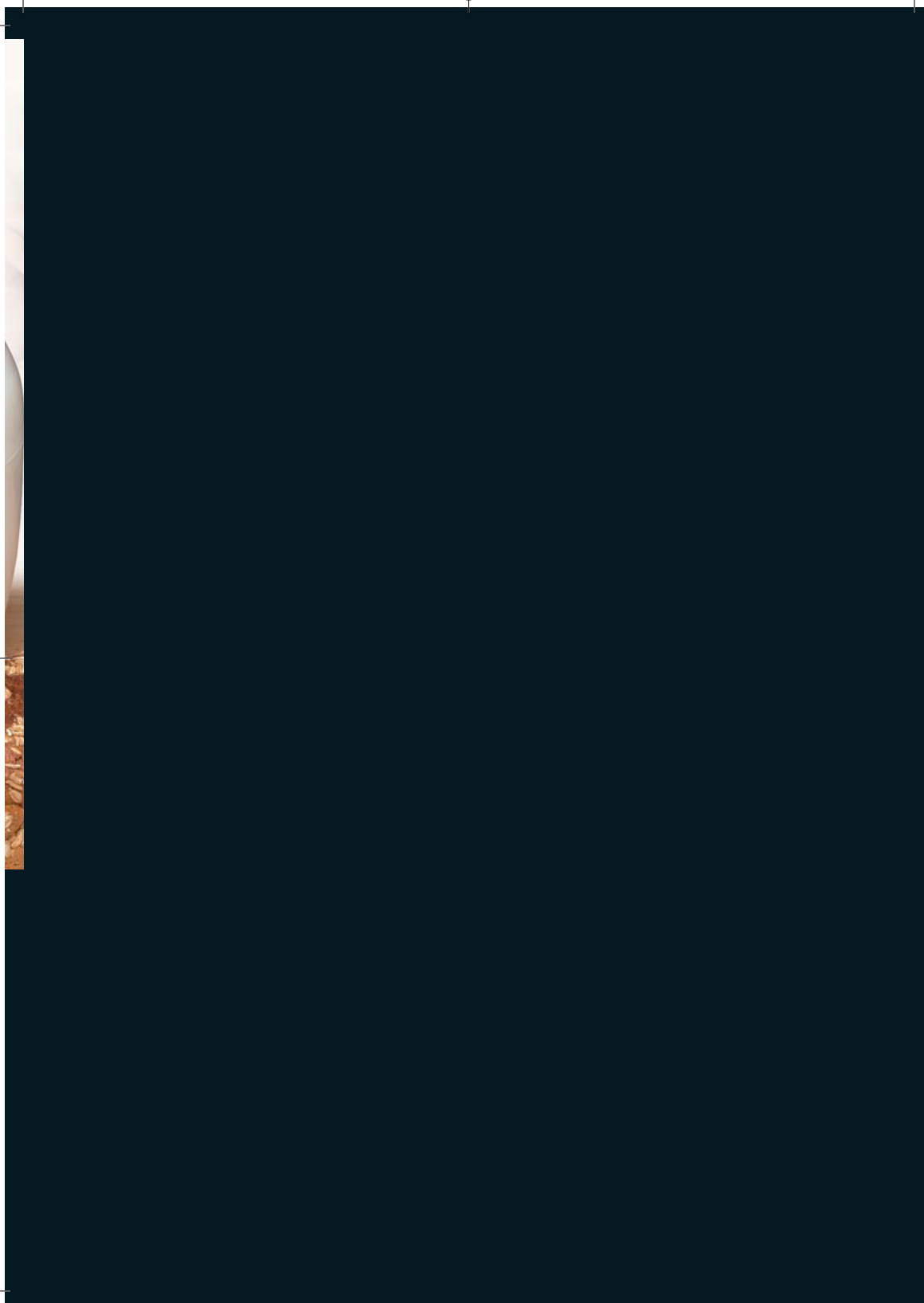
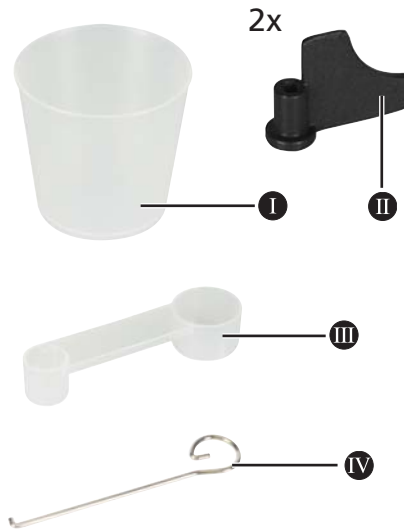
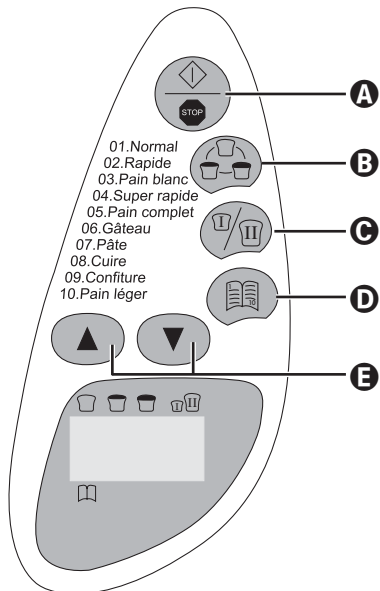
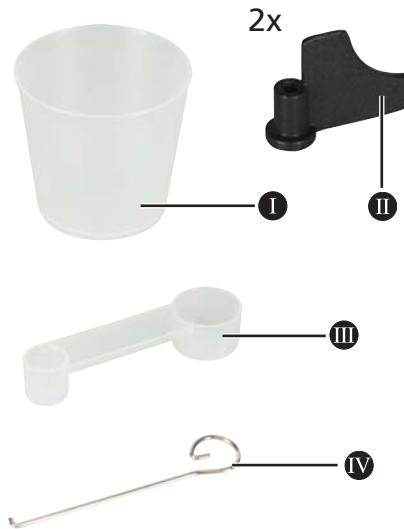
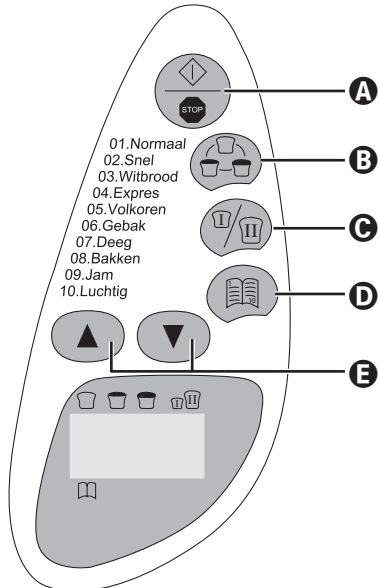




Ⓡ Machine à pain KH 1170  
Mode d'emploi  
Ⓡ Broodbakmachine KH 1170  
Handleiding







<b>Machine à pain KH1170</b>	<b>page</b>
<b>Remarques importantes pour votre sécurité</b>	<b>4</b>
<b>Présentation de l'appareil</b>	<b>5</b>
<b>Accessoires fournis</b>	<b>6</b>
<b>Usage conforme</b>	<b>6</b>
<b>Propriétés</b>	<b>6</b>
<b>Avant la première utilisation</b>	<b>6</b>
<b>Avant la cuisson</b>	<b>7</b>
<b>Zone de commande</b>	<b>7</b>
<b>Fonctions de la machine à pain</b>	<b>9</b>
<b>Faire cuire du pain</b>	<b>10</b>
Ajouter les ingrédients	10
Mise en place de la forme de cuisson	10
Mise en marche	10
Sélection du programme	10
Temporisation	10
Mélanger et pétrir la pâte	11
Laisser monter la pâte	11
Cuisson	11
Garder au chaud	12
Fin du programme	12
<b>Nettoyage et entretien</b>	<b>13</b>
<b>Caractéristiques</b>	<b>14</b>
<b>Mise au rebut</b>	<b>14</b>
<b>Garantie &amp; service après-vente</b>	<b>14</b>
<b>Importateur</b>	<b>14</b>
<b>Déroulement des programmes</b>	<b>15</b>
<b>Dépannage de la machine à pain</b>	<b>16</b>

Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation et conservez ce dernier pour une utilisation ultérieure. Lors du transfert de l'appareil à une tierce personne, remettez-lui également le mode d'emploi.

## Machine à pain KH 1170

### Remarques importantes pour votre sécurité

- Lisez intégralement le mode d'emploi avant la première utilisation.
- Danger d'asphyxie ! Les enfants peuvent étouffer en cas d'utilisation inappropriée de l'emballage. Mettez-le au rebut immédiatement après le déballage ou conservez-le hors de portée des enfants.
- Après le déballage, contrôlez la machine à pain en vue de détecter d'éventuels dommages dus au transport. Si nécessaire, veuillez vous adresser à votre fournisseur.
- Posez l'appareil sur une surface sèche, plane et non sensible à la chaleur.
- N'installez pas l'appareil à proximité de brûleurs à gaz, de fours électriques ou d'autres sources de chaleur.
- N'installez pas l'appareil à proximité de matériaux combustibles, explosifs et/ou de gaz combustibles. La distance par rapport aux autres appareils ne doit pas être inférieure à 10 cm.
- Assurez-vous que les fentes d'aération de l'appareil ne sont pas recouvertes.
- Avant le raccordement, contrôlez si le type de courant et la tension du réseau correspondent aux indications figurant sur la plaque signalétique.
- N'acheminez pas le câble au niveau d'arêtes vives ou à proximité de surfaces ou d'objets chauds. L'isolement du câble peut être endommagé.
- Afin d'éviter de trébucher ou le risque d'accident, l'appareil est équipé d'un cordon d'alimentation court.
- L'appareil ne doit être utilisé qu'en intérieur.
- Ne jamais placer l'appareil sur une cuisinière à gaz, électrique ou sur un four brûlant.
- Ne recouvrez jamais l'appareil avec une serviette ou tout autre matériau. La chaleur et la vapeur doivent pouvoir s'échapper. Un incendie peut se déclarer si l'appareil est recouvert d'un matériau inflammable tel que des rideaux ou qu'il entre en contact avec.
- Si vous utilisez une rallonge, la performance maximale autorisée du câble doit correspondre à la performance de la machine à pain.
- Acheminez une rallonge de telle manière que personne ne trébuche dessus ou ne tire dessus par inadvertance.
- Contrôlez le cordon d'alimentation et la prise avant toute utilisation. Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit impérativement être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter d'autres risques.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés peut être à l'origine de dommages. L'appareil ne doit être utilisé que pour l'emploi auquel il est destiné. La garantie est annulée sinon.
- Ne commencez un programme de cuisson que si vous avez introduit une forme de cuisson.

- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance si des enfants se trouvent à proximité. Retirer la fiche secteur lorsque l'appareil est inutilisé et avant de le nettoyer. Laisser refroidir l'appareil avant d'enlever des pièces.
- Autorisez l'utilisation d'appareils électriques par des enfants ou leur présence à proximité uniquement sous surveillance.
- Cet appareil satisfait aux dispositions de sécurité en vigueur. Les vérifications, les réparations et l'entretien technique sont exclusivement réservés au revendeur spécialisé qualifié. La garantie est annulée sinon.
- Ne posez pas d'objets sur l'appareil et ne le recouvrez pas. Risque d'incendie !
- Attention, l'appareil de cuisson pour le pain est un appareil qui chauffe. Avant de toucher l'appareil, attendez qu'il ait refroidi ou utilisez une manique.
- Laissez l'appareil refroidir et débranchez la fiche secteur avant de retirer ou de mettre en place les pièces accessoires.
- Ne déplacez pas la machine à pain si la forme de cuisson contient quelque chose de brûlant ou un liquide tel que de la confiture. Risque d'incendie !
- Lors du pétrissage, ne jamais toucher les pétrins en rotation. Risque de blessures
- Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation pour débrancher la fiche de la prise.
- Lorsque vous n'utilisez pas l'appareil et avant tout nettoyage, débranchez la fiche secteur de la prise.
- N'utilisez pas la machine à pain pour conserver des denrées alimentaires ou des ustensiles.
- Ne mettez jamais le papier d'aluminium ou autres objets métalliques dans la machine à pain. Cela peut causer un court-circuit. Danger d'incendie!
- Ne plongez pas la machine à pain dans l'eau ou dans d'autres liquides. Risque d'électrocution !
- Ne nettoyez pas l'appareil avec des éponges de nettoyage récurantes. Il y a un risque d'électrocution si des particules d'éponge se détachent et entrent en contact avec des pièces électriques.
- Ne jamais utiliser l'appareil, vide ou avec une forme de cuisson vide.
- Fermez toujours le couvercle lorsque l'appareil est en marche.
- Ne retirer jamais la forme de cuisson lorsque l'appareil est en marche.

---

### Présentation de l'appareil

---

- ① Poignée
- ② Couvercle d'appareil
- ③ Hublot
- ④ Forme de cuisson
- ⑤ Pétrin
- ⑥ Zone de commande
- ⑦ Ecran
- ⑧ Fente d'aération
- ⑨ Zone de cuisson



#### **ATTENTION !** Surface brûlante !

Ce symbole sur le couvercle de votre appareil de cuisson pour le pain vous avertit des risques de brûlures.

### Présentation du champ de commande

- Ⓐ Bouton marche/arrêt
- Ⓑ Bouton degré de dorage
- Ⓒ Bouton quantité de pâte
  - Niveau I : 700 - 950 g
  - Niveau II : 950 - 1250 g
- Ⓓ Bouton choix
- Ⓔ Boutons minuterie

### Accessoires

- Ⓘ Verre mesureur
- Ⓚ 2 Pétrins
- Ⓛ Cuillère-mesure
- Ⓜ Extracteur de pétrins

### Accessoires fournis

Machine à pain KH 1170  
 2 couteaux de pétrissage  
 Forme de cuisson  
 Verre mesureur  
 Cuillère-mesure  
 Extracteur de pétrin  
 Mode d'emploi  
 Guide de démarrage rapide  
 Carte de commande  
 Livret de recettes

### Usage conforme

N'utilisez la machine à pain que pour la cuisson du pain dans le cadre domestique. N'utilisez en aucun cas l'appareil pour le séchage d'aliments ou d'objets. N'utilisez pas l'appareil de cuisson pour le pain à l'extérieur. Utilisez exclusivement les accessoires recommandés par le fabricant.

L'utilisation d'accessoires non recommandés peut conduire à un endommagement de l'appareil.

### Propriétés

Avec l'appareil de cuisson pour le pain, vous avez la possibilité de faire cuire du pain selon votre goût.

- Sous le point 10 vous pouvez sélectionner différents programmes de cuisson.
- Vous pouvez utiliser des mélanges pour pâtes tout prêt.
- Vous pouvez pétrir de la pâte à petits pains et confectionner de la marmelade.

### Avant la première utilisation

#### Mise au rebut du matériau d'emballage

Déballez l'appareil, enlevez toutes les sécurités pour le transport et mettez au rebut le matériel d'emballage conformément aux directives applicables dans votre localité.

#### Premier nettoyage

Essuyez à l'aide d'un chiffon propre et humide la forme de cuisson ④, le pétrin ⑤ et la face extérieure de la machine à pain avant sa mise en service. N'utilisez pas d'éponges récurantes ou de produits à récurer. Retirez le film protecteur de l'écran ⑦.

#### Préchauffage

- ⓘ Point important avant la première mise en service :



La première fois que vous faites fonctionner le four, enfournez uniquement la forme à cuisson ④ vide. Fermez le avec le couvercle ②. Sélectionnez le programme CUIRE, comme indiqué au chapitre « Cuisson du pain », et pressez sur le bouton marche/arrêt ① pour chauffer l'appareil pendant 5 minutes. Après 5 minutes, appuyez sur la touche ① (bouton Marche/Arrêt) jusqu'à ce qu'un son de signal retentisse pour arrêter le processus.

Les éléments chauffants étant légèrement graissés, une légère odeur peut se dégager lors de la première mise en service. Elle n'est pas dangereuse et se dissipe rapidement. Assurez une aération suffisante, par exemple en ouvrant une fenêtre. Attendez que l'appareil ait complètement refroidi et essuyez à nouveau le moule à cuisson ④, le malaxeur à pâte ⑤ et la face extérieure de la machine à pain à l'aide d'une serviette propre et humide.

**⚠ Danger d'incendie!** Ne laisser jamais la machine à pain chauffer pendant plus de 5 minutes avec la forme de cuisson vide ④. Risque de surchauffe.

- Mettez toujours les ingrédients dans l'ordre indiqué dans la forme de cuisson ④.
- Tous les ingrédients devraient être à la température ambiante afin d'obtenir une fermentation optimale de la levure.
- Veillez à la mesure exacte des ingrédients. Pour ce faire, utilisez par exemple le verre mesureur ① fourni. Les trois échelles sur le verre mesureur ① en millilitres (ml), onces (oz) et tasses (CUP) permettent de mesurer les ingrédients en utilisant les différentes unités de mesure. De légères divergences par rapport aux quantités indiquées dans la recette peuvent déjà influencer le résultat de cuisson.

**⚠ Remarque :**

N'utilisez en aucun cas des quantités plus importantes que celles indiquées. Une quantité excessive de pâte peut déborder de la forme de cuisson ④ et un incendie peut se déclencher suite au réchauffement des serpentins de chauffage.

### Avant la cuisson

Pour réussir une procédure de cuisson, veuillez tenir compte des facteurs suivants :

- Retirez la forme de cuisson ④ du corps de l'appareil avant de verser les ingrédients. Si des ingrédients pénètrent dans la zone de cuisson, un incendie peut se déclencher suite au réchauffement des serpentins de chauffage.

### Zone de commande

#### ⑦ Ecran

Réglages de base

Le réglage de base s'affiche dès que l'appareil est branché sur le secteur. Cette information signale que l'appareil est prêt à l'emploi. Elle correspond au programme NORMAL:

- L'écran affiche « 1 3:30 ». Le « 1 » indique le programme activé, « 3:30 » indique la durée du programme en heures et en minutes.

- La position des deux flèches sur le bord supérieur de l'écran indique le degré de dorage (flèche gauche) et le poids (flèche droite). Le réglage de base après la mise en marche est : « Niveau II » (poids du pain 950-1250 g) et « Degré de dorage moyen ».

L'état d'avancement du programme est indiqué en cours de fonctionnement à l'aide des valeurs de temps affichées à l'écran.

#### **A Bouton marche/arrêt**

- Pressez sur le bouton marche/arrêt **A** pour lancer le programme immédiatement.
- Dès que le bouton marche/arrêt **A** a été enfoncé, le double-point entre les heures et les minutes se met à clignoter.
- Le bouton marche/arrêt **A** permet d'interrompre le programme à n'importe quelle position : Maintenez le bouton marche/arrêt **A** enfoncé jusqu'à ce qu'une sonnerie retentisse. L'écran **7** indique la position initiale du programme de démarrage précédemment indiqué. Si vous souhaitez utiliser un autre programme, sélectionnez-le à l'aide du bouton choix **D**.

#### **B Boutons minuterie**

##### **i Remarques :**

- Les programmes qui peuvent être démarrés à l'avance sont indiqués dans le tableau « Déroulement des programmes ».
- Les programmes RAPIDE, GATEAU, SUPER RAPIDE, et CONFITURE ne peuvent pas être démarrés avec la temporisation.

Pour plus de précisions, voir le chapitre « Temporisation ».

#### **B Bouton degré de dorage**

- Choisissez un degré de dorage à l'aide du bouton Degré de dorage **B**. CLAIR-MOYEN-DORÉ.

Cette fonction n'est pas disponible avec les programmes 7. PÂTE, 9. CONFITURE et 10. PAIN LÉGER.

#### **C Bouton quantité de pâte**

Les programmes 1. NORMAL, 5. PAIN COMPLET et 10. PAIN LÉGER permettent de faire varier le poids du pain à l'aide du bouton quantité de pâte **C**:

NIVEAU I = pour un poids de pain faible  
700 - 950 g

NIVEAU II = pour un poids de pain important  
950 - 1250 g

#### **D Bouton choix**

Pressez sur le bouton choix **D** pour effectuer une sélection parmi les différents programmes détaillés dans le tableau « Déroulement des programmes ». Utilisez les programmes pour les préparations suivantes :

##### **1. Programme NORMAL**

Pour pain blanc et pain mixte. Il s'agit du programme le plus fréquemment utilisé.

##### **2. Programme RAPIDE**

Pour préparer rapidement du pain blanc et mixte.

##### **3. Programme PAIN BLANC**

Pour préparer rapidement du pain blanc particulièrement souple.

**4. Programme SUPER RAPIDE**

Pour toutes les recettes de niveau I préparées dans les programmes NORMAL, RAPIDE ou PAIN LÉGER.

Dans le programme Super rapide, la pâte met beaucoup moins de temps à monter, ce qui donne des pains plus compacts et moins souples. Il n'est pas possible de présélectionner la durée. Utilisez pour ce programme des liquides tièdes.

**5. Programme PAIN COMPLET**

Pour pains complets.

**6. Programme GÂTEAU**

Pour les pâtisseries cuites avec de la poudre à lever.

**7. Programme PÂTE**

Pour la confection de pâte. Ce programme pétrir les ingrédients puis laisse lever la pâte. Il n'assure pas la cuisson. Le programme PÂTE est indiqué par exemple pour la confection de pâtes à pizza.

**8. Programme CUIRE**

Pour la cuisson du pain ou des gâteaux. Les opérations de „pétrissage“ et de „levée de la pâte“ sont absentes de ce programme.

**9. Programme CONFITURE**

Pour la cuisson de marmelade et de confiture.

**10. Programme PAIN LÉGER**

Pour préparer du pain souple et aéré.

**Fonctions de la machine à pain****Fonction signal sonore**

Le signal sonore retentit

- lorsque vous pressez sur tous les boutons du programme,
- Lors de la deuxième opération de pétrissage dans les programmes NORMAL, PAIN COMPLET, RAPIDE, GÂTEAU, PAIN BLANC et PAIN LÉGER, pour indiquer qu'il est possible d'ajouter des graines, des fruits, des noix ou d'autres ingrédients supplémentaires,
- en arrivant à la fin du programme
- Le signal sonore retentit plusieurs fois de suite pendant la phase de maintien au chaud à la fin de la cuisson.

**Fonction répétition**

Si une coupure de courant supérieure à 10 minutes survient, la machine à pain doit être redémarrée. Ceci n'est envisageable que si la pâte n'a pas dépassé la phase de pétrissage lorsque le programme a été interrompu.

Dans le cas contraire, il faudra recommencer depuis le début. Si la coupure de courant est inférieure à 10 minutes, le programme se poursuit automatiquement à l'endroit indiqué (voir le chapitre « Fonction de mémoire »).

**Fonction de mémoire**

Le programme continue automatiquement au même endroit après une reprise consécutive à une coupure de courant ne dépassant pas 10 minutes. Cette fonction de mémoire n'est prévue que dans l'éventualité d'une coupure de courant.

**i REMARQUE :** Le programme **A** s'arrête définitivement dès que vous pressez sur le bouton marche/arrêt. Le programme ne peut plus continuer.

#### Fonctions de sécurité

Lorsque la température à l'intérieur de l'appareil dépasse, pour un nouveau programme, celle de la précédente utilisation, l'écran **7** affiche « H:HH » lors du démarrage suivant. Le signal sonore retentit. Le cas échéant, maintenez le bouton marche/arrêt **A** enfoncé jusqu'à ce que l'écran cesse d'afficher « H:HH » et que le réglage de base redevienne visible sur l'écran **7**. Attendez 20 minutes environ avec le couvercle **2** ouvert jusqu'à ce que l'appareil ait refroidi.

#### Faire cuire du pain

##### Ajouter les ingrédients

- Mettez en place les deux pétrins **5** sur les arbres d'entraînement.
- Versez les ingrédients dans la forme de cuisson **4**. Les ingrédients doivent être versés dans la forme de cuisson **4** en respectant l'ordre indiqué. Veillez à ce qu'aucune saleté provenant de l'extérieur ne se colle sur la forme de cuisson.

##### Mise en place de la forme de cuisson

- Maintenez la forme de cuisson **4** en la tenant fermement des deux mains et placez-la au centre de l'espace de cuisson **9** au-dessus des arbres d'entraînement.

- Abaissez doucement la forme de cuisson **4** jusqu'à ce qu'elle s'encliquète.
- Fermez le couvercle **2**.

##### Mise en marche

- Introduisez la fiche secteur dans une prise de courant de sécurité de 230 V~, 50 Hz installée dans le respect des règles en vigueur.

##### Sélection du programme

- Sélectionnez le programme à l'aide du bouton choix **D**.
- Sélectionnez un degré de dorage à l'aide du bouton degré de dorage **B**.
- Pour démarrer le programme immédiatement, pressez sur le bouton marche/arrêt **A**.

##### Temporisation

- Sélectionnez le programme à l'aide du bouton choix **D**.
- Sélectionnez un degré de dorage à l'aide du bouton degré de dorage **B**.
- Vous pouvez régler la temporisation à l'aide des boutons minuterie **E**.
- Comptez à partir de la durée entrée automatiquement pour le programme les heures et les minutes au terme desquelles le programme doit démarrer. Tenez compte le cas échéant de la durée de maintien au chaud d'une heure (après la fin de la cuisson).

La temporisation maximale est égale à 13 heures.

**⚠ Avertissement !** Avant de cuire un pain avec temporisation, essayez la recette en suivant son bon déroulement afin de vous assurer que la proportion des ingrédients est correcte, que la pâte n'est pas trop ferme ou trop fine ou qu'elle est en quantité excessive et qu'elle déborde éventuellement. Risque d'incendie !

### Exemple

Vous voulez cuire plus tard un pain mixte normal moyennement doré et relativement lourd. Sélectionnez le programme 1 **D**, degré de dorage moyen **B** et le quantité de pâte Niveau II **C** (poids de pain important). Supposons qu'il soit 8:00 heures et que votre pain doit être terminé le soir à 18:30 h, soit dans dix heures et 30 minutes. Pressez sur les touches minuterie **B** jusqu'à 10:30, correspondant à un délai de dix heures et trente minutes entre « maintenant » (8:00 heures) et l'heure de la fin de la préparation.

Ne pas utiliser pour la cuisson avec temporisation d'ingrédients périssables tels que le lait, les oeufs, les fruits, le yaourt, les oignons, etc.

- Pressez sur le bouton marche/arrêt **A** pour démarrer le programme.

### Mélanger et pétrir la pâte

La machine à pain mélange et pétrit la pâte pendant la durée prévue par le programme de cuisson (voir tableau).

**Conseil :** Si vous retirez le pétrin **5** après le dernier pétrissage de la pâte, le pain n'est pas déchiré au moment de le sortir de la forme de cuisson **4**. Vous devez interrompre à cet effet le programme de cuisson.

- Débranchez la fiche de la prise pour interrompre le programme de cuisson. Ne pressez pas sur le bouton Marche/Arrêt **A**.
- Ouvrez le couvercle **2** et sortez la forme de cuisson **4**. Appliquez de la farine sur les mains pour sortir la pâte et retirer le pétrin **5**.
- Introduisez à nouveau la pâte dans le moule à cuisson **4**, replacez cette dernière dans l'appareil et refermez le couvercle **2**.
- Enfichez la fiche secteur dans la prise de courant. Le programme de cuisson se poursuit automatiquement.

**i REMARQUE :** L'interruption ne doit pas dépasser 10 minutes. Dans le cas contraire, le programme de cuisson ne se poursuivra pas.

### Laisser monter la pâte

Une fois le dernier pétrissage terminé, la machine à pain règle la température optimale pour faire lever la pâte. Gardez le couvercle **2** fermé pendant tout ce temps.

### Cuisson

**⚠ Risque de brûlures !** N'ouvrez jamais le couvercle **2** pendant la cuisson.

La machine à pain régule automatiquement la température et la durée de la cuisson. Si le pain est encore trop clair à la fin du programme de cuisson, vous pouvez le recuire avec le programme CUIRE:

- Maintenez le bouton Marche/Arrêt **A** enfoncé jusqu'à ce que le bip sonore retentisse et laissez refroidir l'appareil pendant une vingtaine de minutes avec le couvercle **2** ouvert.
- Pressez plusieurs fois sur la touche choix **D** pour sélectionner le programme CUIRE.
- Pressez sur le bouton marche/arrêt **A** pour démarrer la recuisson.
- Une fois le doré souhaité obtenu, pressez sur le bouton marche/arrêt **A** jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse, pour arrêter la cuisson.

#### **⚠ Remarque :**

N'ouvrez jamais le couvercle **2** pendant la cuisson. Le pain peut s'affaisser.

**Conseil :** Au bout de la phase de pétrissage de 5 minutes environ, contrôlez la consistance de la pâte. Elle devrait se présenter comme une masse souple et collante. Si la pâte est trop sèche, ajoutez un peu de liquide. Si la pâte est trop humide, ajoutez de la farine. (si nécessaire une ou plusieurs fois, respectivement 1/2 - 1 cuillère à café).

#### **Garder au chaud**

Une fois la cuisson terminée, un signal sonore retentit plusieurs fois pour indiquer que le pain ou les plats peuvent être sortis. L'écran **7** indique « 0:00 ». Le maintien au chaud commence alors pour une heure. Les programmes SUPER RAPIDE, GÂTEAU, PÂTE et CONFITURE. en sont exclus.

#### **Fin du programme**

##### **⚠ Avertissement**

Avant d'ouvrir le couvercle **2**, débranchez la fiche de la prise secteur.

Coupez toujours l'alimentation électrique lorsque l'appareil est inutilisé

- Une fois le programme terminé, retirez la forme de cuisson **4** à l'aide de maniques.

##### **⚠ Avertissement**

Utilisez toujours des maniques pour retirer la forme de cuisson **4** de la machine à pain.

- Retournez la forme de cuisson **4** à l'envers et, si le pain ne tombe pas de lui-même sur la grille, faites bouger plusieurs fois l'entraînement du pétrin par le bas jusqu'à ce que le pain sorte.

Si l'un des pétrins est resté accroché au pain, utilisez l'extracteur de pétrin **IV** fourni :

- Faites-le passer sous le pain encore chaud à travers l'ouverture ronde du pétrin **5** et penchez l'extracteur de pétrin **IV** sur le bord inférieur du pétrin **5**.
- Remontez ensuite doucement le crochet **5** avec l'extracteur de pétrin **IV**. Vous pouvez alors voir à quel endroit du pain se trouve l'aile du pétrin **5**.
- Coupez légèrement le pain à cet endroit et retirez le pétrin **5**.

**⚠ Remarque :**

N'utilisez pas d'objets métalliques ce qui pourrait conduire à des rayures du revêtement anti-adhésif.

Dès que vous avez sorti le pain, rincez la forme de cuisson ④ à l'eau chaude. Vous empêchez ainsi que le pétrin ne colle ⑤ sur l'arbre d'entraînement.

Laissez le pain refroidir pendant 15 à 30 minutes avant de le consommer.

**⚠ Attention !**

Avant de couper le pain, assurez-vous toujours qu'il ne reste pas de pétrin ⑤ dans la pâte.

**Nettoyage et entretien****⚠ Avertissement**

Avant tout nettoyage, débranchez la fiche secteur de la prise et laissez tout d'abord l'appareil refroidir entièrement. Protégez l'appareil des éclaboussures et de l'humidité, étant donné que ceci pourrait conduire à une électrocution.

Respectez à cet effet les consignes de sécurité.

**⚠ Attention :**

Les éléments de l'appareil et les accessoires ne sont pas adaptés au lavage en lave-vaisselle !

**Corps de l'appareil, couvercle, cuve**

- Éliminez les résidus dans la zone de cuisson à l'aide d'un chiffon doux ou d'une éponge douce légèrement humide.

- Essuyez le corps de l'appareil et éventuellement le couvercle uniquement avec un chiffon ou une éponge humide.  
Séchez bien l'intérieur.

**Forme de cuisson et pétrin**

La surface de la forme de cuisson ④ et du pétrin ⑤ est recouverte d'une couche d'antiadhésif. Lors du nettoyage, n'utilisez pas de produits nettoyants agressifs, de récurants ou d'objets qui pourraient provoquer des rayures sur les surfaces. De par l'humidité et la vapeur, l'apparence des surfaces peut se modifier au cours du temps. Cet état ne correspond pas à un entravement du fonctionnement ou à une réduction de la qualité. Avant le nettoyage, retirez la forme de cuisson ④ et le pétrin ⑤ de la zone de cuisson. Essuyez l'extérieur de la forme de cuisson ④ à l'aide d'un chiffon humide.

**⚠ Attention :**

Ne plongez jamais la forme de cuisson ④ dans de l'eau ou tout autre liquide. Nettoyez l'intérieur de la forme de cuisson ④ à l'eau chaude savonneuse. Si de la pâte séchée colle sur les pétrins ⑤, remplissez d'eau chaude la forme de cuisson ④ pendant une trentaine de minutes.

Si le support de fixation à l'intérieur du pétrin ⑤ est bouché, vous pouvez le nettoyer doucement à l'aide d'une baguette de bois.

N'utilisez pas de produits nettoyants chimiques ou de diluant pour nettoyer la machine à pain.

---

## Caractéristiques

---

Modèle : machine à pain  
KH 1170  
Alimentation électrique : 230V~50Hz  
Puissance consommée : 800 watts

---

## Mise au rebut

---



**Ne jetez jamais l'appareil dans les ordures ménagères normales.**

Eliminez l'appareil par l'intermédiaire d'une entreprise de traitement des déchets autorisée ou via le service de recyclage de votre commune.  
Veuillez respecter les règlements actuellement en vigueur. En cas de doutes, contactez votre organisation de recyclage.

---

## Garantie & service après-vente

---

Les conditions de garantie et les coordonnées du service après-vente figurent dans la carte de garantie.

---

## Importateur

---

KOMPERNAß GMBH  
BURGSTRASSE 21  
D-44867 BOCHUM

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)



### Déroulement des programmes

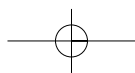
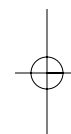
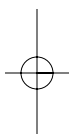
Programme num.	1		2		3		4		5		6		7		8		9		10		
	NORMAL		RAPIDE		PAIN BLANC		SUPER RAPIDE		PAIN COMPLET		GATEAU		PATE		CUIRE		CONFITURE		PAIN LÉGER		
Dimensions du pain*	I	II	-	-	-	-	-	-	I	II	-	-	-	-	-	-	-	-	I	II	
Minuterie (max.)	13 h	13 h	-	13 h	-	13 h	-	13 h	13 h	13 h	-	13 h	13 h	-	13 h	13 h	-	13 h	13 h	13 h	13 h
Degrés de dorage	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	✓	-	-	-	-	-	
Signal sonore ajout d'ingrédients	✓	✓	✓	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	-	-	-	-	✓	✓	
Durée totale en heures	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								
<b>Toutes les durées ci-après sont indiquées en minutes</b>																					
Préchauffer	17	20	5	22	3	37	40	-	22									15	11	22	
Pétrissage 1	12		19	15	10	12	12	10	15											12	
Signal sonore (ajout d'ingrédients)	✓	✓	✓	✓	-	✓	✓	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	
Affichage horaire	envi- ron 2:51	envi- ron 2:58	envi- ron 1:34	envi- ron 3:13	envi- ron 1:39	envi- ron 2:41	envi- ron 2:48	envi- ron 1:50	envi- ron 1:13										envi- ron 2:46	envi- ron 2:46	
Pétrissage 2	6		6	6	-	6	14	6												6	
Laisser monter la pâte 1	46		-	46	-	46	-	-												46	
Laisser monter la pâte 2	19		8	26	7	19	-	45												19	
Laisser monter la pâte	45		25	50	27	35	-	22												39	
Cuisson	55	62	55	65	65	55	62	96	-	60	20	56									
Affichage horaire	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	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	
Maintien au chaud	60		60	60	-	60	-	-	60	-	60	60								60	

\* Niveau I = 700 - 950 g  
Niveau II = 950 - 1250 g

## Dépannage de la machine à pain

Que faire si le pétrin ⑤ reste bloqué dans la forme de cuisson ④ après la cuisson ?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Versez de l'eau chaude dans la forme de cuisson ④ et tournez le pétrin ⑤ pour détacher la pâte incrustée.</li> </ul>
Que se passe-t-il si le pain cuit reste dans l'appareil de cuisson ?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La « fonction de maintien au chaud » permet de maintenir le pain au chaud et de le protéger de l'humidité pendant une heure environ. Si le pain devait rester plus d'une heure dans la machine à pain, il risque de s'humidifier.</li> </ul>
La forme de cuisson ④ se lave-t-elle au lave-vaisselle ?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Non. Rincez la forme de cuisson ④ et le pétrin ⑤ à la main.</li> </ul>
Pourquoi la pâte n'est-elle pas pétrie bien que le moteur tourne ?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Assurez-vous que le pétrin ⑤ et la forme de cuisson ④ sont correctement insérés.</li> </ul>
Que faire si le pétrin ⑤ reste coincé dans le pain ?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Retirez le pétrin ⑤ à l'aide de l'extracteur de pétrin ④.</li> </ul>
Que se passe-t-il lors d'une coupure de courant pendant un programme ?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Si une panne de courant de moins de 10 minutes survient, la machine à pain termine le dernier programme exécuté.</li> </ul>
Combien de temps dure la cuisson du pain ?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Veuillez vous reporter au tableau « Déroulement des programmes » (voir page 15) pour connaître la durée exacte.</li> </ul>
Quelle taille de pain est-ce que je peux cuire ?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La forme de cuisson ④ permet de cuire les poids de pain suivants : - Niveau I Pain de 700-950 g - Niveau II Pain de 950-1250 g</li> </ul>
Pourquoi n'est-il pas possible d'utiliser de lait frais avec la cuisson avec temporisation ?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les produits frais tels que le lait ou les oeufs se gâtent s'ils restent trop longtemps dans l'appareil.</li> </ul>
L'appareil réduit en morceaux les raisins rajoutés.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pour éviter que les ingrédients tels que des fruits ou des noix ne soient réduits en morceaux, versez-les dans la pâte après le signal sonore seulement.</li> </ul>

<p>Que faire si de la fumée s'échappe de la zone de cuisson ⑨ ou des fentes d'aération ⑧ ?</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Débranchez immédiatement la fiche secteur. Attendez que l'appareil ait refroidi retirez la forme de cuisson ④. Nettoyez l'extérieur de la forme de cuisson ④ ainsi que la zone de cuisson ⑨, car la fumée a vraisemblablement été causée par des saletés. Si la zone de cuisson ⑨ ou l'extérieur de la forme de cuisson ④ n'est pas encrassé, ne remettez pas l'appareil en marche. Contactez le service après vente.</li> </ul>
<p>Que s'est-il passé si les ingrédients ne sont pas correctement mélangés ou que le pain n'est pas cuit correctement ?</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vous avez sélectionné le mauvais programme.</li> <li>• Le bouton marche/arrêt A a été enfoncé en cours d'utilisation.</li> <li>• Une coupure de courant prolongé s'est produite en cours d'utilisation.</li> <li>• Le couvercle ② a été ouvert plusieurs fois en cours d'utilisation.</li> <li>• Les pétrins ⑤ sont bloqués.</li> </ul> <p>Enlevez les ingrédients sans les réutiliser. Retirez la forme de cuisson ④ et vérifiez si l'entraînement des pétrins tourne. Dans le cas contraire, adressez-vous au service clientèle.</p>
<p>Que s'est-il passé lorsque la forme de cuisson ④ saute pendant le pétrissage ?</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La pâte est trop ferme, ce qui bloque les pétrins ⑤ et la forme de cuisson ④ est poussée vers le haut. Ajoutez un liquide à la pâte. Refermez immédiatement le couvercle ②.</li> <li>• Les ressorts latéraux du socle placés à l'intérieur du corps de l'appareil ne sont plus suffisamment tendus.</li> <li>• Débranchez la fiche secteur. Retirez la forme de cuisson ④. Appuyez sur les ressorts vers l'extérieur. Remettez en place le moule à cuisson ④ en place et refermez le couvercle ②. Branchez à nouveau la fiche secteur dans la prise dans les 10 minutes qui suivent. Le programme se poursuit.</li> </ul>
<p>Pourquoi l'écran ⑦ indique-t-il « H:HH » et l'appareil ne démarre pas ?</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'appareil est resté trop chaud depuis la dernière cuisson. Pressez sur le bouton marche/arrêt A jusqu'à ce que l'écran ⑦ affiche le réglage de base. Laissez refroidir l'appareil pendant une vingtaine de minutes avec le couvercle ② ouvert. Utilisez ensuite l'appareil comme à l'accoutumée.</li> </ul>



<b>Broodbakmachine KH1170</b>	<b>Bladzijde</b>
<b>Belangrijke voorschriften voor uw veiligheid</b>	<b>20</b>
<b>Apparaatoverzicht</b>	<b>21</b>
<b>Inhoud van het pakket</b>	<b>22</b>
<b>Gebruik in overeenstemming met bestemming</b>	<b>22</b>
<b>Mogelijkheden</b>	<b>22</b>
<b>Vóór het eerste gebruik</b>	<b>22</b>
<b>Vóór het bakken</b>	<b>23</b>
<b>Bedieningspaneel</b>	<b>23</b>
<b>Functies van de broodbakmachine</b>	<b>25</b>
<b>Brood bakken</b>	<b>26</b>
<b>Ingrediënten toevoegen</b>	<b>26</b>
<b>De bakvorm gebruiken</b>	<b>26</b>
<b>Inschakelen</b>	<b>26</b>
<b>Programmaverloop kiezen</b>	<b>26</b>
<b>Tijdvertraging/Timerfunctie</b>	<b>26</b>
<b>Deeg mengen en kneden</b>	<b>27</b>
<b>Deeg laten rijzen</b>	<b>27</b>
<b>Bakken</b>	<b>27</b>
<b>Warmhouden</b>	<b>28</b>
<b>Einde van het programma verloop</b>	<b>28</b>
<b>Reiniging en onderhoud</b>	<b>29</b>
<b>Technische gegevens</b>	<b>29</b>
<b>Milieurichtlijnen</b>	<b>30</b>
<b>Garantie &amp; service</b>	<b>30</b>
<b>Importeur</b>	<b>30</b>
<b>Chronologisch verloop van de programma's</b>	<b>31</b>
<b>Problemen met de broodbakmachine oplossen</b>	<b>32</b>

Lees de gebruiksaanwijzing vóór het eerste gebruik aandachtig door en bewaar deze om in de toekomst na te slaan. Als u het apparaat van de hand doet, geef dan ook de handleiding mee.

## Broodbakmachine KH 1170

### ⚠ Belangrijke voorschriften voor uw veiligheid

- Lees a.u.b. eerst volledig de gebruiksaanwijzing door voordat u het apparaat gebruikt!
- Verstikkingsgevaar! Kinderen kunnen stikken bij onjuist gebruik van het verpakkingsmateriaal. Dank het verpakkingsmateriaal na het uitpakken onmiddellijk af of bewaar het op een plek dat niet toegankelijk is voor kinderen.
- Controleer de broodbakautomaat na het uitpakken op transportschade. Neem eventueel contact op met uw leverancier.
- Zet het apparaat op een oppervlak dat droog, waterpas en ongevoelig voor hitte is.
- Zet het apparaat niet in de buurt van gasbranders, elektrische fornuizen of overige warmtebronnen.
- Zet het apparaat niet in de buurt van brandbare materialen en explosieve en/of brandbare gassen. Ten opzichte van andere voorwerpen moet een minimale afstand worden aangehouden van 10 cm.
- Let op dat de ventilatieopening van het apparaat niet wordt afgedekt.
- Controleer voordat u het apparaat aansluit of het stroomtype en de netspanning overeenkomen met de aanduidingen op het kenplaatje.
- Houd het netsnoer uit de buurt van scherpe randen en hete oppervlakken of voorwerpen. Hierdoor kan de isolatie van het snoer beschadigd raken.
- Ter voorkoming van struikelingen of andere ongelukken is het apparaat voorzien van een kort netsnoer.
- Gebruik het apparaat alleen binnen.
- Zet het apparaat nooit op of naast een gas- of elektrisch fornuis of een hete oven.
- Dek het apparaat nooit met een handdoek of andere materialen af. Hitte en stoom moeten kunnen ontsnappen. Er kan brand ontstaan als het apparaat met een brandbaar materiaal wordt afgedekt of hiermee in contact komt, zoals bijvoorbeeld gordijnen.
- De maximaal toegestane belastbaarheid van een eventueel verlengsnoer moet overeenstemmen met het opgenomen vermogen van de broodbakmachine.
- Leg een verlengsnoer zodanig neer dat niemand erover kan struikelen of er per ongeluk aan kan trekken.
- Controleer telkens voor gebruik het netsnoer en de netstekker. Wanneer het netsnoer van dit apparaat beschadigd raakt, dient het door de fabrikant, de klantendienst of een hiertoe bevoegd persoon te worden vervangen, om gevaar te voorkomen.
- Het gebruik van accessoires die niet door de fabrikant zijn aanbevolen, kan tot beschadiging leiden. Gebruik het apparaat alleen voor het doel waarvoor het bestemd is. Anders vervalt de garantieclaim.
- Start een bakprogramma alleen als er een bakvorm in het apparaat is geplaatst.

- Let goed op als zich kinderen in de buurt van het apparaat bevinden! Als het apparaat niet wordt gebruikt alsmede voor het reinigen van het apparaat, dient u de netstekker uit het stopcontact te trekken. Voor het demonteren van afzonderlijke onderdelen dient u het apparaat eerst te laten afkoelen.
- Het gebruik van elektrische apparaten in de buurt van kinderen is alleen toegestaan onder toezicht.
- Dit apparaat voldoet aan de gestelde veiligheidsvoorschriften. Controle, reparaties en technisch onderhoud mogen slechts door een gekwalificeerde vakhandelaar worden uitgevoerd. Anders vervalt de garantie.
- Leg geen voorwerpen op het apparaat en dek het niet af. Brandgevaar!
- Wees voorzichtig, de broodbakautomaat wordt heet. Raak het apparaat eerst aan als het is afgekoeld of gebruik een pannelap of ovenhandschoen.
- Laat het apparaat afkoelen en trek de stekker uit het stopcontact alvorens onderdelen te verwijderen of te plaatsen.
- Verplaats de broodbakmachine niet, als zich in de oven een hete of vloeibare inhoud, zoals jam, bevindt. Verbrandingsgevaar!
- Vermijd tijdens het gebruik contact met de roterende kneedhaak. Letselgevaar!
- Trek de stekker niet aan het snoer uit het stopcontact.
- Haal de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet gebruikt en als u het gaat schoonmaken.
- Gebruik de broodbakmachine niet om er etenswaren of keukengerei in te bewaren.
- Leg nooit geen aluminiumfolie of andere voorwerpen van metaal in de broodbakmachine. Dit kan kortsluiting veroorzaken. Brandgevaar!
- Dompel de broodbakautomaat niet in water of een andere vloeistof. Gevaar van een elektrische schok!
- Reinig het apparaat niet met krasende schuurspunten. Als zich deeltjes van de spons losmaken en met elektrische delen in aanraking komen, bestaat er gevaar op een elektrische schok.
- Gebruik het apparaat nooit leeg of zonder bakvorm.
- Sluit altijd de deksel tijdens de werking van het apparaat.
- Verwijder nooit de bakvorm uit de oven tijdens de werking van het apparaat.

---

### Apparaatoverzicht

---

- ① Handgreep
- ② Apparaatdeksel
- ③ Kijkvenster
- ④ Bakvorm
- ⑤ Kneedhaaken
- ⑥ Bedieningspaneel
- ⑦ Display
- ⑧ Ventilatieopeningen
- ⑨ Ovenruimte



**VOORZICHTIG!** Heet oppervlak!

Dit schildje op het deksel van uw broodbakautomaat waarschuwt u voor brandgevaar.

### Overzicht bedieningspaneel

- Ⓐ Toets Start/Stop
- Ⓑ Toets Bruiningsgraad
- Ⓒ Toets Hoeveelheid deeg  
Stand I: 700 - 950 g  
Stand II: 950 - 1250 g
- Ⓓ Toets Keuze
- Ⓔ Toetsen Tijd

### Accessoires

- Ⓘ Maatbeker
- Ⓚ 2 Kneedhaken
- Ⓛ Maatlepel
- Ⓜ Kneedhaakverwijderaar

### Inhoud van het pakket

Broodbakmachine KH 1170  
2 Kneedhaaken  
Bakvorm  
Maatbeker  
Maatlepel  
Kneedhaakverwijderaar  
Bedieningshandleiding  
Beknopte handleiding  
Bestelkaart  
Receptenboekje

### Gebruik in overeenstemming met bestemming

Gebruik de broodbakmachine alleen voor huishoudelijk gebruik voor het bakken van brood. Gebruik het apparaat niet voor het drogen van levensmiddelen of voorwerpen. Gebruik de broodbakmachine niet buitenshuis. Gebruik uitsluitend door de fabrikant aanbevolen accessoires.

Niet aanbevolen toebehoren kunnen het apparaat beschadigen.

### Mogelijkheden

De broodbakmachine biedt u de mogelijkheid om brood naar uw eigen smaak te bakken.

- U kunt uit 10 verschillende bakprogramma's kiezen.
- U kunt ook kant-en-klare bakmixen gebruiken.
- U kunt brooddeeg laten kneden en jam maken.

### Vóór het eerste gebruik

#### Afdanken van het verpakkingsmateriaal

Pak uw apparaat uit, verwijder alle transportbeveiligingen en dank het verpakkingsmateriaal af conform de voorschriften van uw woonplaats.

#### Eerste reiniging

Veeg, voor de ingebruikname, de bakvorm ④, de kneedhaaken ⑤ en de buitenkant van de broodbakmachine met een schone, vochtige doek af. Gebruik geen krassende schuurspoons of schuurmiddelen. Verwijder de beschermfolie van het display ⑦.

#### Opwarmen

- ⓘ Neem voor de eerste ingebruikname de volgende aanwijzing in acht:



Plaats de lege bakvorm ④ uitsluitend in het apparaat wanneer u dit voor de eerste keer verwarmt. Sluit de deksel van het apparaat ②. Kies het programma Bakken, zoals beschreven in het hoofdstuk "BROOD BAKKEN" en druk op de toets Start/Stop ① om het apparaat 5 minuten op te warmen.

Druk na 5 minuten op de toets Start/Stop ① tot u een geluidssignaal hoort, om het proces te stoppen.

Daar de opwarmenten licht ingeet zijn, kan het bij de eerste inbedrijfstelling licht gaan ruiken. Dit is gewoon en gaat na korte tijd over. Zorg voor voldoende ventilatie, open bijvoorbeeld een raam. Laat het apparaat volledig afkoelen en veeg bakvorm ④, kneedhaak ⑤ en het uitwendige oppervlak van de broodbakmachine nog een keer af met een schone, vochtige doek.

**⚠ Brandgevaar!** Warm de broodbakmachine niet langer dan 5 minuten op met een lege bakvorm ④. Er bestaat gevaar op oververhitting.

### Vóór het bakken

Voor een succesvol bakproces dient u de volgende aanwijzingen in acht te nemen:

- Haal de bakvorm ④ uit de behuizing, voordat u de ingrediënten toevoegt. Als ingrediënten in de ovenruimte terechtkomen, kan door het heet worden van de verwarmingslangen een brand ontstaan.
- Doe de ingrediënten altijd in de aangegeven volgorde in de bakvorm ④.

- Alle ingrediënten dienen op kamertemperatuur verwarmd te zijn om een optimaal gaarproces van de gist te bewerkstelligen.
- Houd u aan de exacte hoeveelheden voor de ingrediënten. Gebruik daarvoor bijvoorbeeld de meegeleverde maatbeker ①. Met de drie schaalverdelingen op de maatbeker ① in milliliter (ml), ounces (oz) en bekercup (cup), kunt u de ingrediënten in verschillende mateenheden afmeten. Een geringe afwijking van de in het recept aangegeven hoeveelheid kan het bakresultaat al beïnvloeden.

### ⚠ Aanwijzing

Gebruik in geen geval grotere hoeveelheden dan aangegeven. Te veel deeg kan over de bakvorm ④ lopen en een brand veroorzaken bij de hete verwarmingslangen.

## Bedieningspaneel

### ⑦ Display

#### Standaardinstelling

De standaardinstelling wordt weergegeven zodra het apparaat op de netstroom wordt aangesloten. Door deze weergave wordt aangegeven dat het apparaat gereed voor gebruik is. Dit komt overeen met het programma NORMAAL:

- Op het display verschijnt "1 3:30". De "1" geeft aan in welk programma u zich bevindt en "3:30" is de programmaduur in uren en minuten.

- De positie van de twee pijlen aan de bovenkant van het display geven informatie over de gekozen bruiningsgraad (linker pijl) en het gewicht (rechter pijl). De standaardinstelling na het inschakelen van het apparaat is: "Stand II" (Gewicht brood 950-1250 g) en "Middelmatige bruiningsgraad".

Tijdens de werking van het apparaat kan het programmaverloop worden afgelezen op het display (afnemende tijdaanduiding).

#### **A Toets Start/Stop**

- Druk op de toets Start/Stop **A** om het programma te starten of te beëindigen.
- Zodra u de toets Start/Stop **A** heeft ingedrukt, begint de dubbele punt tussen de tijdaanduiding te knipperen.
- Met de toets Start/Stop **A** kunt u het programma op iedere gewenste positie stoppen: Houd de toets Start/Stop **A** zolang ingedrukt tot u een geluidssignaal hoort. Op het display **7** verschijnt de beginpositie van het hierboven genoemde startprogramma. Als u een ander programma wilt gebruiken, kiest u dit programma met de toets Keuze **D**.

#### **B Toetsen Tijd**

##### **i Aanwijzingen:**

- De programma's die vertraagd gestart kunnen worden, worden opgesomd in de tabel "Chronologisch verloop van de programma's".
- De programma's SNEL, GEBAK, EXPRES en JAM kunnen niet vertraagd worden gestart.

Voor meer informatie zie hoofdstuk "Tijdvertraging".

#### **B Toets Bruiningsgraad**

Stel met de toets Bruiningsgraad **B** de gewenste bruiningsgraad in: LICHT-MIDDEL-DONKER.

Deze functie kan niet worden toegepast op de programma's 7. DEEG, 9. JAM en 10. LUCHTIG.

#### **C Toets Hoeveelheid deeg**

Bij de programma's 1. NORMAAL, 5. VOLKOREN en 10. LUCHTIG, kunt u met de toets Hoeveelheid deeg **C** het gewicht van het brood laten variëren:

STAND I = voor een klein brood,  
gewicht 700 - 950 g

STAND II = voor een groot brood,  
gewicht 950 - 1250 g

#### **D Toets Keuze**

Druk op de toets Keuze **D** om een van de programma's te selecteren, die uitvoerig staan beschreven in de tabel "Chronologisch verloop van de programma's". Gebruik de programma's voor de volgende bereidingen:

##### **1. Programma NORMAAL**

Voor wit- en rogge-tarwebbrood. Dit programma wordt het vaakst gebruikt.

##### **2. Programma SNEL**

Voor de snelle bereiding van wit- en rogge-tarwebbrood.

##### **3. Programma WITBROOD**

Voor de snelle bereiding van bijzonder luchtig witbrood.

**4. Programma EXPRES**

Voor alle recepten van stand I, die in de programma's NORMAAL, WITBROOD, SNEL of Vluchtig worden gebakken. De deeg rijst in het programma Expres korter en de broden zijn daarom compacter en minder luchtig. Een tijdvoorkeuze is niet mogelijk. Gebruik a.u.b. bij dit programma altijd lauwe vloeistoffen.

**5. Programma VOLKOREN**

Voor volkorenbroden.

**6. Programma GEBAK**

Voor gebak dat met bakpoeder wordt gebakken.

**7. Programma DEEG**

Voor het maken van deeg. Dit programma kneedt de ingrediënten en laat het deeg daarna rijzen. Het wordt niet gebakken. Het programma DEEG is bijvoorbeeld geschikt voor het maken van pizzadeeg.

**8. Programma BAKKEN**

Voor het nabakken van brood of gebak. De stappen „Deeg kneden“ en „Deeg laten rijzen“ komen bij dit programma te vervallen.

**9. Programma JAM**

Voor het koken van jam en confituur.

**10. Programma LUCHTIG**

Voor de bereiding van luchtig brood.

**Functies van de broodbakmachine****Geluidssignalfunctie**

Het geluidssignaal gaat af

- bij het indrukken van alle programmatoetsen,
- tijdens het tweede kneedproces in het programma NORMAAL, VOLKOREN, SNEL, GEBAK, WITBROOD en LUCHTIG, om u erop te wijzen dat nu graankorrels, vruchten, noten of andere ingrediënten kunnen worden toegevoegd,
- bij het bereiken van het einde van het programma
- tijdens de warmhoudfase, na het einde van het bakproces, krijgt u het geluidssignaal meerdere keren achterelkaar te horen.

**Herhaalfunctie**

Bij een stroomuitval die langer dan 10 minuten duurt, moet de broodbakmachine opnieuw worden gestart. Dat is alleen uitvoerbaar als de deeg bij het afbreken van het programmaverloop niet verder dan de kneedfase was. Anders moet het gehele proces opnieuw worden uitgevoerd! Duurt de stroomuitval minder dan 10 minuten gaat het programma automatisch verder op de positie waar het werd onderbroken (zie hoofdstuk "Geheugenfunctie").

**Geheugenfunctie**

Als het apparaat na een stroomuitval van minder dan 10 minuten weer wordt ingeschakeld, gaat het programma automatisch weer verder op de positie waar het werd onderbroken. De geheugenfunctie is met name bedoeld als er stroomuitval plaatsvindt.

- i** **Aanwijzing:** Als u de toets Start/Stop **A** indrukt beëindigd u definitief het programma. Het programma kan dan niet meer worden voortgezet.

### Veiligheidsfuncties

Als de temperatuur in het apparaat voor het nieuwe geselecteerde programma nog te hoog is, verschijnt bij een nieuwe start op het display **7** "H:HH". Het geluidssignaal gaat af. Als dit geval zich voordoet, drukt u net zo lang op de toets Start/Stop **A** tot de weergave "H:HH" is gewist en de standaardinstelling op het display **7** verschijnt. Wacht ca. 20 minuten met geopende apparaatdeksel **2**, tot het apparaat is afgekoeld.

## Brood bakken

### Ingrediënten toevoegen

- Plaats de beide kneedhaken **5** op de aandrijving.
- Voeg de ingrediënten toe in de bakvorm **4**. De ingrediënten moeten in de aangegeven volgorde van het desbetreffende recept in de bakvorm **4** worden gedaan. Zorg er voor dat er geen vuil aan de buitenkant van de bakvorm aanwezig is.

### De bakvorm gebruiken

- Houd de bakvorm **4** met anti-aanbaklaag met beide handen aan de rand vast en plaats de vorm precies in het midden van de ovenruimte **9** op de aandrijving.
- Druk de bakvorm **4** voorzichtig naar onderen tot deze vastklikt.
- Sluit de deksel van het apparaat **2**.

### Inschakelen

- Steek de netstekker in een, volgens voorschriften geïnstalleerde, gearde wandcontactdoos 230 V, ~50 Hz.

### Programmaverloop kiezen

- Kies het gewenste programma met de toets Keuze **D**.
- Kies de gewenste bruine kleur met de toets Bruiningsgraad **B**.
- Om het programma onmiddellijk te starten, dient u de toets Start/Stop **A** in te drukken.

### Tijdvertraging/Timerfunctie

- Kies het gewenste programma met de toets Keuze **D**.
- Kies de gewenste bruine kleur met de toets Bruiningsgraad **B**.
- Met de toetsen Tijd **E** kunt u de start van het programma vertragen.
- Tel bij de automatisch ingevoerde tijd van het desbetreffende programma de uren en minuten op, nadat het programma moet worden gestart. Houd zo nodig rekening met de warmhoudtijd van een uur (na het beëindigen van het bakproces)!

De maximale tijdsvertraging bedraagt 13 uur.

- ⚠ Waarschuwing!** Voordat u een bepaald brood met tijdsvertraging gaat bakken, dient u het recept eerst uit te proberen om er zeker van te zijn dat de verhouding tussen de ingrediënten klopt, de deeg niet te vast of te dun is en de hoeveelheid deeg niet te veel is en eventueel overloopt. Brandgevaar!

### Voorbeeld

Een normaal rogge-tarwebrood met middelmatige bruiningsgraad en een hoger broodgewicht, moet op een later tijdstip worden gebakken. Kies hiervoor eerst het programma 1 **D**, middelmatige bruiningsgraad **B** en de hoeveelheid deeg stand II **C** (hoger broodgewicht). Stel het is 8:00 uur en uw brood moet 's avonds om 18:30 uur klaar zijn, dus over tien uur en 30 minuten. Druk op de toetsen Tijd **B** tot 10:30 verschijnt, omdat het om een tijdsbestek gaat van tien uur en 30 minuten vanaf "nu" (8:00 uur) tot aan de tijd dat het brood klaar moet zijn. Gebruik bij vertraagd bakken geen bederfelijke ingrediënten zoals melk, eieren, vruchten, yoghurt, uien, enz.!

- Om het programma te starten, dient u de toets Start/Stop **A** in te drukken.

### Deeg mengen en kneden

De broodbakmachine mengt en kneedt de deeg net zolang, zoals dat in het bakprogramma is aangegeven (zie tabel).

**Tip:** Als u de kneedhaken **5** na de laatste kneedcyclus van de deeg verwijderd, wordt het brood niet opgetrokken als u het uit de bakvorm **4** haalt. Daartoe moet u het bakprogramma onderbreken.

- Als u het bakprogramma wilt onderbreken, dient u de stekker uit het stopcontact te trekken. Druk niet op de toets Start/Stop **A**.
- Open de deksel van het apparaat **2** en haal de bakvorm **4** eruit. Wrijf uw handen met meel in als u de deeg eruit wilt halen en de kneedhaken **5** wilt verwijderen.

- Doe het deeg weer in de bakvorm **4**, plaats de bakvorm weer in het apparaat en sluit de apparaatdeksel **2**.
- Steek de stekker in het stopcontact. Het bakprogramma loopt automatisch verder.

- i** **Aanwijzing:** De onderbreking mag niet langer dan 10 minuten duren! Anders loopt het bakprogramma niet verder.

### Deeg laten rijzen

Na het laatste kneedproces zorgt de broodbakmachine voor de optimale temperatuur voor het rijzen van de deeg. Houd gedurende deze periode de deksel van het apparaat **2** gesloten.

### Bakken

**⚠** Verbrandingsgevaar! Open tijdens het bakproces nooit de deksel van het apparaat **2**.

De broodbakmachine regelt automatisch de baktemperatuur en de baktijd. Is het brood na het beëindigen van het bakprogramma nog te licht, kunt u dit brood in het programma Bakken nabakken:

- Druk zo lang op de toets Start/Stop **A** tot het geluidssignaal klinkt. Laat het apparaat ca. 20 minuten met geopende apparaatdeksel **2** afkoelen.
- Druk herhaaldelijk op de toets Keuze **D** om het programma Bakken te selecteren.
- Druk op de toets Start/Stop **A**, om het nabakken te starten.
- Als de gewenste bruine kleur is bereikt, drukt u op de toets Start/Stop **A** tot u een geluidssignaal hoort om het bakproces te stoppen.

**⚠ Aanwijzing**

Open de deksel van het apparaat ② niet tijdens het bakproces. Het brood kan dan inzakken.

**Tip:** Controleer na een kneedtijd van 5 minuten de consistentie van het deeg. Het dient een zachte, samenhangende massa te zijn. Voeg als het deeg te droog is wat water toe. Als het te vochtig is wat meel toevoegen (naar behoefte een of meer keren 1/2 - 1 theelepel).

**Warmhouden**

Als het bakproces is beëindigd, krijgt u meerdere keren een geluidssignaal te horen, om aan te geven dat het brood of de etenswaren uit het apparaat gehaald kunnen worden. Op het display ⑦ verschijnt "0:00". Tegelijkertijd wordt een warmhoudtijd geactiveerd van een uur. Met uitzondering van de programma's EXPRES, GEBAK, DEEG En JaM.

**Einde van het programma verloop****⚠ Waarschuwing**

Voordat u de deksel van het apparaat ② opent, dient u eerst de netstekker uit het stopcontact te trekken. Koppel het apparaat altijd los van de netstroom, als u het apparaat niet gebruikt!

- Haal na beëindiging van het programmaverloop met een pannenlap of ovenhandschoen de bakvorm ④ uit het apparaat.

**⚠ Waarschuwing**

Gebruik altijd een pannenlap of ovenhandschoen om de bakvorm ④ uit de broodbakmachine te halen.

- Draai de bakvorm ④ om en als het brood niet gelijk op het rooster valt, dient u de kneedaandrijving van onderen een paar keer heen en weer te bewegen tot het brood eruit valt.

Als een van de kneedhaken nog in het brood blijft steken, dient u de meegeleverde kneedhaakverwijderaar te gebruiken om de kneedhaak te verwijderen ④ :

- Breng deze via de onderkant van het nog warme brood aan in de ronde opening van de kneedhaak ⑤ en kantel de kneedhaakverwijderaar ④ aan de onderste rand van de kneedhaak ⑤.
- Trek vervolgens de kneedhaak ⑤ met de kneedhaakverwijderaar ④ voorzichtig naar boven. Hierbij kan men zien aan welke kant van het brood zich het blad van de kneedhaak ⑤ bevindt.
- Snijd het brood op deze plaats een beetje in en trek de kneedhaak ⑤ eruit.

**⚠ Aanwijzing**

Gebruik geen metalen voorwerpen die krassen op de anti-aanbaklaag kunnen veroorzaken.

Nadat u het brood uit de bakvorm ④ heeft gehaald dient u de bakvorm onmiddellijk met warm water uit te spoelen. Zo wordt verhinderd dat de kneedhaak ⑤ zich kan vastzetten op de aandrijving.

Laat het brood 15-30 minuten afkoelen alvorens het te nuttigen.

**⚠ Let op!**

Controleer altijd voor het aansnijden van het brood of zich geen kneedhaak **5** in de deeg bevindt.

**Reiniging en onderhoud****⚠ Waarschuwing**

Haal telkens voordat u het apparaat schoonmaakt de netstekker uit het stopcontact en laat het helemaal afkoelen. Bescherm het apparaat tegen spatwater en vocht, aangezien dit kan resulteren in een elektrische schok.

Neem hierbij ook de veiligheidsvoorschriften in acht.

**⚠ Let op**

Het apparaat en zijn onderdelen zijn niet vaatwasserbestendig!

**Behuizing, deksel, ovenruimte**

- Verwijder met een vochtige doek of een licht vochtige zachte spons alle resten uit de bakruimte.
- Veeg de behuizing en de deksel van het apparaat eveneens af met een vochtige doek of spons.  
Droog de binnenkant van het apparaat goed af.

**Bakvorm en kneedhaken**

De oppervlakte van de bakvorm **4** en kneedhaak **5** zijn voorzien van een anti-aanbaklaag. Gebruik voor het reinigen ervan geen agressieve schoonmaakmiddelen, schuurmiddelen of voorwerpen die krassen op het oppervlak kunnen achterlaten.

Ten gevolge van vocht en waterdamp kan het oppervlak er na verloop van tijd anders gaan uitzien. Dit houdt geen vermindering van de werking of de kwaliteit in.

Haal voor het reinigen de bakvorm **4** en kneedhaak **5** uit de bakruimte. Veeg de buitenkant van de bakvorm **4** af met een vochtige doek.

**⚠ Let op**

Dompel de bakvorm **4** nooit in water of andere vloeistoffen.

Reinig de binnenkant van de bakvorm **4** met warm zeepsop.

Zijn de kneedhaken **5** verhard en moeilijk los te krijgen, dient u de bakvorm **4** ongeveer 30 minuten lang met heet water te vullen.

Is de inzetklem in de kneedhaak **5** verstopt, kunt u deze voorzichtig reinigen met een houten staafje.

Gebruik voor het reinigen van de broodbakmachine geen chemische reinigings- of verdunningsmiddelen.

**Technische gegevens**

Model:	Broodbakmachine KH 1170
Stroomvoorziening :	230V~50Hz
Vermogen :	800 Watt

---

## Milieurichtlijnen

---



**Gooi het apparaat niet af bij het normale huisvuil.**

Voer het apparaat af via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeentereiniging.

Neem de momenteel geldende voorschriften in acht. Neem in geval van twijfel contact op met de gemeentelijke reinigingsdienst.

---

## Garantie & service

---

De garantiebepalingen en het serviceadres vindt u op het garantiebewijs.

---

## Importeur

---

KOMPERNASS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
D-44867 BOCHUM

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)



### Chronologisch verloop van de programma's

Programma-nummer	1		2		3		4		5		6		7		8		9		10		
	NORMAAL		SNEL		WITBROOD		EXPRESS		VOLKOREN		GEBAK		DEEG		BAKKEN		MARMELADE		LUCHTIG		
Grootte van broden*	I	II	-	-	-	-	I	II	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	I	II	
Tijdschakelklok (max.)	13 uur	13 uur	-	13 uur	-	13 uur	13 uur	-	13 uur	13 uur	-	13 uur	13 uur	-	13 uur	13 uur	-	13 uur	13 uur	13 uur	13 uur
Bruiningsgraad	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	✓	-	✓	-	-	-	-	
Geluidssignaal ingrediënten toevoegen	✓	✓	✓	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	-	-	-	-	-	✓	✓	
Totale tijd in uren	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								
	Alle volgende tijdweergaven in minuten																				
Voorverwarmen:	17	20	5	22	3	37	40	-	22									15	11	22	
Kneden 1	12		19	15	10	12	12	10	15										12		
Geluidssignaal (toevoegen van ingrediënten)	✓	✓	✓	✓	-	✓	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	✓	
Tijdweergave op het display	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	
Kneden 2	6		6	6	-	6	14	6											6		
Deeg laten rijzen 1	46		-	46	-	46	-	-										45	46		
Deeg laten rijzen 2	19		8	26	7	19	-	45											19		
Deeg laten rijzen 3	45		25	50	27	35	-	22											39		
Bakken	55	62	55	65	65	55	62	96	-	60	20	56									
Tijdweergave op het display	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	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	
Warmhouden	60		60	60	-	60	-	-	60	-	-	60							60		

\* Stand I = 700 - 950 g  
Stand II = 950 - 1250 g

## Problemen met de broodbakmachine oplossen

Wat te doen als de kneedhaak 5 na het bakken in de bakvorm 4 blijft steken?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vul de bakvorm 4 met heet water en draai de kneedhaak 5, om de verharding daaronder los te weken.</li> </ul>
Wat gebeurt er als het gebakken brood in de broodbakmachine blijft?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Door de "Warmhoudfunctie" wordt gewaarborgd dat het brood ca. 1 uur wordt warmgehouden en beschermd wordt tegen vocht. Als het brood langer dan een uur in de broodbakmachine blijft, kan het vochtig worden.</li> </ul>
Mag de bakvorm 4 in een afwasautomaat worden geplaatst?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nee. Spoel de bakvorm 4 en de kneedhaak 5 met de hand af.</li> </ul>
Hoe komt het dat het deeg niet wordt geroerd, terwijl de motor wel draait?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Controleer of de kneedhaak 5 en de bakvorm 4 correct erin zijn geklikt.</li> </ul>
Wat te doen als de kneedhaak 5 in het brood blijft steken?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Verwijder de kneedhaak 5 met de kneedhaakverwijderaar IV.</li> </ul>
Wat gebeurt er als de stroom uitvalt onder het uitvoeren van een programma?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bij een stroomuitval van minder dan 10 minuten voert de broodbakmachine het lopende programma tot het einde uit.</li> </ul>
Hoe lang duurt het bakken van een brood?	<ul style="list-style-type: none"> <li>De exacte tijden treft u aan in de tabel "Chronologisch verloop van de programma's" (zie pagina 15).</li> </ul>
Hoe groot zijn de broden die ik kan bakken?	<ul style="list-style-type: none"> <li>U kunt met de bakvorm 4 broden van de volgende grootten bakken: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Stand I brood met een gewicht van 700-950 g</li> <li>- Stand II brood met een gewicht van 950-1250 g</li> </ul> </li> </ul>
Waarom kan bij vertraagd bakken geen verse melk worden gebruikt?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Verse producten zoals melk of eieren bederven als deze te lang in het apparaat blijven.</li> </ul>
Het apparaat hakt de toegevoegde rozijnen fijn.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Om het fijnsnijden van ingrediënten zoals groenten of noten te vermijden, dient u deze ingrediënten pas aan de deeg toe te voegen nadat het geluidssignaal is afgegaan.</li> </ul>

<p>Wat te doen als er rook uit de bakruimte 9 of ventilatieopeningen 8 komt?</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Trek de netstekker uit het stopcontact! Laat het apparaat afkoelen, haal de bakvorm 4 eruit. Reinig de buitenkant van de bakvorm 4, alsmede de bakruimte 9, daar de rook waarschijnlijk wordt veroorzaakt door vuil. Is de bakruimte 9 of de buitenkant van de bakvorm 4 niet vuil, dient u het apparaat niet meer in te schakelen. Neem contact op met de klantenservice.</li> </ul>
<p>Wat is er gebeurd als de ingrediënten niet juist zijn gemengd of het brood niet correct is doorbakken?</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Er is een fout programma gekozen.</li> <li>• De toets Start/Stop A werd tijdens de werking ingedrukt.</li> <li>• Tijdens de werking is de stroom gedurende langere tijd uitgevallen.</li> <li>• De deksel van het apparaat 2 werd tijdens de werking meerdere keren geopend.</li> <li>• De kneedhaken 5 zijn geblokkeerd.</li> </ul> <p>Verwijder de ingrediënten en gebruik ze niet nogmaals. Haal de bakvorm 4 eruit en controleer of de aandrijving van de kneedhaken werkt. Mocht dit niet het geval zijn, neem dan contact op met de klantenservice.</p>
<p>Wat is er gebeurd als de bakvorm 4 tijdens het kneedproces omhoog is gesprongen?</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• De deeg is te vast, daarom blokkeren de kneedhaken 5 en wordt de bakvorm 4 naar boven gedrukt. Voeg wat vloeistof aan de deeg toe. Sluit onmiddellijk weer de deksel van het apparaat 2.</li> <li>• De veren in de binnenbehuizing aan de zijkant van de sokkel, hebben aan spanning verloren. Trek de netstekker uit het stopcontact. Haal de bakvorm 4 eruit. Druk de veren naar buiten. Plaats de bakvorm 4 terug en sluit de apparaatdeksel 2. Doe de netstekker binnen 10 minuten weer in het stopcontact. Het programma gaat verder.</li> </ul>
<p>Waarom wordt op het display 7 "H:HH" weergegeven en kan het apparaat niet worden gestart?</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Het apparaat is nog heet van het vorige bakproces. Druk op de toets Start/Stop A tot de standaardinstelling op het display 7 verschijnt. Laat het apparaat met geopende apparaatdeksel 2 ca. 20 minuten afkoelen. Daarna kunt u het apparaat op de gebruikelijke wijze bedienen.</li> </ul>