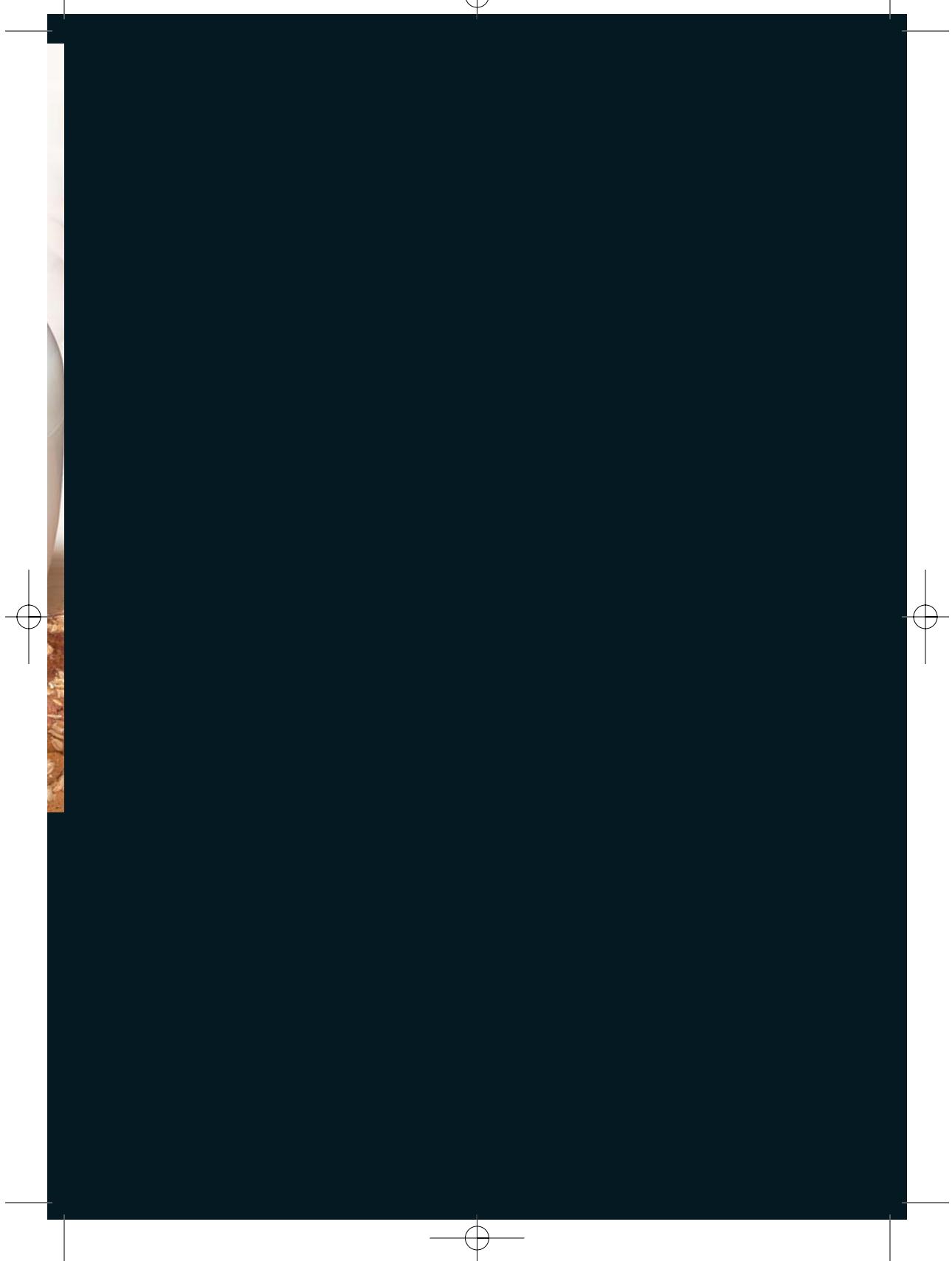


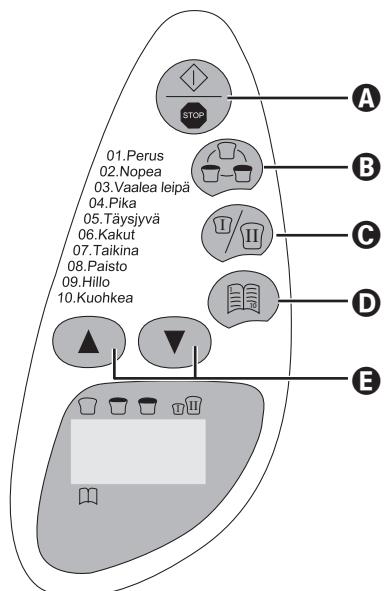
FIN **Leipäkone KH 1170**

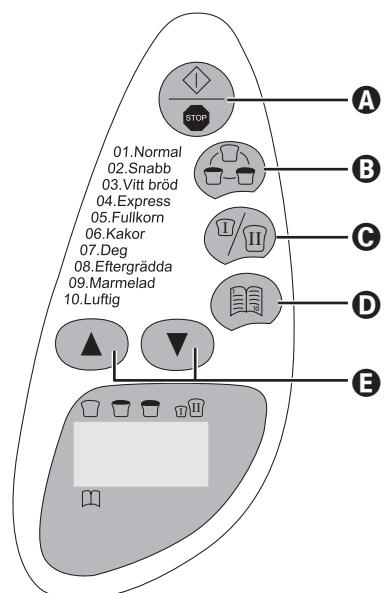
Käyttöohje

S **Bakmaskin KH 1170**

Bruksanvisning







Leipäkone KH1170 **Sivu**

Tärkeitä turvallisuutta koskevia tietoja	4
Laite	5
Toimituslaajuus	6
Määräystenmukainen käyttö	6
Ominaisuudet	6
Ennen ensimmäistä käyttöä	6
Ennen leipomista	7
Ohjauspaneeli	7
Leipäkoneen toiminnot	9
Leivän leipominen	10
Ainesten täyttäminen	10
Leivontavuoan asettaminen	10
Käynnistäminen	10
Ohjelmakulun valitseminen	10
Aikaviive/Ajastintoiminta	10
Taikinan sekoittaminen ja vaivaaminen	11
Taikinan nostattaminen	11
Paisto	11
Lämpimänä pitäminen	12
Ohjelmakulun loppu	12
Puhdistus ja hoito	13
Tekniset tiedot	13
Hävittäminen	14
Takuu & huolto	14
Maahantuojia	14
Ohjelmien ajallinen kulku	15
Leipäkoneen viankorjaus	16

Lue käyttöohje ennen ensimmäistä käyttökertaa huolellisesti läpi ja pidä sitä lähettyvillä myös myöhemmissä käytöissä. Jos myyt laitteen, anna ohje myös seuraavalle omistajalle.

Leipäkone KH 1170

⚠ Tärkeitä turvallisuutta koskevia tietoja

- Lue ensin käyttöohje kokonaan läpi, ennen kuin käytät laitetta!
- Tukehtumisvaara! Lapset saattavat tukehtua, jos pakkausmateriaalia käytetään asiattomasti. Hävitä pakkausmateriaali välittömästi pakkausen avaamisen jälkeen tai säälytä se lapsilta ulottumattomissa.
- Kun olet ottanut leipäkoneen pakauksesta, tarkista laite mahdollisten kuljetusvaurioiden varalta. Käännny vauriotapauksessa laitteen myyjän puoleen.
- Aseta laite kuivalle, tasaiselle ja kuumuutta kestävälle alustalle.
- Älä aseta laitetta kaasupoltinten, sähköliesien tai muiden lämpölähteiden lähelle.
- Älä sijoita laitetta helposti syttyvien materiaalien tai räjähtävien ja/tai helposti syttyvien kaasujen läheisyyteen. Muihin esineisiin tulee säälyttää vähintään 10 cm:n etäisyys.
- Varmista, ettei laitteen ilmastointiaukkoja peitetä.
- Ennen kuin kytket laitteen päälle, tarkista, että virtalaji ja verkkojännite vastaavat typpikilven merkintöjä.
- Älä sijoita verkkokaapelia kulkemaan terävien reunojen yli tai kuumien pintojen tai esineiden läheisyyteen. Kaapelin eristys saattaa vahingoittua.
- Kompastumisten ja onnettomuuksien välttämiseksi laitteessa on lyhyt verkkokaapeli.
- Käytä laitetta ainoastaan sisätiloissa.
- Älä koskaan aseta laitetta kaasu- tai sähkölieden tai kuuman leivinuunin viereen.
- Älä koskaan peitä laitetta pyyhkeellä tai muilla materiaaleilla. Kuumuuden ja höyryn tulee päästää poistumaan. Jos laite peitetään sytyväällä materiaalilla tai joutuu kosketuksiin tällaisen materiaalin, esim. verhojen kanssa, saattaa sytytyä tulipalo.
- Jos käytät jatkojohtoa, täytyy johdon sallitun enimmäistehon vastata leipäkoneen tehoa.
- Vedä jatkojohto siten, ettei kukaan voi kompastua siihen tai vahingossa vetää sitä.
- Tarkasta ennen jokaista käyttöä virtajohto ja verkkopistoke. Jos laitteen virtajohto vahingoittuu, valmistajan, asiakaspalvelun tai ammattihenkilön tulee korvata se vastaavalla johdolla, jotta vaaratilanteilta välttyttäisiin.
- Muiden kuin valmistajan suosittelemien lisätarvikkeiden käyttö saattaa johtaa vaurioihin. Laitetta saa käyttää ainoastaan sen käyttötarkoitukseen. Muutoin takuu raukeaa.
- Aloita leivontaohjelma ainoastaan, kun leivontavuoka on asetettu laitteeseen.

- Jos laitteen lähellä on lapsia, valvo laitetta kunnolla! Irrota verkkopistoke, jos laitetta ei käytetä sekä ennen laitteen puhdistusta. Anna laitteen jäähtyä ennen yksittäisten osien poistamista.
- Lapset saavat käyttää sähkölaitteita ja oleskella niiden läheisyydessä vain valvotusti.
- Tämä laite on nykyisten turvallisuusmääräysten mukainen. Laitteen tarkastukset, korjaukset ja tekniset huollot saa suorittaa vain pätevissä alan liikkeissä. Muutoin takuu raukeaa.
- Älä aseta esineitä laitteen päälle, äläkä peitä laitetta. Palovaara!
- Ole varovainen, leipäkone kuumentee. Koske laitteeseen vasta, kun se on jäähtynyt, tai käytä patalappua.
- Anna laitteen jäähtyä ja irrota verkkopistoke pistorasiasta, ennen kuin poistat lisävarusteita tai asetat niitä paikoilleen.
- Älä siirrä leipäkonetta levontavuoan sisällön ollessa kuumaa tai nestemäistä, esimerkiksi hilhoa. Palovamman vaara!
- Älä koskaan koske käytön aikana pyöriviin taikinakoukkuihin. Loukkaantumisvaara!
- Älä vedä suoraan verkkokaapelista, irrottaessasi pistoketta pistorasiasta.
- Poista verkkopistoke pistorasiasta aina ennen laitteen puhdistamista ja silloin, kun laitetta ei käytetä.
- Älä käytä leipäkonetta ruoka-aineiden tai tarvikkeiden säilytyspaikkana.
- Älä koskaan aseta alumiinifoliota tai muita metallisia esineitä leipäkoneeseen. Tämä saattaa aiheuttaa oikosulun. Palovaara!
- Älä upota leipäkonetta veteen tai muihin nesteisiin. Sähköiskuvaara!
- Älä puhdista laitetta karheilla puhdistussienillä. Jos sienestää irtoaa palasia, jotka joutuvat kosketuksiin sähköisten osien kanssa, on olemassa sähköiskun vaara.
- Älä käytä laitetta koskaan, jos levontavuoka on tyhjä tai se ei ole koneessa.
- Pidä kansi aina kiinni käytön aikana.
- Älä koskaan poista levontavuokaa käytön aikana.

Laite

- ① Kahva
- ② Laitteen kansi
- ③ Ikkuna
- ④ Levontavuoka
- ⑤ Taikinakoukut
- ⑥ Ohjauspaneeli
- ⑦ Näyttö
- ⑧ Ilmastointiaukko
- ⑨ Paistotila

 **Varo! Kuuma pinta!**

Tämä symboli leipäkoneen kannessa varoittaa palovammojen vaarasta.

Ohjauspaneelin yleiskatsaus

- A** Start/Stop-painike
- B** Paistoaste-painike
- C** Taikinamäärä-painike
 - Taso I: 700 - 950 g
 - Taso II: 950 - 1250 g
- D** Valinta-painike
- E** Aika-painikkeet

Lisävarusteet

- I** Mitta-astia
- II** 2 taikinakoukku
- III** Mittalusikka
- IV** Taikinakoukkujen irrotin

Toimituslaajuus

Leipäkone KH 1170
 2 taikinakoukku
 Leivontavuoka
 Mitta-astia
 Mittalusikka
 Taikinakoukkujen irrotin
 Käyttöohje
 Pikaohje
 Tilauuskortti
 Reseptivihko

Määräystenmukainen käyttö

Käytä leipäkonetta ainoastaan leivän paistamiseen kotitalouskäytössä. Laitetta ei saa käyttää elintarvikkeiden tai esineiden kuivaamiseen. Älä käytä leipäkonetta ulkona.

Käytä vain valmistajan suosittelemia lisävarusteita.

Muut kuin valmistajan suosittelemat lisävarusteet voivat vahingoittaa laitetta.

Ominaisuudet

Leipäkoneen avulla voit leipoa sellaista leipää kuin itse haluat.

- Voit valita 10 erilaisesta leivontaohjelmasta.
- Voit käyttää valmiita leivontasekoituksia.
- Voit vaivata sämpylätaikinan ja valmistaa hiljoja.

Ennen ensimmäistä käyttöä

Pakkausmateriaalin hävittäminen

Poista laite pakkauksesta, irrota kaikki kuljetusvarmistukset ja hävitä pakkausmateriaali asuinpaikkasi määräysten mukaisesti.

Ensimmäinen puhdistus

Pyyhi leivontavuoka **④**, taikinakoukut **⑤** ja leipäkoneen ulkopinta ennen käyttöönottoa puhtaalla, kostealla liinalla. Älä käytä karheita puhdistussieniä tai hankeavia puhdistusaineita. Poista näytön **⑦** suojakalvo.

Kuumentaminen

I Noudata seuraavia ohjeita ennen ensimmäistä käyttöönottoa:

Aseta ainoastaan ensimmäisellä kuumennuskerralla tyhjä leivontavuoka **④** laitteeseen. Sulje laitteen kansi **②**. Valitse ohjelma PAISTO luvussa "Leivän leipominen" kuvatulla tavalla ja paina Start/Stop-painiketta **A** lämmittääksesi laitetta 5 minuutin ajan.

Keskeytä toiminta painamalla 5 minuutin kuluttua Start/Stop-painiketta **A**, kunnes kuulet merkkiäänen. Koska kuumennuselementit on rasvattu kevyesti, saattaa ensimmäisellä käyttöönottokerralla esiintyä lievää hajua. Tämä on vaaratonta ja loppuu lyhyen ajan kuluttua. Huolehdi riittävästä ilmanvaihdosta, avaa esimerkiksi ikkuna. Anna laitteeseen jäähtyä täysin ja pyhi vielä keran leivontavuoka **4**, taikinakoukut **5** ja leipäkoneen ulkopinta puhtaalla, kostealla liinalla.

⚠ Tulipalovaara! Älä anna leipääutomaatin kuumentua 5 minuuttiina kauempaa leivontavuoan **4** ollessa tyhjänä. On olemassa ylikuumemisen vaara.

Ennen leipomista

Kun haluat, että leivonta onnistuu, varmista seuraavat asiat:

- Ota leivontavuoka **4** pois laitteesta ennen aineksien lisäämistä. Jos aineksia joutuu paistotilaan, saattaa kuumennuskierukoiden kuumeneminen aiheuttaa tulipalon.
- Lisää ainekset leivontavuoakaan **4** aina ohjeen mukaisessa järjestyksessä.
- Kaikkien ainesten tulisi olla huoneenlämpöisiä, jotta hiiva kävisi ihanteellisesti.

- Mittaa ainekset tarkasti. Käytä tähän esimerkiksi mukana tulevaa mitta-astiaa **1**. Mitta-astiassa **1** olevien kolmen astekon - millilitra (ml), unssi (oz) ja kuppi (CUP) - avulla voidaan aineksia mitata eri mittayksiköissä. Pienetkin poikkeamat reseptissä mainituista määristä saatavat vaikuttaa leivontatulokseen.

⚠ Ohje

Älä missään tapauksessa ylitä ohjeissa mainittuja määriä. Liika taikina saattaa valua leivontavuoan **4** reunojen yli ja aiheuttaa tulipalon joutuessaan kuumille lämpövastuksille.

Ohjauspaneeli

7 Näyttö

Perusasetus

Perusasetus näytetään heti, kun laite liitetään sähköverkkoon. Tällä näytöllä ilmoitetaan käyttövalmiudesta. Se vastaa ohjelmaa PERUS:

- Näyttöön ilmestyy "1 3:30". "1" ilmoittaa, missä ohjelman ollaan, "3:30" on ohjelman kesto tunteina ja minuutteina.
- Näytön yläreunan kahden nuolen sijainti antaa tietoja valitusta paistoaasteesta (vasen nuoli) ja painosta (oikea nuoli). Perusasetus virran kytökisen jälkeen on: "Taso II" (leivän paino 950-1250 g) ja "Keskimmäinen paistoaoste".

Käytön aikana voidaan ohjelman kulku nähdä näytön takaperin kulkevasta aikatiedosta.

A Start/Stop-painike

- Ohjelma käynnistetään ja lopetetaan painamalla Start/Stop-painiketta **A**.
- Heti, kun Start/Stop-painiketta **A** on painettu, vilkkuu aikatiedon välissä oleva kaksoispiste.
- Start/Stop-painikkeella **A** voidaan ohjelma keskeyttää joka vaiheessa: Pidä Start/Stop-painiketta **A** painettuna niin kauan, kunnes kuulet merkkiaänens. Näyttöön **7** ilmestyy yllä mainitun käynnistysohjelman alkusijainti. Jos haluat käyttää jotakin muuta ohjelmaa, valitse se Valinta-painikkeella **D**.

E Aika-painikkeet

i Ohjeita:

- Aikaviiveellä käynnistettäväissä olevat ohjelmat on lueteltu taulukossa "Ohjelmien ajallinen kulku".
- Ohjelia NOPEA, KAKUT, PIKA ja HILLO ei voida käynnistää aikaviveellä.

Lisätietoja löydät luvusta "Aikaviive".

B Paistoaste-painike

Paistoaste-painikkeella **B** asetetaan haluttu paistoaste: VAALEA-KESKI-TUMMA. Tätä toimintoa ei voida käyttää ohjelmissa 7. TAIKINA, 9. HILLO ja 10. KUOHKEA.

C Taikinamäärä-painike

Ohjelmissa 1. PERUS, 5. TÄYSJYVÄ ja 10. KUOHKEA voidaan Taikinamäärä-painikkeella **C** vaihdella leivän painoa:

TASO I = pienemmälle leivän painolle
700 - 950 g

TASO II = suuremmalle leivän painolle
950 - 1250 g

D Valinta-painike

Paina Valinta-painiketta **D** selataksesi eri ohjelia, jotka on kuvattu perusteellisesti taulukossa "Ohjelmien ajallinen kulku". Käytä ohjelia seuraaviin tarikoituksiin:

1. ohjelma PERUS

Vaalealle ja sekaleivälle. Tätä ohjelmaa käytetään eniten.

2. ohjelma NOPEA

Vaalean ja sekaleivän nopeaan valmistukseen.

3. ohjelma VAALEA LEIPÄ

Erityisen ilmavan vaalean leivän nopeaan valmistukseen.

4. ohjelma PIKA

Kaikille tason I resepteille, jotka leivotaan ohjelmissa PERUS, VAALEA LEIPÄ, NOPEA tai KUOHKEA. Taikina nousee Pika-ohjelmanissa huomattavasti nopeammin ja leivät ovat siksi tiiviimpää ja vähemmän kuohkeita. Ajastus ei ole mahdollista. Käytää tässä ohjelmanissa aina kädenlämpöisiä nesteitä.

5. ohjelma TÄYSJYVÄ

Täysjyväleiville.

6. ohjelma KAKUT

Leivonnaisille, jotka nostatetaan leivinjauheella.

7. ohjelma TAIKINA

Taikinan valmistukseen. Tämä ohjelma sekoittaa ainekset ja antaa taikinan siten nousta. Taikinaa ei paisteta. TAIKINA-ohjelma soveltuu esimerkiksi pizzataikinan valmistukseen.

8. ohjelma PAISTO

Leivän tai kakun jälkipaistoon. Taikinan sekoittamis- ja nostattamisvaiheet jäävät tässä ohjelmanissa pois.

9. ohjelma HILLO

Hillojen ja marmeladien keittoon.

10. ohjelma KUOHKEA

Kuohkean ja ilmavan leivän valmistukseen.

Leipäkoneen toiminnot**Merkkiääni-toiminto**

Merkkiääni kuuluu

- kaikkia ohjelmapainikkeita painettaessa,
- toisella vaivauskerralla ohjelmissa PERUS, TÄYSJYVÄ, NOPEA, KAKUT, VAALEA LEIPÄ ja KUOHKEA ilmoitamaan siitä, että nyt voidaan lisätä siemeniä, hedelmiä, pähkinöitä tai muita lisukkeita,
- ohjelman loputtua
- Lämpimänäpitovaiheessa leivontatahtuman lopun jälkeen kuuluu merkiääni useamman kerran peräkkäin.

Toistotoiminto

Jos sähkökatkos kestää pidempään kuin 10 minuuttia, leipäkone tulee käynnistää uudelleen. Tämä on järkeväksi kuitenkin vain silloin, jos taikina ei ollut ohjelman keskeytyessä vaivausvaihetta pidemmällä. Muutoin tulee aloittaa alusta! Alle 10 minuutin sähkökatkoksiissa ohjelmaa jatketaan automaattisesti sopivasta kohdasta (katso luku "Muistitoiminto").

Muistitoiminto

Ohjelmaa jatketaan korkeintaan 10 minuuttia kestääneen sähkökatkoksen jälkeen automaattisesti samasta kohdasta. Tämä muistitoiminto on tarkoitettu sähkökatkosta varten.

i Ohje: Start/Stop-painikkeen **A** painaminen lopettaa ohjelman kokonaan. Ohjelmaa ei voida silloin enää jatkaa.

Turvatoiminnot

Jos laitteen lämpötila on edellisen käytön jäljiltä uudelle valitulle ohjelmalle vielä liian korkea, näkyy näytössä **7** uudelleen käynnistettäessä "H:HH". Kuuluu merkkiäni. Jos näin tapahtuu, paina Start/Stop-painiketta **A** niin kauan, kunnes näyttö "H:HH" sammuu ja perus-asetus ilmestyy näytöön **7**. Odota n. 20 minuuttia laitteen kansi **2** auki, kunnes laite on jäähtynyt.

Leivän leipominen

Ainesten täyttäminen

- Aseta molemmat taikinakoukut **5** käyttöäkselleille.
- Täytä ainekset leivontavuokaan **4**. Ainekset tulee täytää leivontavuo-kaan **4** kulloisessakin reseptissä annetussa järjestysessä. Varmista, ettei taikinavuoan ulkopuolelle ole tarttunut likaa.

Leivontavuoan asettaminen

- Pidä molemmin käsin tarttumattomaksi pinnoitetun leivontavuoan **4** reunasta ja aseta se tarkasti leivot-tatilan **9** keskelle käyttöäkselleille.
- Paina leivontavuokaa **4** varovasti alaspäin, kunnes vuoka lukittuu paitoilleen.
- Sulje laitteen kansi **2**.

Käynnistäminen

- Liitä verkkopistoke asianmukaisesti asennettuun suojakontaktipistorasiaan 230 V, ~50 Hz.

Ohjelmakulun valitseminen

- Valitse haluttu ohjelma Valinta-pai-nikkeella **D**.
- Valitse haluttu paistoaste Paistoaste-painikkeella **B**.
- Ohjelma käynnistetään välittömästi painamalla Start/Stop-painiketta **A**.

Aikaviive/Ajastintoiminta

- Valitse haluttu ohjelma Valinta-pai-nikkeella **D**.
- Valitse haluttu paistoaste Paistoaste-painikkeella **B**.
- Aika-painikkeilla **E** voidaan ohjelman alkua viivästyttää.
- Laske kulloisessakin ohjelmassa automaattisesti annettuun aikaan, tunteihin ja minuutteihin, joiden jälkeen ohjelma tulisi käynnistää. Huomioi tarvittaessa tunnin lämpimänäpitoaika (paistotapahtuman päättyvyä)!

Suurin aikaviive on 13 tuntia.

⚠ Varoitus! Ennen kuin haluat leipoa tietyn leivän aikaviiveellä, kokeile reseptiä ensin valvotusti varmistaaksesi, että aineksien suhde sopii toisiinsa, ettei taikina ole liian tiivistä tai ohutta tai ettei taikinaa ole liikaa, jotkei se mahdollisesti valuisi vuoan yli. Palovaara!

Esimerkki

Tavallinen sekaleipä keskimmäisellä paistoaasteella ja suuremmalla leivän painolla tulisi paistaa myöhempänä ajan-kohtana. Valitse tästä varten ensin ohjelma 1 **D**, keskimmäinen paistoaaste **B** ja tai-kinamäärä taso II **C** (suurempi leivän paino). Oletetaan, että kello on 8:00 ja leivän tulisi olla valmis illalla kello 18:30, siis kymmenen tunnin ja 30 minuutin kuluttua. Paina Aika-painikkeita **E** aikaan 10:30, koska tämänhetkisen (klo 8:00) ja valmiaksi tulon välillä on kymmenen tunnin ja 30 minuutin ajanjakso. Älä käytä aikaviivästettyssä leivonnassa mitään helposti pilaantuvia aineksia, kuten maitoa, munia, hedelmiä, sipuleita tms.!

- Ohjelma käynnistetään painamalla Start/Stop-painiketta **A**.

Taikinan sekoittaminen ja vaivaaminen

Leipäkone sekoittaa ja vaivaa taikinaa leivontaohjelman mukaisen ajan (katso taulukko).

Vinkki: Kun irrotat taikinakoukut **5** taikinan viimeisen vaivauskerran jälkeen, ei leipä repeä, kun se otetaan leivontavuoasta **4**. Tätä varten tulee leivontaohjelma keskeyttää.

- Keskeytä leivontaohjelma vetämällä pistoke pistorasiasta. Älä paina Start/Stop-painiketta **A**.
- Avaa laitteen kansi **2** ja ota leivontavuoka **4** laitteesta.

Jauhotetuilla käsillä voit ottaa taikinan ja irrottaa taikinakoukut **5**.

- Aseta taikina jälleen leivontavuo-kaan **4**, aseta vuoka jälleen laitteeseen ja sulje laitteen kansi **2**.
- Työnnä pistoke pistorasiaan. Leivontaohjelmaa jatketaan automaattisesti.

- i** **Ohje:** Keskeytys ei saa kestää 10 minuuttia kauempaa! Muutoin leivontaohjelmaa ei jatketa.

Taikinan nostattaminen

Viimeisen vaivaamisen jälkeen leipäkone luo ihanteellisen lämpötilan taikinan nostattamiseen. Pidä laitteen kansi **2** ehottomasti suljettuna tämän aikana.

Paisto

- ⚠ Palovammavaara!** Älä koskaan avaa laitteen kantta **2** paistotapahtuman aikana.

Leipäkone säätelee paistolämpötilaa ja -aikaa automaattisesti. Jos leipä on liian vaalea paisto-ohjelman päättyy, voi-daan leipää paistaa lisää ohjelmalla PAISTO:

- Paina painamalla Start/Stop-painiketta **A** niin kauan, kunnes kuulet merkkiäänen, ja anna laitteen jääh-tyä n. 20 minuuttia laitteen kansi **2** auki.
- Paina useamman kerran Valinta-pai-niketta **D** valitaksesi ohjelman PAISTO.
- Jälkipaisto käynnistetään painamalla Start/Stop-painiketta **A**.
- Kun haluttu ruskistus on saavutettu, paisto lopetetaan painamalla Start/Stop-painiketta **A**, kunnes kuuluu merkkiääni.

⚠ Ohje

Älä avaa laitteen kantta **2** paistotapahduman aikana. Leipä saattaa painua kasaan.

Vinkki: Tarkista taikinan koostumus 5 minuutin vaivaamisen jälkeen. Taikinan tulisi olla koostumukseltaan pehmeää, koossa pysyvä massaa. Jos taikina on liian kuitavaa, lisää hieman nestettää. Jos taikina on liian kosteaa, lisää hieman jauhoja (tarpeen mukaan 1/2 - 1 teelusikallista kerran tai useammin).

Lämpimänä pitäminen

Kun paistotapahtuma on päättynyt, kuu- luu useamman kerran merkkiäni, joka osoittaa, että leipä tai ruoka voidaan ottaa laitteesta. Näytöön **7** ilmestyy "0:00". Samanaikaisesti alkaa yhden tunnin lämpimänäpitoaika. Poikkeuksena ovat ohjelmat PIKA, KAKUT, TAIKINA ja HILLO.

Ohjelmakulun loppu

⚠ Varoitus

Ennen kuin avaat laitteen kannen **2**, irrota verkkopistoke pistorasiasta. Irrota laite aina sähköverkosta, kun laitteita ei käytetä!

- Ota leivontavuoka **4** laitteesta ohjelmakulun päätyttyä patalappujen avulla.

⚠ Varoitus

Käytä aina patakintaita ottaessasi leivontavuokaa **4** leipäkoneesta.

- Aseta leivontavuoka **4** ylösalaisin ja, jos leipä ei heti putoa ritolle, liikuta vaivauskäyttöä alhaalta muutamia kertoja edestakaisin, kunnes leipä putoaa vuoasta.

Jos toinen taikinakoukuista jää vielä kiinni leipään, käytä mukana tulevaa taikinakoukun irrotinta **IV**:

- Vie se vielä lämpimän leivän alapuolle taikinakoukun **5** pyöreään reikään ja kiinnitä taikinakoukun irrotin **IV** vinottain taikinakoukun **5** alimpaan reunaan.
- Vedä sitten taikinakoukku **5** varovasti taikinakoukun irrottimella **IV** ylös- päin. Tällöin voit nähdä, missä koh- taa leipää taikinakoukun **5** siiveke sijaitsee.
- Leikkaa leipään tälle kohtaa pieni viilto ja vedä taikinakoukku **5** lei- västä.

⚠ Ohje

Älä käytä metalliesineitä, jotka voivat naarmuttaa lian tarttumista estäävä pintakäsittelyä.

Huutele leivontavuoka **4** lämpimällä vedellä heti leivän poistamisen jälkeen. Tämä estää taikinakoukkujen **5** tart- tumisen käyttööaksiin.

Anna leivän jäähtyä 15-30 minuuttia ennen sen tarjoilemista.

⚠ Huomaa!

Varmista aina ennen leivän leikkaamista siitä, ettei taikinassa ole taikinakoukkuja **5**.

Puhdistus ja hoito

⚠ Varoitus

Irrota ennen jokaista puhdistusta verkkopistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä kokonaan. Älä anna roiskeiden tai nesteiden päästää laitteeseen. Tämä voi aiheuttaa sähköiskun.

Toimi turvaohjeiden mukaan.

⚠ Huomio

Leipäkonetta tai sen lisävarusteita ei saa pestää astianpesukoneessa!

Runko, kansi, paistotila

- Poista kaikki jäätteet paistotilasta kostealla liinalla tai hieman kostutetulla pehmeällä sienellä.
- Pyyhi kotelo ja kansi samoin pelkällä kostealla liinalla tai sienellä. Kuivaa sisäosat huolellisesti.

Leivontavuoka ja taikinakoukut

Leivontavuoan ④ ja taikinakoukujen ⑤ pinta on käsitelty tarttumista estäävällä pinnoitteella. Älä käytä puhdistuksessa voimakkaita puhdistusaineita, hankausaineita tai esineitä, jotka voivat naarmuttaa vuokien ja koukujen pintaa.

Kosteus ja höyry saattavat ajan kuluessa muuttaa pintojen ulkonäköä. Tämä ei vaikuta laitteen toimintakykyyn eikä huononna leivonnан laatu.

Poista ennen puhdistusta leivontavuoka ④ ja taikinakoukut ⑤ paistotilasta. Pyyhi leivontavuoan ④ ulkopinta kostealla liinalla.

⚠ Huomio

Älä koskaan upota leivontavuokaa ④ veteen tai muihin nesteisiin.

Puhdista leivontavuoan ④ sisätila lämpimällä saippuavedellä.

Jos taikinakoukkuihin ⑤ on kovettunut taikinaa ja koukut ovat tiukassa, täytä leivontavuoka ④ kuumalla vedellä noin 30 minuutiksi.

Jos taikinakoukkujen ⑤ käyttöpidike on tukossa, se voidaan puhdistaa varovasti puutikulla.

Älä käytä leipäkoneen puhdistamiseen kemiallisia puhdistusaineita tai ohentimia.

Tekniset tiedot

Malli: Leipäkone KH 1170

Virransyöttö: 230V~50Hz

Tehontarve: 800 W

Hävittäminen



Älä missään tapauksessa heitä lai-
tetta tavallisen talousjätteen
sekaan.

Anna laite hyväksytyn jätehuoltoyrityksen
tai kunnallisen jätelaitoksen hävitettää-
väksi.

Noudata voimassa olevia määräyksiä.
Epäselvissä tilanteissa ota yhteyttä pa-
kalliseen jätehuoltoviranomaiseen.

Takuu & huolto

Takuuehdot ja palvelutiedot löytyvät
takuukortista.

Maahantuojat

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
D-44867 BOCHUM

www.kompernass.com

Ohjelmien ajallinen kulku

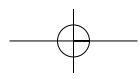
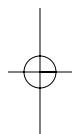
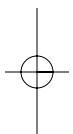
Ohjelma nro	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		
	PERUS		NOPEA	VAALEA LEIPÄ	PIKA	TÄYSJYVÄ		KAKUT	TAIKINA	PAISTO	HILLO	KUOHKEA
Leivän koko*	I	II	-	-	-	I	II	-	-	-	I	II
Ajastin (kork.)	13 h	13 h	-	13 h	-	13 h	13 h	-	13 h	13 h	-	13 h
Ruskistusaste:	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	✓	-	-
Merkkiääni: ainesten lisääminen	✓	✓	✓	✓	-	✓	✓	✓	-	-	✓	✓
Kokonaisaika tunteja	3:20	3:30	1:58	3:50	1:52	3:30	3:40	2:00	1:50	1:00	1:20	3:09
	Kaikki seuraavat ajat minuutteina											
Esilämmitys	17	20	5	22	3	37	40	-	22	15	11	22
Vaivaaminen 1	12		19	15	10	12	12	10	15		12	
Merkkiääni (ainesten lisääminen)	✓	✓	✓	✓	-	✓	✓	✓	-	-	✓	✓
Näytön aikatieto	n. 2:51	n. 2:58	1:34	n. 3:13	n. 1:39	n. 2:41	n. 2:48	n. 1:50	n. 1:13	45	n. 2:46	n. 2:46
Vaivaaminen 2	6		6	6	-	6		14	6		6	
Taikinan nostattaminen 1	46		-	46	-	46		-	-		46	
Taikinan nostattaminen 2	19		8	26	7	19		-	45		19	
Taikinan nostattaminen 3	45		25	50	27	35		-	22		39	
Paisto	55	62	55	65	65	55	62	96	-	60	20	56
Näytön aikatieto	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00
Lämpimänä pito	60		60	60	-	60		-	-	60	-	60

* Taso I = 700 - 950 g
 Taso II = 950 - 1250 g

Leipäkoneen viankorjaus

Mitä tehdä, kun taikinakoukku ⑤ jää paistamisen jälkeen kiinni leivontavuokaan ④?	<ul style="list-style-type: none"> Täytä kuuma vettä leivontavuokaan ④ ja pyöritä taikinakoukkua ⑤ sen alla olevien kovettumien irrottamiseksi.
Mitä tapahtuu, jos valmis leipä unohtuu leipäkoneeseen?	<ul style="list-style-type: none"> "Lämpimänäpitotoiminto" varmistaa, että leipä pysyy lämpimänä n. 1 tunnin ja että leipää suojataan kosteudelta. Jos leipää pidetään laitteessa yli tunnin, se saattaa kostua.
Kestääkö leivontavuoka ④ konepesun?	<ul style="list-style-type: none"> Ei. Pese leivontavuoka ④ ja taikinakoukut ⑤ käsin.
Miksi taikina ei sekoitu, vaikka moottori käy?	<ul style="list-style-type: none"> Tarkasta, että taikinakoukut ⑤ ja leivontavuoka ④ ovat lukittuneet paikoilleen oikein.
Mitä tehdä, kun taikinakoukku ⑤ jää kiinni leipään?	<ul style="list-style-type: none"> Poista taikinakoukut ⑤ taikinakoukun irrottimella ⑩.
Mitä tapahtuu, jos kesken ohjelman tulee sähkökatko?	<ul style="list-style-type: none"> Jos sähkökatkos kestää korkeintaan 10 minuuttia, leipäkone suorittaa viimeksi suoritetun ohjelman loppuun.
Kuinka kauan leivän paistaminen kestää?	<ul style="list-style-type: none"> Katso tarkat ajat taulukosta "Ohjelmien ajallinen kesto" (katso sivu 15).
Minkä kokoisia leipiä laitteella voi leipoa?	<ul style="list-style-type: none"> Voit paistaa paistovoulla ④ seuraavan kokoisia leipiä: <ul style="list-style-type: none"> - Taso I 700-950 g:n painoinen leipä - Taso II 950-1250 g:n painoinen leipä
Miksei aikaviivytetyssä paistamisessa voida käyttää tuoreta maitoa?	<ul style="list-style-type: none"> Maidon tai munien kaltaiset tuoreet tuotteet pahenevat, jos ne ovat laitteessa liian kauan.
Laite silppuaa taikinaan lisätty rusinat.	<ul style="list-style-type: none"> Jotta hedelmien tai pähkinöiden kaltaisten ainesten hienontuminen estettäisiin, ne tulee lisätä taikinaan vasta äänimerkin jälkeen.

Mitä tulee tehdä, kun paistotilasta 9 tai ilmastointiaukosta 8 tulee savua?	<ul style="list-style-type: none"> Irrota verkkopistoke välittömästi! Anna laitteen jäähdytää, poista leivontavuoka 4. Puhdista leivontavuoan 4 ulkopinta sekä paistotila 9, koska savun aiheuttavat todennäköisesti epäpuhtaudet. Jos paistotilassa 9 tai leivontavuoan 4 ulkopinnalla ei ole likaa, älä kytke laitetta uudelleen päälle. Ota yhteyttä asiakaspalveluun.
Mitä on tapahtunut, kun aineksia ei ole sekoitettu oikein tai leipä ei ole paistunut kypsäksi?	<ul style="list-style-type: none"> On valittu väärä ohjelma. Start/Stop-painiketta A on painettu käytön aikana. Käytön aikana on ollut pidempi sähkökatkos. Laitteen kansi 2 on avattu käytön aikana useampaan kertaan. Taikinakoukut 5 ovat estyneet. <p>Poista ainekset äläkä käytä niitä uudelleen. Irrota leivontavuoka 4 ja tarkasta, että taikinakoukkujen käyttö pyörii. Jos näin ei ole, ota yhteyttä asiakaspalveluun.</p>
Mitä on tapahtunut, kun leivontavuoka 4 nousee vaivausvaiheessa ylös?	<ul style="list-style-type: none"> Taikina on liian tiivistä, siksi taikinakoukut 5 jumittuvat ja leivontavuoka 4 painuu ylöspäin. Lisää taikinaan nestettä. Sulje laitteen kanssi 2 välittömästi uudelleen. Sisäkotelon sokkelin sivuttaiset jouset ovat löystyneet. Irrota verkkopistoke. Ota leivontavuoka 4 laitteesta. Paina jousia ulospäin. Aseta leivontavuoka 4 jälleen laitteeseen ja sulje laitteen kanssi 2. Työnnä verkkopistoke 10 minuutin sisällä uudelleen pistorasiaan. Ohjelmaa jatketaan.
Miksi näytössä 7 näkyy "H:HH" eikä laitetta voida käynnistää?	<ul style="list-style-type: none"> Laitte on vielä liian kuuma edellisen paistokerran jäljiltä. Paina Start/Stop-painiketta A, kunnes näyttöön 7 ilmestyy perusasetus. Anna laitteen jäähdytää laitteen kanssi 2 auki n. 20 minuutin ajan. Sen jälkeen laitetta voidaan käyttää tavalliseen tapaan.



Bakmaskin KH1170**Sidan**

Viktig information för din personliga säkerhet	20
Produktöversikt	21
Innehåll	22
Föreskriven användning	22
Egenskaper	22
Före första användning	22
Innan du bakar	23
Användarmeny	23
Bakmaskinenas funktioner	25
Baka bröd	26
Fylla på ingredienser	26
Sätta in bakformen	26
Sätta på bakmaskinen	26
Välja programförlopp	26
Tidsfördröjning/Timerfunktion	26
Blanda och knåda deg	27
Jäsa deg	27
Eftergrädda	27
Varmhållning	28
Slut på programförlopp	28
Rengöring och skötsel	29
Tekniska specifikationer	29
Kassering	29
Garanti & Service	30
Importör	30
Tidsförlopp för programmen	31
Åtgärda fel	32

Läs igenom bruksanvisningen noga innan du börjar använda bakmaskinen och spara den för senare bruk. Lämna över den tillsammans med bakmaskinen till en ev. ny användare.

Bakmaskin KH 1170

⚠ Viktig information för din personliga säkerhet

- Läs igenom bruksanvisningen noga innan du börjar använda bakmaskinen!
- Kvävningsrisk! Barn kan kvävas när de leker med förpackningsmaterial. Släng bort förpackningen så snart du packat upp bakmaskinen eller förvara den oåtkomligt för barn.
- Kontrollera så att bakmaskinen inte har några transportskador när du packat upp den. Skulle så vara fallet ska du vända dig till leverantören.
- Sätt bakmaskinen på en torr och jämn yta som inte är känslig för värme.
- Ställ inte bakmaskinen i närheten av gasbrännare, elektriska spisar eller andra värmekällor.
- Ställ inte bakmaskinen i närheten av brännbara material, explosiva och/eller brännbara gaser. Det måste finnas ett avstånd på minst 10 cm till andra föremål.
- Se till så att bakmaskinens ventilationsöppningar aldrig blockeras.
- Innan du ansluter bakmaskinen till elnätet ska du kontrollera att strömtyp och nätspänning överensstämmer med angivelserna på märkskylten.
- Lägg inte elkabeln över vassa kanter eller nära heta ytor eller föremål. Då kan kabelns isolering skadas.
- För att undvika snubblings- och andra olyckor har bakmaskinen utrustats med en kort kabel.
- Bakmaskinen får endast användas inomhus.
- Ställ aldrig bakmaskinen på eller vid en varm el- eller gasspis eller ugn.
- Täck aldrig över bakmaskinen med handdukar eller liknande föremål. Värme och ångor måste kunna avdunsta. Det kan börja brinna om bakmaskinen täcks av brännbara material eller står för nära t ex gardiner och förhängen.
- Om du använder en förlängningskabel måste dess maximalt tillåtna effekt motsvara bakmaskinens.
- Lägg förlängningskabeln så att ingen kan snubbla över den och dra ut den av misstag.
- Kontrollera elkabeln och kontakten före varje användning. Om bakmaskinens kabel är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, tillverkarens kundtjänst eller personer med liknande kvalifikationer för att undvika risken för olyckor.
- Om man använder tillbehör av andra fabrikat kan bakmaskinen skadas. Bakmaskinen får endast användas till det den är avsedd för. Annars upphör garantin att gälla.
- Sätt aldrig igång ett bakprogram utan att först ha satt in bakformen.

- Håll god uppsikt över bakmaskinen om det finns barn i närheten! När bakmaskinen inte används eller innan den rengörs ska du alltid dra ut kontakten. Låt bakmaskinen kallna innan du tar ut enskilda delar.
- Håll alltid uppsikt över barn som handskas med elektriska apparater eller vistas i deras närhet.
- Den här maskinen motsvarar gällande säkerhetsbestämmelser. Kontroll, reparation och teknisk service får bara utföras av kvalificerad fackpersonal. Annars upphör garantin att gälla.
- Ställ inga föremål på bakmaskinen och täck inte över den. Brandfara!
- Var försiktig, bakmaskinen blir het. Ta inte i den förrän den kallnat eller använd grytlappar.
- Låt bakmaskinen kallna och dra ut kontakten innan du tar ut eller sätter i tillbehör.
- Flytta inte på bakmaskinen när innehållet i bakformen är hett eller flyttande, t ex när du gör marmelad. Risk för brännskada!
- Rör inte vid de roterande degkrokarna. Skaderisk!
- Dra inte i kabeln när du drar ut kontakten ur uttaget.
- Dra ut kontakten när bakmaskinen inte används och alltid innan du rengör den.
- Använd inte bakmaskinen för att förvara mat eller tillbehör.
- Lägg aldrig aluminiumfolie eller andra metallföremål i bakmaskinen. Det kan leda till kortslutning. Brandfara!
- Doppa inte ner bakmaskinen i vatten eller andra vätskor. Risk för elstöt!
- Rengör inte bakmaskinen med sliplande kökssvampar. Om partiklar som lossnat från svamphen kommer i kontakt med elektriska delar finns risk för elstötar.
- Sätt aldrig på bakmaskinen med tom bakform eller med ingen bakform alls.
- Ha alltid locket stängt när bakmaskinen arbetar.
- Ta aldrig ut bakformen när bakmaskinen arbetar.

Produktöversikt

- 1 Handtag
- 2 Lock
- 3 Tittfönster
- 4 Bakform
- 5 Degkrokar
- 6 Användarmeny
- 7 Display
- 8 Ventilationsöppningar
- 9 Ugnsutrymme

 **VARNING!** Het yta!

Den här skylen som sitter på locket till din bakmaskin varnar för brännskador.

Översikt användarmenyn

- A** Knapp start/stop
- B** knapp gräddningsgrad
- C** knapp degmängd
Steg I: 700 - 950 g
Steg II: 950 - 1250 g
- D** knapp val
- E** knappar tid

Tillbehör

- I** Måttbägare
- II** 2 degkrokar
- III** Måttsked
- IV** Degkrokslossare

Innehåll

- Bakmaskin KH 1170
- 2 degkrokar
- Bakform
- Måttbägare
- Måttsked
- Degkrokslossare
- Bruksanvisning
- Snabbinstruktion
- Beställningskort
- Recepthäfte

Föreskriven användning

Använd bara bakmaskinen för att baka i hemmet. Använd inte bakmaskinen för att torka livsmedel eller föremål. Använd inte bakmaskinen utomhus. Använd bara de tillbehör som rekommenderas av tillverkaren. Andra typer av tillbehör kan skada bakmaskinen.

Egenskaper

Med bakmaskinen kan du baka bröd efter eget tycke och smak.

- Du kan välja mellan 10 olika bakprogram.
- Du kan bearbeta färdiga degmixer.
- Du kan knåda deg till frallor och bullar och koka marmelad.

Före första användning

Kassera förpackningsmaterialet

Packa upp bakmaskinen, ta bort alla transportskydd och kassera förpackningsmaterialet enligt de bestämmelser som gäller där du bor.

Första rengöring

Torka av bakformen **4**, degkrokarna **5** och bakmaskinens utsida med en ren, fuktig trasa innan du börjar använda bakmaskinen. Använd inte kökssvampar eller skurmedel. Ta bort skyddsfolien från displayen **7**.

Uppvärmning

I Observera följande innan du börjar använda bakmaskinen:

Sätt endast in den tomma bakformen **4** i bakmaskinen när den värms upp för första gången. Stäng locket **2**. Välj programmet EFTERGRÄDDA så som beskrivs i kapitel "Baka bröd" och tryck på Start/Stop **A** för att värma upp bakmaskinen i 5 minuter.

Efter 5 minuter håller du Start/Stop **A** inne tills det hörs en signal för att avsluta programmet.

Eftersom värmeslingorna har fettats in lätt kan det hända att det luktar lite första gången bakmaskinen värms upp. Det är helt ofarligt och försvinner efter en liten stund. Sörj för god ventilation, t ex genom att öppna fönstret. Låt bakmaskinen bli helt kall och torka sedan av bakformen **4**, degkrokarna **5** och ytterhöljet med en fuktig, ren trasa en gång till.

⚠️ Brandrisk! Låt inte bakmaskinen värmas upp längre än 5 minuter med tom bakform **4**. Då finns risk för överhettning.

Innan du bakar

För att baket ska lyckas ska du tänka på följande:

- Ta ut bakformen **4** ur bakmaskinen innan du fyller någonting i den. Om ingredienserna hamnar på ugnens värmeslingor kan det börja brinna.
- Tillsätt alltid ingredienserna i bakformen **4** i den ordningsföljd som anges.
- Alla ingredienser bör ha rumstemperatur för att det ska jäsa så bra som möjligt.

- Mät alla ingredienser noga. Använd t ex medföljande måttbägare **1**. Med hjälp av måttbägarens **1** skalar i milliliter (ml), ounce (oz) och koppar (CUP) kan du mäta ingredienser i olika mättenheter. Till och med små avikelser från receptet kan påverka resultatet.

⚠️ Observera

Använd absolut inte större mängder än de som angivits. För mycket deg kan rinna över bakformen **4** ner på de heta värmeslingorna och orsaka en brand.

Användarmeny

7 Display

Grundinställning

Grundinställningen visas så snart bakmaskinen ansluts till elnätet. Det innebär att bakmaskinen är klar för drift. Det motsvaras av programmet NORMAL:

- På displayen visas "1 3:30". "1" står för det aktuella programmet, "3:30" för hur lång tid programmet varar i timmar och minuter.
- Positionen för de två pilarna längst upp på displayen visar vilken gräddningsgrad som valts (vänster pil) och vikten (höger pil). När bakmaskinen sätts på står den på grundinställningen: "Nivå II" (brödets vikt 950-1250 g) och "Gräddningsgrad medel".

När bakmaskinen arbetar kan du avläsa programförloppet på displayen, där tiden räknas baklänges.

A Knapp Start/Stop

- För att starta eller avsluta ett program trycker du på knappen Start/Stop A.
- Så snart du trycker på Start/Stop A börjar kolontecknet i tidsangivelsen att blinka.
- Med knappen Start/Stop A kan du avbryta programmet när som helst: Håll knappen Start/Stop A inne tills det hörs en signal. På displayen 7 visas utgångsläget för ovan nämnda startprogram. Om du vill använda ett annat program väljer du det med knappen Val D.

E Knappar Tid

i Obs:

- De program som kan startas med tidsfördröjning har förts in i tabellen "Tidsförlopp för programmen".
- Programmen SNABB, KAKOR, EXPRESS och MARMELAD kan inte startas med tidsfördröjning.

Läs kapitel "Tidsfördröjning" för mer information.

B Knapp Gräddningsgrad

Använd knappen Gräddningsgrad B för att ställa in hur välgräddat brödet ska bli: LJUS - MEDEL - MÖRK. Den här funktionen kan inte användas för programmen 7. DEG, 9. MARMELAD och 10. LUFTIG.

C Knapp Degmängd

I programmen 1. NORMAL, 5. FULLKORN och 10. LUFTIG kan du variera brödets vikt med knappen Degmängd C :

NIVÅ I = för ett mindre bröd på 700 - 950 g
NIVÅ II = för ett större bröd på 950 - 1250 g

D Knapp Val

Använd knappen Val D för att växla mellan de program som beskrivs utförligt i tabellen "Tidsförlopp för programmen". Använd de här programmen på följande sätt:

1. Program NORMAL

För vitt bröd och surdegslimpa. Det här är det program som används mest.

2. Program SNABB

För snabbakat vitt bröd och surdegslimpa.

3. Program VITT BRÖD

För snabbakat, extra luftigt, vitt bröd.

4. Program EXPRESS

För alla recept inom NIVÅ I som bakas i programmen NORMAL, VITT BRÖD, SNABB eller LUFTIG. I Expressprogrammet får degen jäsa betydligt kortare tid och bröden blir därför kompaktare och inte så luftiga. Här går det inte att ställa in tiden. Använd alltid ljunnen degvätska när du bakar i det här programmet.

5. Program FULLKORN

För fullkornsbröd.

6. Program KAKOR

För degar med bakpulver.

7. Program DEG

För att göra deg. Det här programmet används för att knåda och därefter jäsa degen. Ingen gräddningsfas ingår. Programmet DEG passar bra till t ex pizzadeg.

8. Program EFTERGRÄDDA

För eftergräddning av bröd eller kakor. „Ingen knådning“ eller „jäsning“ ingår i det här programmet.

9. Program MARMELAD

För att koka marmelad och sylt.

10. Program LUFTIG

För bakning av lätta och luftiga bröd.

Bakmaskinens funktioner

Signalfunktion

Signalen hörs

- om man trycker på alla programknappar,
- under den andra knådningen i programmen NORMAL, FULLKORN, SNABB, KAKOR, VITT BRÖD och LUFTIG för att tala om att det är dags att tillsätta hela korn, frukt, nötter eller andra ingredienser,
- när programmet är slut
- under varmhållningsfasen efter gräddningen hörs signalen flera gånger i följd.

Upprepningsfunktion

Efter strömbrott som varat längre än 10 minuter måste bakmaskinen startas om på nytt. Det kan bara göras om man inte kommit längre än till knådningen när strömmen försvann.

Annars måste man börja om från början! Efter strömbrott på mindre än 10 minuter fortsätter bakmaskinen automatiskt att fortsätta på det ställe där det avbröts (se kapitel "Minnesfunktion").

Minnesfunktion

Programmet fortsätter automatiskt när strömmen kommer tillbaka, om den inte varit borta mer än 10 minuter. Den här minnesfunktionen har utformats speciellt med tanke på strömbrott.

i OBS: Om man trycker på knappen Start/Stop **A** avslutas programmet fullständigt. Programmet kan ej fortsätta efter det.

Säkerhetsfunktioner

Om temperaturen inuti bakmaskinen är för hög efter det föregående programmet när du valt ett nytt program kommer "H:HH" upp på displayen 7 när bakmaskinen startas om. Signalen hörs. Skulle det inträffa ska du hålla knappen Start/Stop A inne tills "H:HH" försvinner och grundinställningen åter visas på displayen 7. Öppna locket 2 och vänta i ca 20 minuter tills bakmaskinen har kallnat.

Baka bröd

Fylla på ingredienser

- Sätt de två degkrokarna 5 på drivaxlarna.
- Fyll bakformen 4 med ingredienser. Du måste tillsätta alla ingredienser i bakformen 4 i den ordningsföljd som anges i receptet. Akta så att det inte fastnar smuts på bakformen.

Sätta in bakformen

- Fatta tag i kanten på den non-stick-belagda bakformen 4 med båda händerna och sätt den mitt i ugnsutrymmet 9 på drivaxlarna.
- Tryck försiktigt ner bakformen 4 tills den fastnar.
- Stäng locket 2.

Sätta på bakmaskinen

- Sätt kontakten i ett godkänt jordat uttag 230 V, ~50 Hz.

Välja programförlopp

- Välj program med knappen Val D.
- Välj gräddningsgrad med knappen Gräddningsgrad B.
- Tryck på knappen Start/Stop A för att starta programmet direkt.

Tidsfördröjning/Timerfunktion

- Välj program med knappen Val D.
- Välj gräddningsgrad med knappen Gräddningsgrad B.
- Med knapparna Tid E kan programmet startas vid en senare tidpunkt.
- Lägg till den tid i timmar och minuter som ska förflyta innan programmet startas till den automatiskt inskrivna tiden. Glöm inte att det kan finnas en varmhållningstid på en timme (när brödet är färdiggräddat)!

Den maximala tidsfördröjning som kan ställas in är 13 timmar.

⚠️ Warning! Innan du bakar ett visst bröd med tidsfördröjning ska du först prova att göra det under bevakning för att kontrollera att det är rätt proportioner mellan ingredienserne, att degen inte är för hård eller för lös och att mängden deg inte är för stor så att det finns risk för att den rinner över kanten på bakformen.
Brandfara!

Exempel

Ett vanligt medelgräddat, ljust rågbröd eller surdegslimpa med tyngre vikt ska bakas vid ett senare tillfälle. Välj då först Program 1 ①, gräddningsgrad medel ② och degmängd Nivå II ③ (stort bröd). Vi antar att klockan är åtta på morgonen och du vill att brödet ska vara färdigt halv sju på kvällen, dvs. efter tio timmar och trettio minuter. Tryck på knapparna Tid ④ tills du ställt in 10:30, eftersom det är tio timmar och trettio minuter mellan "nu" (kl. 8:00) och "då", den tid då brödet ska vara färdigt. När du bakar med tidsfördörfjning ska du inte använda recept med ingredienser som lätt kan bli dåliga, t ex mjölk, ägg, frukt, yoghurt eller lök!

- Tryck på knappen Start/Stop ① för att starta programmet.

Blanda och knåda deg

Bakmaskinen blandar och knådar degen den tid som är inställt för respektive program (se tabellen).

Tips: Om du tar bort degkrokarna ⑤ ur degen efter den sista knådningen går brödet inte sönder när det tas ut ur bakformen ④. Då måste du avbryta bakprogrammet.

- För att avbryta bakprogrammet drar du ut kontakten ur uttaget. Tryck inte på knappen Start/Stop ①.
- Öppna locket ② och ta ut bakformen ④.
Med mjölade händer tar du ut degen och tar bort degkrokarna ⑤.

- Lägg tillbaka degen i bakformen ④, sätt tillbaka den i bakmaskinen och stäng locket ②.
- Sätt kontakten i uttaget. Bakprogrammet fortsätter automatiskt.

i OBS: Programmet får inte avbrytas längre än 10 minuter! Annars fortsätter inte bakprogrammet igen.

Jäsa deg

Efter den sista knådningen ökas bakmaskinens temperatur till lämplig nivå för att jäsa degen. Det är viktigt att locket ② hålls stängt under tiden.

Eftergrädda

⚠ Risk för brännskador! Öppna aldrig locket ② när brödet gräddas.

Bakmaskinen reglerar temperaturen och gräddningstiden.

Om brödet ännu är för ljust när det gräddats kan det eftergräddas med programmet EFTERGRÄDDA:

- Håll Start/Stop ① inne tills det hörs en signal och låt sedan bakmaskinen stå och svalna i ca 20 minuter med öppet lock ②.
- Tryck flera gånger på knappen Val ③ för att välja programmet EFTERGRÄDDA.
- Tryck på knappen Start/Stop ① för att starta eftergräddningsprogrammet.
- När brödet är så välgräddat som du vill ha det trycker du på Start/Stop ① tills det hörs en signal för att avbryta processen.

Observera

Öppna inte locket **②** när brödet gräddas. Då kan det falla ihop.

Tips: Kontrollera degens konsistens när den knådats i 5 minuter. Den ska vara mjuk och smidig. Är degen för hård tillsätter du lite mer vätska. Är den för lös tillsätter du lite mera mjöl (1/2 - 1 tesked åt gången efter behov).

Varmhållning

När gräddningsfasen är över hörs flera signaler som talar om att brödet, kakan eller marmeladen kan tas ut. På displayen **⑦** visas "0:00". Samtidigt börjar en varmhållningstid på en timme. Undantag är programmen EXPRESS, KAKOR, DEG och MARMELAD.

Slut på programförlopp

Varng

Innan du öppnar locket **②** ska du dra ut kontakten.

Bryt strömtillförselet till bakmaskinen när den inte används!

- När programförloppet avslutats tar du ut bakformen **④** med grytlappar.

Varng

Använd alltid grytlappar när du tar ut bakformen **④** ur bakmaskinen.

- Ställ bakformen **④** upp och ner. Om brödet inte lossnar och faller ner på gallret meddetsamma, rör du knådningsanordningen från undersidan några gånger fram och tillbaka tills brödet släpper formen och faller ut.

Om degkrokarna fortfarande sitter kvar använder du medföljande degkrokslossare **IV** för att ta bort dem:

- För in den på undersidan av det ännu varma brödet i den runda öppningen för degkroken **⑤** och vinkla degkrokslossaren **IV** nertill på degkroken **⑤**.
- Dra sedan försiktigt degkroken **⑤** uppåt med degkrokslossaren **IV**. Då kan du se var i brödet degkrokens **⑤** vinge sitter.
- Skär ett litet snitt i brödet just där och dra ut degkroken **⑤**.

Observera

Skrapa inte ytorna med metallföremål som kan repa non-stick-beläggningen. Skölj ur bakformen **④** med varmt vatten så fort du tagit ut brödet. Då fastnar inte degkroken **⑤** så lätt på axeln.

Låt brödet svalna i 15 - 30 minuter innan du äter det.

Varng!

Försäkra dig alltid om att det inte sitter kvar någon degkrok **⑤** i brödet innan du skär upp det.

Rengöring och skötsel

⚠️ Varning

Dra alltid ut kontakten och låt bakmaskinen bli kall innan du rengör den.
Skydda bakmaskinen från stank och fukt som kan ge upphov till elektriska stötar.

Observera även säkerhetsanvisningarna.

⚠️ Varning

Bakmaskin och tillbehör får inte diskas i diskmaskin!

Hölje, lock, ugnsutrymme

- Torka bort allt spill i ugnsutrymmet med en lätt fuktad trasa eller svamp.
- Torka också av bakmaskinen utsida och lock med en lätt fuktad trasa eller svamp.

Torka ur ugnen noga invändigt.

Bakform och degkrokar

Bakformen ④ och degkrokarna ⑤ är försedda med non-stickbeläggning. Använd inte starka rengöringsmedel, skurmedel eller föremål som kan repa ytan när du rengör dem.

Ytorna kan förändras genom tiden av fukt och ånga. Det innebär inte att funktion eller kvalitet försämras.

Ta ut bakformen ④ och degkrokarna ⑤ ur ugnsutrymmet innan de rengörs.
Torka av bakformen ④ utväntigt med en fuktig trasa.

⚠️ Varning

Doppa aldrig ner bakformen ④ i vatten eller andra vätskor.

Rengör bakformen ④ invändigt med varmt diskvatten.

Om degkrokarna ⑤ är fulla av intorkad deg och svåra att ta loss fyller du bakformen ④ med varmt vatten och låter det stå och lösa i ungefär 30 minuter.

Om det är stopp i degkrokens ⑤ fäste kan du rengöra det försiktigt med en trästicka.

Använd inga förtunningsmedel eller kemiska rengöringsmedel för att rengöra bakmaskinen.

Tekniska specifikationer

Modell: Bakmaskin

KH 1170

Strömförsörjning: 230V~50Hz

Effektförbrukning : 800 watt

Kassering



Bakmaskinen får absolut inte kastas bland hushållssoporna.

Lämna in den till ett företag som har tillstånd att ta hand om kasserade hushållsapparater av den här typen eller till rätt återvinningsstation på din kommunens avfallsanläggning.

Följ gällande föreskrifter. Om du är tveksam ska du fråga det lokala avfallshantverkskontoret.

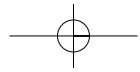
Garanti & Service

Garantivillkor och adressen till kundtjänst finns i garantihäftet.

Importör

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
D-44867 BOCHUM

www.kompernass.com



Tidsförlopp för programmen

Program nr.	1		2		3		4		5		6		7		8		9		10		
	NORMAL		SNABB		VITT BRÖD		EXPRESS		FULLKORN		KAKOR		DEG		EFTERGRÄDDA		MARMELAD		LUFTIG		
Brödstorlek*	I	II	-	-	-	-	I	II	-	-	-	-	-	-	-	-	I	II			
Timer (max.)	13 tim.	13 tim.	-	13 tim.	-	13 tim.	13 tim.	13 tim.	-	13 tim.	13 tim.	-	13 tim.	13 tim.	-	-	13 tim.	13 tim.			
Gräddningsgrad	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	
Signal för "Tillsätt ingredienser"	✓	✓	✓	✓	-	-	✓	✓	✓	✓	-	-	-	-	-	✓	✓				
Total tid i timmar.	3:20	3:30	1:58	3:50	1:52	3:30	3:40	2:00	1:50	1:00	1:20	3:09	3:20								
Alla nedanstående tider anges i minuter																					
Förvärmning:	17	20	5	22	3	37	40	-	22							15	11	22			
Knåda 1	12		19	15	10	12	12	10	15								12				
Signal (tillsätt ingredienser)	✓	✓	✓	✓	-	✓	✓	✓	-								✓	✓			
Tidsangivelse på displayen	ca 2:51	ca 2:58	ca 1:34	ca 3:13	ca 1:39	ca 2:41	ca 2:48	ca 1:50	ca 1:13								ca 2:46	ca 2:46			
Knåda 2	6		6	6	-	6		14	6								6				
Jäsa deg 1	46		-	46	-	46		-	-							45	46				
Jäsa deg 2	19		8	26	7	19		-	45								19				
Jäsa deg 3	45		25	50	27	35		-	22								39				
Bakning	55	62	55	65	65	55	62	96	-	60	20	-	56								
Tidsangivelse på displayen	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00						
Varmhållning	60		60	60	-	60		-	-	60	-	-	60	-	-	60					

* Nivå I = 700 - 950 g
Nivå II = 950 - 1250 g

Åtgärda fel

Vad ska jag göra om degkrokarna 5 fastnat i bakformen 4 när jag bakat färdigt?	<ul style="list-style-type: none"> Fyll bakformen 4 med hett vatten och skruva på degkrokarna 5 för att lossa dem.
Vad händer om ett färdigt bröd får stå kvar i bakmaskinen?	<ul style="list-style-type: none"> Med varmhållningsfunktionen hålls brödet garanterat varmt och skyddat för fukt i upp till en timme. Om brödet får stå kvar i bakmaskinen längre än en timme kan det bli fuktigt.
Kan bakformen 4 diskas i maskin?	<ul style="list-style-type: none"> Nej. Diska bakformen 4 och degkrokarna 5 för hand.
Varför rörs inte degen fast motorn är igång?	<ul style="list-style-type: none"> Kontrollera om degkrokarna 5 och bakformen 4 sitter fast ordentligt.
Vad ska jag göra om degkroken 5 fastnat i brödet?	<ul style="list-style-type: none"> Ta bort degkroken 5 med degkrokslossaren IV.
Vad händer om strömmen går under bakningen?	<ul style="list-style-type: none"> Efter ett strömbrott på högst tio minuter fortsätter bakmaskinen med det program som senast pågick.
Hur lång tid tar det att baka brödet?	<ul style="list-style-type: none"> De exakta tiderna hittar du i tabellen "Tidsförlopp för programmen" (se sidan 15).
Hur stora bröd kan jag baka?	<ul style="list-style-type: none"> I bakformen 4 kan du baka bröd med följande vikter: - Nivå I för bröd med en vikt på 700-950 g - Nivå II för bröd med en vikt på 950-1250 g
Varför kan jag inte använda färsk mjölk när jag bakar med tidsfördröjning?	<ul style="list-style-type: none"> Färskvaror som mjölk eller ägg förstörs om de får vara kvar i bakmaskinen för länge.
Bakmaskinen hackar sönder de russin och liknande som tillsatts.	<ul style="list-style-type: none"> För att ingredienser som frukt och nötter inte ska hackas sönder ska du inte tillsätta dem förrän efter signalen.

Vad gör jag om det kommer rök från ugnsutrymmet 9 eller ventilationsöppningarna 8 ?	<ul style="list-style-type: none"> Dra genast ut kontakten! Låt bakmaskinen svalna och ta ut bakformen 4. Rengör bakformen 4 utvändigt och torka ur ugnsutrymmet 9, eftersom det är mycket troligt att det är spill som orsakat röken. Om ugnsutrymmet 9 och bakformens 4 utsida är helt rena ska du inte sätta på bakmaskinen igen. Kontakta då kundservice.
Vad har hänt när ingredienserna inte blandats ordentligt eller när brödet inte blivit riktigt genomgräddat?	<ul style="list-style-type: none"> Du har valt fel program. Du har tryckt på Start/Stop A medan bakmaskinen arbetade. Det uppstod ett längre strömbrott när bakmaskinen arbetade. Locket 2 har öppnats flera gånger när bakmaskinen arbetade. Degkrokarna 5 har blockerats. <p>Ta ut och släng bort ingredienserna. Ta ut bakformen 4 och kontrollera så att degkrokarnas drivanordning kan snurra. Skulle så inte vara fallet ska du vända dig till kundtjänst.</p>
Vad har hänt när bakformen 4 åker upp när man knådar?	<ul style="list-style-type: none"> Degen är för hård, då blockeras degkrokarna 5 och bakformen 4 pressas uppåt. Tillsätt mer vätska i degen. Stäng sedan genast locket 2 igen. Fjädrarna på sidan av sockeln inuti höljet har förlorat sin spännskraft. Dra ut kontakten. Ta ut bakformen 4. Pressa fjädrarna utåt. Sätt in bakformen 4 igen och stäng locket 2. Om du sätter in kontakten igen inom 10 minuter fortsätter programmet där det slutade.
Varför visar displayen 7 "H:HH" och varför går inte bakmaskinen att starta?	<ul style="list-style-type: none"> Bakmaskinen är fortfarande för varm efter föregående gräddning. Tryck på Start/Stop A tills grundinställningen syns på displayen 7. Låt bakmaskinen kallna i ca 20 minuter med öppet lock 2. Sedan kan du använda den som vanligt igen.