

# ■ MACHINE À PAIN AUTOMATIQUE



**FR**  
**BE** **MACHINE À PAIN AUTOMATIQUE**  
Mode d'emploi

**NL**  
**BE** **BROODBAKAUTOMAAT**  
Gebruiksaanwijzing

**DE**  
**AT** **BROTBACK-AUTOMAT**  
Bedienungsanleitung



<b>SOMMAIRE</b>	<b>PAGE</b>
<b>Consignes de sécurité</b>	<b>2</b>
<b>Présentation de l'appareil</b>	<b>3</b>
<b>Accessoires fournis</b>	<b>4</b>
<b>Usage conforme</b>	<b>4</b>
<b>Caractéristiques techniques</b>	<b>4</b>
<b>Propriétés</b>	<b>4</b>
<b>Avant la première utilisation</b>	<b>4</b>
<b>Avant la cuisson</b>	<b>5</b>
<b>Champ de commande</b>	<b>5</b>
<b>Fonctions de la machine à pain</b>	<b>7</b>
<b>Messages d'erreur</b>	<b>8</b>
<b>Faire cuire du pain</b>	<b>8</b>
Ajouter les ingrédients . . . . .	8
Mise en place de la forme de cuisson . . . . .	8
Mise en marche . . . . .	8
Temporisateur/Fonction de minuterie . . . . .	8
Mélanger et pétrir la pâte . . . . .	9
Laisser monter la pâte . . . . .	9
Cuisson . . . . .	9
Maintien au chaud . . . . .	10
Fin du programme . . . . .	10
<b>Nettoyage et entretien</b>	<b>11</b>
<b>Mise au rebut</b>	<b>11</b>
<b>Garantie et service après-vente</b>	<b>12</b>
<b>Importateur</b>	<b>12</b>
<b>Déroulement des programmes</b>	<b>13</b>
<b>Dépannage de la machine à pain</b>	<b>15</b>

Conservez ce mode d'emploi pour toutes questions ultérieures – et remettez-le également en même temps que l'appareil si vous le confiez à une autre personne.

# MACHINE À PAIN AUTOMATIQUE KH 1172

## Consignes de 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.
- Suite au déballage, contrôlez la machine à pain en vue d'éventuels dommages de transport. Adressez-vous éventuellement 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 becs de gaz, de cuisinières 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 de 10 cm.
- N'utilisez pas la machine à pain pour conserver des aliments ou des ustensiles.
- Ne pas utiliser de minuterie externe ou de dispositif de commande à distance pour faire fonctionner l'appareil.

### ⚠ **Risque d'incendie.**

- 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.
- 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.

- Ne commencez un programme de cuisson qu'après avoir introduit une forme de cuisson.
- Ne posez pas d'objets sur l'appareil et ne le recouvrez pas. Risque d'incendie !
- Ne mettez jamais de papier d'aluminium ou d'autres objets métalliques dans la machine à pain. Ceci peut entraîner un court-circuit. Risque d'incendie !
- Ne jamais utiliser l'appareil sans forme de cuisson ou avec une forme de cuisson vide.

### ⚠ **Danger d'électrocution !**

- Contrôlez le cordon d'alimentation et la fiche 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.
- 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.
- Faites immédiatement remplacer la fiche secteur ou le cordon d'alimentation endommagé par un technicien spécialisé ou par le service clientèle afin d'éviter tout danger.
- Si vous utilisez une rallonge, la puissance maximum autorisée du câble doit correspondre à la puissance de la machine à pain.
- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant tout nettoyage, retirez la fiche secteur.
- Laissez l'appareil refroidir et débranchez la fiche secteur avant de retirer ou de mettre en place les pièces accessoires.
- Ne nettoyez pas l'appareil avec des éponges récurantes.  
Si des particules de l'éponge se désagrègent et entrent en contact avec des pièces électriques, il y a risque d'électrocution.



Ne plongez pas la machine à pain dans de l'eau ou dans d'autres liquides. Danger d'électrocution !

## **Prudence! Dommages sur l'appareil !**

- 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.
- 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. Sinon, la garantie est annulée.
- Cet appareil satisfait aux dispositions de sécurité correspondantes. Les vérifications, les réparations et l'entretien technique sont exclusivement réservés au revendeur spécialisé qualifié. Sinon, la garantie est annulée.
- Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation pour débrancher la fiche de la prise.

## **Risque de blessures !**

- Laisser refroidir l'appareil avant d'enlever des pièces.
- Acheminez une rallonge de manière à éviter tout trébuchement ou que quelqu'un ne tire dessus par inadvertance.
- Afin d'éviter tout risque de trébuchement ou d'accident, l'appareil est équipé d'un cordon d'alimentation court.
- Cet appareil n'est pas prévu pour des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales ou dont le manque d'expérience ou de connaissances les empêchent d'assurer un usage sûr des appareils, s'ils n'ont pas été surveillés ou initiés au préalable.
- Les enfants doivent être surveillés afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil
- Attention, la machine à pain est un appareil qui chauffe. Avant de toucher l'appareil, attendez qu'il ait refroidi ou utilisez une manique.
- Ne retirez jamais la forme de cuisson lorsque l'appareil est en marche.

- 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 de brûlure !
- Lors de l'utilisation, évitez à tout prix de toucher les pétrins en rotation.
- Lorsque vous n'utilisez pas l'appareil et avant tout nettoyage, débranchez la fiche secteur de la prise.
- Fermez toujours le couvercle lorsque l'appareil est en marche.

## Présentation de l'appareil

---

- 1 Poignée
- 2 Couvercle d'appareil
- 3 Hublot de contrôle
- 4 Forme de cuisson
- 5 Arbre d'entraînement
- 6 Fente d'aération
- 7 Ecran
- 8 Champ de commande
- 9 Programmes de cuisson
- 10 Cuve






### Accessoires

- 11 Crochet à pétrin
- 12 Verre mesureur
- 13 Extracteur de pétrin
- 14 Cuillère-mesure

## **Prudence! Surface brûlante !**

Cette icône sur votre machine à pain met en garde contre les risques de brûlure.

## Présentation du champ de commande

- A Touche Degré de dorage 
- B Touche Poids du pain   
Niveau I : 700 g  
Niveau II : 900 g
- C Touches Durée 
- D Touche marche/arrêt 
- E Touche Sélection du programme 

## Accessoires fournis

---

Machine à pain KH 1172  
Pétrin  
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 votre machine à pain Bifinett que pour la cuisson du pain et la préparation de marmelades/confitures dans le cadre domestique. N'utilisez en aucun cas l'appareil pour le séchage d'aliments ou d'objets. N'utilisez pas la machine à 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.

## Caractéristiques techniques

---

Tension nominale : 220-240V~50Hz  
Puissance consommée : 600 watts

## Propriétés

---

Avec la machine à pain, vous avez la possibilité de faire cuire du pain selon votre goût.

- Vous pouvez sélectionner entre 11 différents programmes.
- Vous pouvez utiliser des mélanges pour pâtes tout prêts.
- Vous pouvez pétrir de la pâte à petits pains et confectionner de la marmelade.

## Avant la première utilisation

---

### Mise au rebut du matériel d'emballage

Déballiez 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 ① 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 :

#### **Risque d'incendie.**

Ne laissez jamais la machine à pain chauffer pendant plus de 5 minutes avec la forme de cuisson ④ vide. Il y a risque de surchauffe.

#### **Remarque :**

*Uniquement la première fois que vous faites chauffer la machine à pain, enfournez la forme à cuisson ④ vide. Fermez le couvercle ②. Sélectionnez le programme "Cuisson du pain", et appuyez sur le bouton marche/arrêt ① pour chauffer l'appareil pendant 5 minutes.*

*Après 5 minutes, appuyez sur la touche marche/arrêt ① jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse, pour interrompre l'opération. 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.*

*Laissez entièrement refroidir l'appareil et essuyez à nouveau la forme de cuisson ④, le crochet à pétrin ① et l'extérieur de la machine à pain à l'aide d'un chiffon propre et humide.*

## Avant la cuisson

### Retrait et mise en place de la forme de cuisson

Pour retirer la forme de cuisson ④ (Fig.1) :

Tournez légèrement la forme de cuisson ④ dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce que vous soyez en mesure de la sortir de la machine à pain (marque "REMOVE ◁" dans la cuve ⑩).

Pour mettre en place la forme de cuisson ④ (Fig.2) :

Placez la forme de cuisson ④ légèrement en biais sur l'arbre d'entraînement. Tournez la forme de cuisson ④ légèrement dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce qu'elle soit bien droite dans la cuve ⑩. (Marque "▷ LOCK" dans la cuve ⑩).

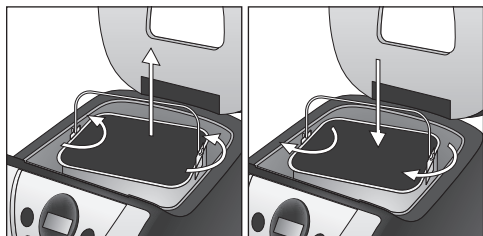


Fig. 1 : Retrait

Fig. 2 : Mise en place

### Conseils de 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 devaient pénétrer dans la cuve ⑩, le réchauffement des serpentins peut provoquer un incendie.
- Mettez toujours les ingrédients dans l'ordre indiqué dans la forme de cuisson ④.

- Il est recommandé de laisser tous les ingrédients à température ambiante afin d'obtenir une procédure de fermentation optimale de la levure.
- Veillez au bon dosage des ingrédients. Pour ce faire, utilisez par exemple le verre mesureur ⑫ fourni. Les échelles sur le verre mesureur ⑫ en millilitres (ml) et onces (oz) 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.

### ⚠ Risque d'incendie.

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.

## Champ 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 ⑦ indique "1 3:10". Le "1" indique le programme activé, "3:10" indique la durée du programme en heures et en minutes.
- La position de deux flèches sur le bord supérieur de l'écran ⑦ donne des indications quant au degré de dorage sélectionné (flèche gauche) et au poids (flèche droite). Le réglage de base après la mise en marche est : Poids du pain 900 g et "Degré de dorage moyen".

En cours d'opération, le déroulement du programme peut être lu grâce au compte à rebours sur l'écran ⑦.

## A Touche Degré de dorage

Définissez le degré de dorage souhaité à l'aide de la touche Degré de dorage **A** : CLAIR  - MOYEN  - FONCE .

Cette fonction ne peut pas être utilisée pour les programmes 8. Pâte et 9. Confiture.

## B Touche Poids du pain

Vous pouvez varier le poids du pain à l'aide de la touche Poids du pain **B** :

Pour un poids de pain plus petit de 700 g

Pour un poids de pain plus grand de 900 g

Cette fonction ne peut pas être utilisée pour les programmes 8. Pâte, 9. Confiture, 10. Gâteau et 11. Cuire.

## C Touches Durée ▼ ▲

Ces touches vous permettent de lancer le programme avec un déclenchement temporisé.

## i Remarques :

- Les programmes qui peuvent être démarrés à l'avance sont indiqués dans le tableau "Déroulement des programmes".
- Les programmes Rapide, Super rapide, et Confiture ne peuvent pas faire l'objet d'un démarrage temporisé.

Pour de plus amples informations, voir le chapitre "Temporisation/Fonction de minuterie".

## D Touche marche/arrêt

- Pour démarrer et arrêter le programme, appuyez sur la touche marche/arrêt **D**.
- Dès que la touche marche/arrêt **D** a été enfoncée, le double-point entre les heures et les minutes se met à clignoter.
- La touche marche/arrêt **D** permet d'interrompre le programme à n'importe quelle position : Maintenez la touche marche/arrêt **D** enfoncée jusqu'à entendre un signal sonore. Le réglage de base apparaît sur l'écran **7**. Si vous souhaitez utiliser un autre programme, sélectionnez-le à l'aide de la touche Sélection du programme **E**.

## E Touche Sélection du programme

Appuyez sur la touche Sélection du programme **E**, pour passer entre les différents programmes qui sont décrits de manière exhaustive dans le tableau "Déroulement des programmes". Utilisez les programmes pour les préparations suivantes :

### 1. Programme Normal

Pour les pains mixtes et blancs essentiellement composés de farine de blé ou de seigle. Le pain est d'une consistance compacte. Le dorage du pain est défini à l'aide de la touche Degré de dorage **A**.

### 2. Programme Pain blanc

Pour préparer un pain blanc particulièrement moelleux.

### 3. Programme Pain complet

Pour les pains à base de farine plus consistante, par ex. de la farine de blé complète et de la farine de seigle. Le pain est plus compact et plus lourd.

### 4. Programme Rapide

Pour préparer rapidement du pain blanc et mixte.

### 5. Programme Sucré

Pour des pains avec des ingrédients composés de jus de fruits, de flocons de noix de coco, de raisins, de fruits secs, de chocolat ou de sucre supplémentaire. Le pain sera plus léger et plus aéré à l'issue d'une phase de levée plus longue.

### 6. Programme Sans gluten

Pour les pains composés de farines et de mélanges de cuisson sans gluten. Les farines sans gluten ont besoin d'un temps de cuisson plus long pour l'absorption des liquides et disposent de propriétés de gonflement différentes.

### 7. Programme Super rapide

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



Pour ce programme, utilisez toujours des liquides chauffés à une température d'env. 50°C/122 °F. Ce programme est le plus rapide de tous les programmes de cuisson.

### 8. Programme Pâte (pétrir)

Pour la fabrication de pâtes levées pour les petits pains, les pâtes à pizza ou les brioches. La procédure de cuisson n'est pas applicable pour ce programme.

### 9. Programme Confiture

Pour la confection de marmelades, de confitures, de gelées et de pâtes à tartiner à base de fruits.

### 10. Programme Gâteau

Les ingrédients sont pétris dans ce programme, avant être laissés au repos et cuits. Utilisez de la poudre à lever pour ce programme.

### 11. Programme Cuire

Pour la cuisson de pains qui sont trop clairs ou qui ne sont pas bien cuits ou pour des pâtes prêtes à cuire. L'ensemble des procédures de pétrissage et de repos ne sont pas applicables pour ce programme. Après la fin de la procédure de cuisson, le pain est maintenu au chaud pendant une heure maximum. Ce programme empêche que le pain devienne trop humide.

Le programme 11 cuit le pain pendant 60 minutes. Pour provoquer l'arrêt anticipé du programme "Cuire", appuyez sur la touche marche/arrêt **D**, jusqu'à entendre un long signal sonore. Pour arrêter l'appareil, coupez l'alimentation électrique.

#### **i** Remarque :

Le programme Cuire ne peut pas être démarré, avant que l'appareil se soit refroidi. Avant de procéder à la cuisson d'un pain, attendez que l'appareil se soit refroidi.

## Fonctions de la machine à pain

### Fonction signal sonore

Le signal sonore retentit

- lorsque vous appuyez sur tous les boutons du programme,
- dans les programmes 1 à 7, pour indiquer que les graines, fruits, noix ou d'autres ingrédients peuvent à présent être ajoutés,
- 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 plus longue que 10 minutes survient, la machine à pain doit être redémarrée. Ceci est toutefois uniquement possible lorsque la pâte n'était pas encore arrivée à la phase de pétrissage lors de l'interruption du déroulement du programme.

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 est prévue dans l'éventualité d'une coupure de courant.

#### **i** Remarque :

Pour mettre fin définitivement au programme, appuyez sur la touche marche/arrêt **D**. Le programme ne peut plus continuer.

## Messages d'erreur

---

- Lorsque l'écran **7** affiche "HHH", après que le programme ait été démarré, la température de la machine à pain est encore trop élevée. Arrêtez le programme et retirez la fiche secteur. Ouvrez le couvercle de l'appareil **2** et laissez l'appareil refroidir avant de continuer à l'utiliser.
- S'il s'avère impossible de démarrer un nouveau programme alors que la machine à pain vient d'en achever un, cela signifie que l'appareil est encore trop chaud. Dans ce cas, l'écran affiche le réglage de base (Programme 1). Ouvrez le couvercle de l'appareil **2** et laissez l'appareil refroidir avant de continuer à l'utiliser.

### **i** Remarque :

L'appareil ne peut pas être démarré, avant que l'appareil se soit refroidi.

- Lorsque l'écran **7** affiche "EEE", après que le programme ait été démarré, éteignez dans un premier temps la machine à pain, puis rallumez-la, en débranchant la fiche de la prise secteur puis en la rebranchant ensuite. Si le message d'erreur persiste, adressez-vous au service après-vente.

## Faire cuire du pain

---

### Ajouter les ingrédients

- Placez le crochet à pétrin **11** sur l'arbre d'entraînement **5**.
- Versez les ingrédients dans la forme de cuisson **4**. Les ingrédients doivent être mis dans la forme de cuisson **4** dans l'ordre indiqué dans la recette correspondante. Veillez à ce qu'aucune saleté provenant de l'extérieur ne se colle sur la forme de cuisson **4**.

### Mise en place de la forme de cuisson

Placez la forme de cuisson **4** légèrement en biais sur l'arbre d'entraînement. Tournez la forme de cuisson **4** légèrement dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce qu'elle soit bien droite dans la cuve **10**. (marque "▷ LOCK" dans la cuve **10**).

### Mise en marche

- Enfichez la fiche secteur dans une prise de courant de sécurité installée en bonne et due forme.

### Sélection du programme

- Sélectionnez le programme souhaité à l'aide de la touche Sélection du programme **E**.
- Sélectionnez le degré de dorage souhaité à l'aide de la touche Degré de dorage **A**.
- Sélectionnez le poids du pain souhaité à l'aide de la touche Poids du pain **B**.
- Pour lancer immédiatement le programme, appuyez sur la touche marche/arrêt **D**.

### Temporisateur/Fonction de minuterie

- Sélectionnez le programme souhaité à l'aide de la touche Sélection du programme **E**.
- Sélectionnez le degré de dorage souhaité à l'aide de la touche Degré de dorage **A**.
- Sélectionnez le poids du pain souhaité à l'aide de la touche Poids du pain **B**.
- Grâce aux touches Temps **C**, vous pouvez retarder le démarrage du programme.
- Rajoutez au temps automatiquement donné par le programme respectif, les heures et les minutes à l'issue desquels le programme doit être terminé. Tenez compte le cas échéant de la durée de maintien au chaud d'une heure (après la fin de la cuisson).

Avec l'aide de la temporisation, il peut être mis fin au programme au maximum 13 heures après le début du programme.

## **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. Pour ce faire, sélectionnez d'abord le programme 1 **E**, le degré de dorage moyen **A** et le poids du pain 900 g **B** (poids de grand pain). Supposons qu'il soit 8:00 heures et que votre pain doit être terminé le soir à 17:30 h, soit dans 9 heures et 30 minutes. Appuyez sur les touches Durée **C** jusqu'à 9:30, dans la mesure où il s'agit d'un délai de neuf heures et 30 minutes entre "maintenant" (8:00 h.) 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 œufs, les fruits, le yaourt, les oignons, etc.

- Pour lancer le programme, appuyez sur la touche marche/arrêt **D**.

## **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 :** Après une phase de pétrissage de 5 minutes, 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 sèche, ajoutez de la farine (si nécessaire une ou plusieurs fois, respectivement 1/2 - 1 cuillère à café).

**Conseil :** lorsque vous retirez le crochet à pétrin **1** après le dernier processus de pétrissage de la pâte, le pain n'est pas déchiré au moment de le retirer 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. N'appuyez pas sur la touche marche/arrêt **D**.
- Ouvrez le couvercle **2** et sortez la forme de cuisson **4**.  
Avec les mains enfarinées, vous pouvez retirer la pâte et retirer le crochet à pétrin **1**.
- Introduisez à nouveau la pâte dans la forme de cuisson **4**, remplacez 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.

### **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 brûlure !**

N'ouvrez jamais le couvercle **2** pendant la cuisson.

### **Remarque**

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

La machine à pain régule automatiquement la température et la durée de la cuisson. Si après la fin de la cuisson, le pain était encore trop clair, vous pouvez procéder à la recuisson dans le programme Cuire.

- Appuyez sur la touche marche/arrêt **D** jusqu'à entendre le signal sonore et laissez refroidir l'appareil avec le couvercle ouvert **2**.
- Appuyez plusieurs fois sur la touche Sélection du programme **E**, pour sélectionner le programme Cuire.
- Pour lancer le programme de recuisson, appuyez sur la touche marche/arrêt **D**.
- Une fois le degré de dorage souhaité obtenu, appuyez sur la touche marche/arrêt **D** jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse, pour arrêter la cuisson.

## Maintien 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. Sont exclus les programmes Pâte et Confiture.

## Fin du programme

### **Avertissement**

Avant d'ouvrir le couvercle de l'appareil **2**, retirez la fiche secteur de la prise, pour éviter toute mise en marche accidentelle de l'appareil. Danger !

### **Avertissement**

En cas d'inutilisation, coupez l'appareil du réseau électrique, pour éviter tout danger lié à un court-circuit, un orage ou des fluctuations de tension.

- 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.

- Placez la forme de cuisson **4** sur la tête et si le pain ne tombe pas immédiatement sur la grille, remuez l'arbre d'entraînement **5** par en bas plusieurs fois de gauche à droite, jusqu'à provoquer la chute du pain.

Si l'un des pétrins **11** est resté accroché au pain, utilisez l'extracteur de pétrin **13** fourni :

- Faites-le passer sous le pain encore chaud à travers l'ouverture ronde du pétrin **11** et penchez l'extracteur de pétrin **13** sur le bord inférieur du pétrin **11**.
- Remontez ensuite doucement le crochet **11** avec l'extracteur de pétrin **13**. Vous pouvez ainsi voir à quel endroit du pain se trouve l'aile du crochet **11**.
- Coupez un peu le pain à cet endroit et retirez le crochet à pétrin **11**.

### **Remarque**

N'utilisez aucun objet métallique susceptible de rayer le revêtement antiadhésif.

Aussitôt après avoir retiré le pain, rincez la forme de cuisson **4** à l'eau chaude. Vous évitez ainsi que le crochet à pétrin **11** adhère à l'arbre de transmission **5**.

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 **11** dans la pâte. Le pétrin **11** pourrait être endommagé.

## 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 tous les restes dans la cuve  à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge douce légèrement humidifiée.
- 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 pétrins**


Les surfaces de la forme de cuisson  et des pétrins  sont dotées d'un revêtement anti-adhésif. 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 tout nettoyage, retirez la forme de cuisson  et les pétrins  de la cuve . Essuyez l'extérieur de la forme de cuisson  à l'aide d'un chiffon humide.

### **Attention**

Ne plongez jamais la forme de cuisson  dans de l'eau ou tout autre liquide. Ceci entraîne des dommages irréparables sur la forme de cuisson .




Nettoyez l'intérieur de la forme de cuisson  à l'eau chaude savonneuse.

Si les pétrins  sont encroûtés et difficiles à retirer, remplissez la forme de cuisson  pendant env. 30 minutes d'eau chaude.

Si le support d'insert dans le pétrin  est bouché, vous pouvez le nettoyer doucement à l'aide d'un bâtonnet en bois.

N'utilisez aucun produit de nettoyage chimique ou diluant pour le nettoyage de la machine à pain.

### **Accessoires**

Nettoyez les accessoires (verre mesureur , cuillère-mesure  et extracteur de pétrin ) dans une eau savonneuse douce et rincez abondamment les accessoires.

N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou récurants. Ils peuvent endommager l'appareil.

## Mise au rebut

---



**L'appareil ne doit jamais être jeté dans la poubelle domestique normale.**

**Ce produit est soumis à la directive européenne 2002/96/CE.**

Mettez l'appareil au rebut en le confiant à une entreprise de traitement des déchets agréée ou au service de recyclage de votre commune. Respectez les règlements actuellement en vigueur. En cas de doutes, contactez votre organisation de recyclage.



Éliminer l'ensemble des matériaux d'emballage d'une manière respectueuse de l'environnement.

## Garantie et service après-vente

---

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. L'appareil a été fabriqué avec soin et consciencieusement contrôlé avant sa distribution. Veuillez conserver le ticket de caisse en guise de preuve d'achat. Dans le cas où la garantie s'applique, veuillez appeler le service après-vente compétent. Cette condition doit être respectée pour assurer l'expédition gratuite de votre marchandise. Cette garantie s'applique uniquement pour les erreurs de matériaux et de fabrication, et ne couvre pas les éléments d'usure ou les dommages subis par des éléments fragiles, par ex. le commutateur ou les piles. Le produit est exclusivement destiné à un usage privé et non commercial.

La garantie est annulée en cas de manipulation incorrecte et inappropriée, d'utilisation brutale et en cas d'intervention qui n'aurait pas été réalisée par notre centre de service après-vente autorisé. Cette garantie ne constitue pas une restriction de vos droits légaux.

## Importateur

---

KOMPERNASS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM, GERMANY

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

### **Kompernass Service France**

Tel.: 0800 808 825

e-mail: [support.fr@kompernass.com](mailto:support.fr@kompernass.com)

### **Kompernass Service Belgium**

Tel.: 070350315

e-mail: [support.be@kompernass.com](mailto:support.be@kompernass.com)

## Déroulement des programmes

Programme num.	1		2		3		4		5		6	
	Normal		Pain blanc		Pain complet		Rapide		Sucré		Sans gluten	
Poids du pain	700g	900g	700g	900g	700g	900g	700g	900g	700g	900g	700g	900g
Minuterie (max.)	13 h	13 h	13 h	13 h	13 h	13 h	-		13 h	13 h	13 h	13 h
Degré de dorage	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Signal sonore ajout d'ingrédients	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Durée totale en heures	<b>3:00</b>	<b>3:10</b>	<b>3:30</b>	<b>3:40</b>	<b>3:40</b>	<b>3:50</b>	<b>1:55</b>	<b>1:58</b>	<b>3:05</b>	<b>3:10</b>	<b>3:15</b>	<b>3:30</b>
<b>Toutes les durées ci-après sont indiquées en minutes</b>												
Pétrissage 1	10	11	16	18	9	10	7		10		12	
Laisser monter la pâte 1	23	28	35	40	20	25	6		20	22	20	
Signal sonore <small>(Ajout d'ingrédients au cours de la deuxième phase de pétrissage)</small>	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Affichage horaire	environ 2:20	environ 2:23	environ 2:27	environ 2:30	environ 3:06	environ 3:10	environ 1:37	environ 1:40	environ 2:31	environ 2:28	environ 2:48	environ 2:53
Pétrissage 2	12	13	17		18	20	10	10	15		13	
Laisser monter la pâte 2	35		30		55		15	15	35		50	
Laisser monter la pâte 3	40		50		60		-	-	50		50	
Cuire	60	63	62		58	60	62	65	55	58	60	65
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
Maintien au chaud	60		60		60		60		60		60	

<b>Programme num.</b>	<b>7</b>		<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>
	<b>Super rapide</b>		<b>Pâte</b>	<b>Confiture</b>	<b>Gâteau</b>	<b>Cuire</b>
Poids du pain	700g	900g	-	-	-	-
Minuterie (max.)	-	-	13 hr.	-	13 hr	-
Degré de dorage	✓	✓	-	-	✓	✓
Signal sonore ajout d'ingrédients	✓	✓	-	-	-	-
Durée totale en heures	<b>0:59</b>	<b>1:15</b>	<b>1:30</b>	<b>1:20</b>	<b>1:28</b>	<b>1:00</b>
<b>Toutes les durées ci-après sont indiquées en minutes</b>						
Pétrissage 1	11	12	20	-	15	-
Laisser monter la pâte 1	-		-	15	8	-
Signal sonore <small>(Ajout d'ingrédients au cours de la deuxième phase de pétrissage)</small>	✓	✓	-	-	-	-
Affichage horaire	environ 0:54	environ 1:10	-	-	-	-
Pétrissage 2	-		-	45	-	-
Laisser monter la pâte 2	-		30	-	-	-
Laisser monter la pâte	10	20	40	20	-	-
Cuisson	38	43	-	-	65	60
Affichage horaire	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00
Maintien au chaud	60		-	-	60	60



## Dépannage de la machine à pain

Que faire lorsque le crochet à pétrin ❶ reste coincé dans la forme de cuisson ❷ après la cuisson ?	<ul style="list-style-type: none"><li>• Versez de l'eau chaude dans la forme de cuisson ❷ et tournez le crochet à pétrin ❶, pour détacher les croûtes qui se trouvent en-dessous.</li></ul>
Que se passe-t-il si le pain cuit reste dans la machine à pain ?	<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 ❷ se lave-t-elle au lave-vaisselle ?	<ul style="list-style-type: none"><li>• Non. Veuillez laver la forme de cuisson ❷ et le crochet à pétrin ❶ 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 ❶ et la forme de cuisson ❷ sont correctement insérés.</li></ul>
Que faire quand le crochet à pétrin ❶ reste coincé dans le pain ?	<ul style="list-style-type: none"><li>• Retirez le crochet à pétrin ❶ à l'aide d'un extracteur à pétrin ❸.</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 15 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>• Vous trouverez les durées précises dans le tableau "Déroulement des programmes".</li></ul>
Quelle taille de pain est-ce que je peux cuire ?	<ul style="list-style-type: none"><li>• La forme de cuisson ❷ permet de cuire les poids de pain suivants :<ul style="list-style-type: none"><li>- pain d'un poids de 700 g</li><li>- pain d'un poids de 900 g</li></ul></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 œufs se gâtent s'ils restent trop longtemps dans l'appareil.</li></ul>
L'appareil réduit en morceaux les raisins secs ajoutés.	<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 cuve 10 ou des fentes d'aération 6 ?</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 cuve 10, car la fumée a vraisemblablement été causée par des saletés. Si la cuve 10 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>• La touche marche/arrêt D a été enfoncée en cours d'opération.</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>• Le crochet à pétrin 11 est bloqué.</li> </ul> <p>Enlevez les ingrédients sans les réutiliser. Retirez la forme de cuisson 4 et vérifiez si l'arbre d'entraînement 5 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 dure, de sorte que le crochet à pétrin se bloque 11 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. Débranchez la fiche secteur. Retirez la forme de cuisson 4. Pressez les ressorts vers l'extérieur. Insérez à nouveau la forme de cuisson 4 et fermez le couvercle de l'appareil 2. Dans un délai de 10 minutes, insérez à nouveau la fiche secteur dans la prise. Le programme de cuisson se poursuit automatiquement.</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. Appuyez sur la touche marche/arrêt D jusqu'à ce que le réglage de base apparaisse dans l'écran 7. Laissez refroidir l'appareil pendant env. 20 minutes avec le couvercle ouvert 2. L'appareil est ensuite utilisable comme à l'accoutumée.</li> </ul>

<b>Veiligheidsvoorschriften</b>	<b>18</b>
<b>Apparaatoverzicht</b>	<b>19</b>
<b>Inhoud van het pakket</b>	<b>20</b>
<b>Gebruik in overeenstemming met bestemming</b>	<b>20</b>
<b>Technische gegevens</b>	<b>20</b>
<b>Mogelijkheden</b>	<b>20</b>
<b>Vóór de eerste ingebruikname</b>	<b>20</b>
<b>Vóór het bakken</b>	<b>21</b>
<b>Bedieningsgedeelte</b>	<b>21</b>
<b>Functies van de broodbakmachine</b>	<b>23</b>
<b>Foutmeldingen</b>	<b>24</b>
<b>Brood bakken</b>	<b>24</b>
Ingrediënten toevoegen . . . . .	24
De bakvorm gebruiken . . . . .	24
Inschakelen . . . . .	24
Tijdvertraging/Timerfunctie . . . . .	24
Deeg mengen en kneden . . . . .	25
Deeg laten rijzen . . . . .	25
Bakken . . . . .	25
Warmhouden . . . . .	26
Einde van het programmaverloop . . . . .	26
<b>Reiniging en onderhoud</b>	<b>27</b>
<b>Milieurichtlijnen</b>	<b>27</b>
<b>Garantie en service</b>	<b>28</b>
<b>Importeur</b>	<b>28</b>
<b>Chronologisch verloop van de programma's</b>	<b>29</b>
<b>Problemen met de broodbakmachine oplossen</b>	<b>31</b>

Bewaar deze handleiding voor toekomstige vragen – en geef deze mee wanneer u het apparaat overdoet aan iemand anders!

# BROODBAKAUTOMAAT KH 1172

## Veiligheidsvoorschriften

- 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 die niet toegankelijk is voor kinderen.
- Controleer de broodbakmachine na het uitpakken op transportschade. Wendt u zonedig tot uw leverancier.
- Zet het apparaat op een oppervlak dat droog, waterpas en hittebestendig is.
- Zet het apparaat niet in de buurt van gasbranders, elektrische kachels of soortgelijke 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.
- Gebruik de broodbakmachine niet om er etenswaren of keukengerei in te bewaren.
- Gebruik geen externe tijdschakelklok of een apart afstandsbedieningssysteem om het apparaat te bedienen.


### **Brandgevaar!**

- 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.
- 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.

- Start een bakprogramma alleen als er een bakvorm in het apparaat is geplaatst.
- Leg geen voorwerpen op het apparaat en dek het niet af. Brandgevaar!
- Leg nooit aluminiumfolie of andere voorwerpen van metaal in de broodbakmachine. Dit kan kortsluiting veroorzaken. Brandgevaar!
- Gebruik het apparaat nooit leeg of zonder bakvorm.

### **Gevaar van een elektrische schok!**

- 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.
- Houd het netsnoer uit de buurt van scherpe randen en hete oppervlakken of voorwerpen. Hierdoor kan de isolatie van het snoer beschadigd raken.
- Laat beschadigde netstekkers of netsnoeren onmiddellijk door deskundig personeel of door de klantenservice vervangen, om gevaarlijke situaties te vermijden.
- De maximaal toegestane belastbaarheid van een eventueel verlengsnoer moet overeenstemmen met het vermogen van de broodbakmachine.
- Als het apparaat niet wordt gebruikt, evenals vóór het reinigen, a.u.b. de netstekker uit het stopcontact halen.
- Laat het apparaat afkoelen en trek de stekker uit het stopcontact alvorens onderdelen te verwijderen of te plaatsen.
- Reinig het apparaat niet met krassende schuur-sponzen.  
Als deeltjes van de spons losraken en met elektrische delen in aanraking komen, bestaat er gevaar voor een elektrische schok.

-  Dompel de broodbakmachine niet onder in water of andere vloeistoffen. Gevaar voor stroomschokken!

## **Voorzichtig!** **Schade aan het apparaat!**

- Gebruik het apparaat alleen binnen.
- Zet het apparaat nooit op of naast een gas- of elektrisch fornuis of een hete oven.
- Het gebruik van accessoires die niet door de fabrikant zijn aanbevolen, kan tot beschadigingen leiden. Gebruik het apparaat alleen voor het doel waarvoor het bestemd is. Anders vervalt de garantieclaim.
- Dit apparaat voldoet aan de gestelde veiligheidsvoorschriften. Controle, reparaties en technisch onderhoud mogen slechts door een gekwalificeerde vakhandelaar worden uitgevoerd. Anders vervalt de garantie.
- Trek de stekker niet aan het snoer uit het stopcontact.

## **Letselgevaar!**

- Voor het demonteren van afzonderlijke onderdelen dient u het apparaat eerst te laten afkoelen.
- Leg een verlengsnoer zodanig neer dat niemand erover kan struikelen of er per ongeluk aan kan trekken.
- Ter voorkoming van het risico van struikelen of van andere ongelukken is het apparaat voorzien van een kort netsnoer.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (met inbegrip van kinderen) met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en/of gebrek aan kennis, tenzij ze onder toezicht staan van een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon of van die persoon aanwijzingen krijgen voor het gebruik van het apparaat.
- Bij kinderen is supervisie noodzakelijk om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- Wees voorzichtig, de broodbakmachine wordt heet. Raak het apparaat eerst aan als het is afgekoeld of gebruik een pannenlap of ovenhandschoen.
- Nooit de bakvorm verwijderen tijdens de werking van het apparaat.

- Verplaats de broodbakmachine niet, als zich in de bakvorm hete of vloeibare inhoud, bijvoorbeeld jam, bevindt. Verbrandingsgevaar!
- Vermijd tijdens het gebruik contact met de roterende kneedhaak.
- Haal de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet gebruikt en als u het gaat schoonmaken.
- Sluit altijd het deksel tijdens de werking van het apparaat.

## Apparaatoverzicht

---

- 1 Handgreep
- 2 Apparaatdeksel
- 3 Kijkvenster
- 4 Bakvorm
- 5 Aandrijfas
- 6 Ventilatiesleuven
- 7 Display
- 8 Bedieningspaneel
- 9 Bakprogramma's
- 10 Bakruimte

## Accessoires

- 11 Kneedhaak
- 12 Maatbeker
- 13 Kneedhaakverwijderaar
- 14 Maatlepel

## **Voorzichtig! Heet oppervlak!**

Dit symbool op de broodbakmachine waarschuwt u voor verbrandingsgevaar.

## Overzicht bedieningspaneel

- A Toets Bruiningsgraad 
  - B Toets Broodgewicht 
- Stand I: 700 g  
Stand II: 900 g
- C Toetsen Tijd  
  - D Toets Start/Stop 
  - E Toets Programmeerkeuze 

## Inhoud van het pakket

---

Broodbakmachine KH 1172  
Kneedhaak  
Bakvorm  
Maatbeker  
Maatlepel  
Kneedhaakverwijderaar  
Gebruiksaanwijzing  
Beknopte handleiding  
Bestelkaart  
Receptenboekje

## Gebruik in overeenstemming met bestemming

---

Gebruik de Bifinett broodbakmachine uitsluitend om brood te bakken en voor het maken van jams/confituren voor huishoudelijk gebruik.

Gebruik het apparaat niet voor het drogen van levensmiddelen of voorwerpen. Gebruik de broodbakmachine niet in de openlucht.

Gebruik uitsluitend door de fabrikant aanbevolen accessoires. Niet aanbevolen accessoires kunnen het apparaat beschadigen.

## Technische gegevens

---

Nominale spanning: 220-240V~50Hz  
Vermogen : 600 Watt

## Mogelijkheden

---

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

- U kunt kiezen uit 11 verschillende programma's.
- U kunt ook kant-en-klare bakmixen gebruiken.
- U kunt brooddeeg laten kneden en jam maken.

## Vóór de eerste ingebruikname

---

### 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 de bakvorm ④, kneedhaken ① en buitenste vlakken van de broodbakmachine vóór ingebruikname af met een schone, vochtige doek. Gebruik geen krassende schuurspoons of schuurmiddelen. Verwijder de beschermfolie van het display ⑦.

### Opwarmen

Neem voor de eerste ingebruikname de volgende aanwijzing in acht:

### Brandgevaar!

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

### OPMERKING:

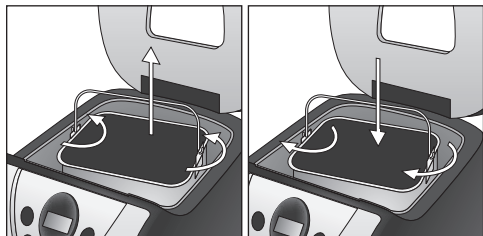
plaats de lege bakvorm ④ uitsluitend in het apparaat wanneer u dit voor de eerste keer verwarmt. Sluit het deksel van het apparaat ②. Kies het programma Bakken, zoals beschreven in het hoofdstuk „Brood bakken“ en druk op Start/Stop ① om het apparaat 5 minuten op te warmen. Druk na 5 minuten op de toets Start/Stop ① totdat u een geluidssignaal hoort, om het proces te stoppen. Daar de opwarmelementen licht ingeget 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 de bakvorm ④, kneedhaak ① en buitenste oppervlakken van de broodbakmachine met een schone, vochtige doek af.

## Vóór het bakken

### Bakvorm uitnemen en inzetten

Om de bakvorm 4 eruit te nemen (Afb. 1): draai de bakvorm 4 licht tegen de wijzers van de klok in, totdat u deze uit de broodbakmachine kunt tillen (markering "REMOVE ◁" in de bakruimte 10). Om de bakvorm 4 erin te zetten (Afb.2): Zet de bakvorm 4 licht schuin op de aandrijfjas. Draai de bakvorm 4 licht met de wijzers van de klok mee, totdat deze recht in de bakruimte 10 zit. (Markering "▷ LOCK" in de bakruimte 10).



Afb. 1: Uitnemen:

Afb. 2: Inzetten

### Tips voor 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 de ingrediënten in de bakruimte 10 terecht komen, kan door de verhitting van de verwarmingsslangen 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 hiervoor bijvoorbeeld de meegeleverde maatbeker 12. Met de gradaties op de maatbeker 12 in milliliter (ml) en ounces (oz) kunt u de ingrediënten in de verschillende maateenheden afmeten. Een geringe afwijking van de in het recept aangegeven hoeveelheid kan het bakresultaat al beïnvloeden.

### ⚠ Brandgevaar!

Gebruik in geen geval grotere hoeveelheden dan aangegeven. Teveel deeg kan over de bakvorm 4 heen lopen en op de hete verwarmingsslangen een brand veroorzaken.

## Bedieningsgedeelte

### 7 Display


Standaardinstelling

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

- Op het display 7 verschijnt „1 3:10“. De "1" geeft aan in welk programma u zich bevindt en "3:10" is de programmaduur in uren en minuten.
- De stand van twee pijlen aan de bovenste rand van het display 7 geeft informatie over de gekozen bruiningsgraad (linker pijl) en het gewicht (rechter pijl). De standaardinstelling na het inschakelen van het apparaat is: Broodgewicht 900 g en „Gemiddelde bruiningsgraad“.

Tijdens het bedrijf kan het programmaverloop afgelezen worden aan de teruglopende tijdmeldingen op het display 7.

## A Toets Bruiningsgraad

Stel met de toets voor de bruiningsgraad **A** de gewenste bruiningsgraad in: LICHT  - MIDDEL  - DONKER .

Deze functie kan niet worden toegepast op de programma's 8. Deeg en 9. Jam.

## B Toets Broodgewicht

U kunt met de toets voor het broodgewicht **B** het gewicht van het brood variëren:

voor een laag broodgewicht van 700 g

voor een hoger broodgewicht van 900 g

Deze functie kan niet worden toegepast op de programma's 8. Deeg, 9. Jam, 10. Gebak en 11. Bakken.

## C Toetsen Tijd ▼ ▲

Met de toetsen voor de tijd kunt u het programma voor tijdvertraging starten.

## 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, Express en Jam kunnen niet vertraagd worden gestart.

Voor meer informatie zie hoofdstuk „Tijdvertraging/Timerfunctie“.

## D Toets Start/Stop

- Voor het starten en beëindigen van het programma drukt u op de toets Start/Stop **D**.
- Zodra de toets Start/Stop **D** ingedrukt werd, knippert de dubbele punt tussen de tijdsmelding.
- Met de toets Start/Stop **D** kunt u het programma in iedere stand afbreken. Houd de toets Start/Stop **D** zo lang ingedrukt tot u een geluidssignaal hoort. Op het display **7** verschijnt de standaardinstelling. Als u een andere programma wilt gebruiken, kiest u dit met de toets Programma-keuze **E**.

## E Toets Programmeerkeuze

Druk op de toets voor de programmeerkeuze **E** om door de verschillende programma's, uitgebreid beschreven in de tabel „Tijdverloop van de programma's“, heen te schakelen. Gebruik de programma's voor de volgende bereidingen:

### 1. Programma Normaal

Voor meergranen- en witbrood dat voornamelijk uit tarwe- of rogge-meel bestaat. Het brood heeft een compacte consistentie. De bruining van het brood wordt ingesteld met de toets Bruiningsgraad **A**.

### 2. Programma Witbrood

Voor de bereiding van bijzonder luchtig witbrood.

### 3. Programma Volkoren

Voor brood met een zwaardere meelsoort, bijv. tarwevolkorenmeel en rogge-meel. Het brood wordt compacter en zwaarder.

### 4. Programma Snel

Voor de snelle bereiding van wit- en meergranenbrood.

### 5. Programma Zoet

Voor brood met ingrediënten als vruchtensappen, kokosvlokken, rozijnen, gekonfijte vruchten, chocolade of extra suiker. Door een langere rijstijd wordt het brood lichter en luchtiger.

### 6. Programma Glutenvrij

Voor brood van glutenvrije meelsoorten en bakmixen. Glutenvrije meelsoorten doen langer over de opname van vloeistoffen en hebben andere rijzeigenschappen.

### 7. Programma Express

Het deeg rijst in het programma Express korter en de broden zijn daarom compacter en minder luchtig. Een tijdvoorkeuze is niet mogelijk. Gebruik bij dit programma telkens vloeistoffen die op ca. 50 °C/122 °F verwarmd zijn. Dit programma is het snelste bakprogramma.



## 8. Programma Deeg (kneden)

Voor het maken van gistdeeg voor broodjes, pizza's of bolussen. Bij dit programma vervalt het bakproces.

## 9. Programma Jam

Voor het maken van jams, confituren, gelei en ander broodbeleg uit vruchten.

## 10. Programma Gebak

De ingrediënten worden bij dit programma gekneed, gerezen en gebakken. Gebruik voor dit programma bakpoeder.

## 11. Programma Bakken

Voor het afbakken van brood dat niet of niet helemaal is doorgebakken of kant-en-klaar deeg. Alle kneed- of rustprocessen vervallen bij dit programma. Het brood wordt gedurende een uur na afloop van het bakproces warm gehouden. Daardoor wordt voorkomen dat het brood te vochtig wordt.

Programma 11 bakt het brood 60 minuten lang. Om het programma "Bakken" voortijdig te stoppen, drukt u op de toets Start/Stop **D** totdat er een lang geluidssignaal te horen is. Als u het apparaat wilt uitschakelen, dient u de stekker uit het stopcontact te trekken.

### **i** **OPMERKING:**

het programma Bakken kan niet worden gestart, als het apparaat niet eerst afgekoeld is. Voordat u een brood afbakt, moet u wachten totdat het apparaat afgekoeld is.

## Functies van de broodbakmachine

### Geluidssignalfunctie

Het geluidssignaal gaat af

- bij het indrukken van alle programmatoetsen,
- in de programma's 1 tot 7 om aan te geven, dat er nu granen, vruchten, noten of andere ingrediënten toegevoegd kunnen worden,
- 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 dan mogelijk, als het deeg bij het stoppen van het programmaverloop niet verder dan in 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 bedoeld als er stroomuitval plaatsvindt.

### **i** **OPMERKING:**

Het drukken op de toets Start/Stop **D** beëindigt het programma definitief. Het programma kan dan niet meer worden voortgezet.

## Foutmeldingen

---

- Als het display ⑦ „HHH” aangeeft, nadat het programma werd gestart, dan is de temperatuur van de broodbakmachine nog te hoog. Stop het programma en trek de netstekker eruit. Open het deksel van het apparaat ② en laat het apparaat afkoelen alvorens het verder te gebruiken.
- Wanneer er geen nieuw programma kan worden gestart, nadat de broodbakmachine al een programma heeft beëindigd, is de machine nog te warm. In dit geval springt de displayweergave op de standaardinstelling (Programma 1). Open het deksel van het apparaat ② en laat het apparaat afkoelen alvorens het verder te gebruiken.

### ⓘ **OPMERKING:**

het apparaat kan niet worden gestart, als het niet eerst afgekoeld is.

- Als het display ⑦ „EEE” aangeeft, nadat het programma werd gestart, dan zet u de broodbakmachine eerst uit en daarna weer aan door de netstekker uit het stopcontact te halen en er dan weer in te steken. Blijft de foutmelding bestaan, dient u contact op te nemen met de klantenservice.

## Brood bakken

---

### Ingrediënten toevoegen

- Zet de kneedhaak ⑪ op de aandrijfas ⑤.
- Vul de bakvorm ④ met de ingrediënten. De ingrediënten moeten in de opgegeven volgorde van het betreffende recept in de bakvorm ④ worden gedaan. Let erop, dat er geen vervuilingen van buiten aan de bakvorm ④ vastzitten.

### De bakvorm gebruiken

Zet de bakvorm ④ licht schuin op de aandrijfas. Draai de bakvorm ④ licht met de wijzers van de klok mee, totdat deze recht in de bakruimte ⑩ zit. (markering “▷ LOCK” in de bakruimte ⑩).

### Inschakelen

- Steek de stekker in een stopcontact dat volgens de voorschriften is geïnstalleerd.

### Programmaverloop kiezen

- Kies het gewenste programma met de toets Programmakeuze **E**.
- Kies de gewenste bruining met de toets Bruiningsgraad **A**.
- Kies het gewenste gewicht van het brood met de toets Broodgewicht **B**.
- Om het programma direct te starten, drukt u op de toets Start/Stop **D**.

### Tijdvertraging/Timerfunctie

- Kies het gewenste programma met de toets Programmakeuze **E**.
- Kies de gewenste bruining met de toets Bruiningsgraad **A**.
- Kies het gewenste gewicht van het brood met de toets Broodgewicht **B**.
- Met de toetsen Tijd **C** kunt u de start van het programma vertragen.
- Tel bij de automatisch ingevoerde tijd van het betreffende programma de uren en de minuten op waarna het programma gereed dient te zijn. Houd zo nodig rekening met de warmhoudtijd van een uur (na het beëindigen van het bakproces)!

Het programma kan met de hulp van de tijdvertraging maximaal 13 uur na de start van het programma worden beëindigd.

## **WAARSCHUWING!**

Voordat u een bepaald brood met tijlvertraging gaat bakken, dient u het recept eerst uit te proberen om er zeker van te zijn dat de verhouding tussen de ingrediënten klopt, het 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 gemiddelde bruiningsgraad en een hoger broodgewicht moet op een later tijdstip worden gebakken. Hiertoe kiest u eerst programma 1 **E**, gemiddelde bruiningsgraad **A** en het broodgewicht 900 g **B** (hoger broodgewicht). Verondersteld dat het 8:00 uur is en uw brood om 17:30 uur klaar moet zijn - dus in 9 uur en 30 minuten. Druk op de toets Tijd **C** tot 9:30, aangezien het gaat over een periode van negen uur en 30 minuten tussen "nu" (8:00 uur) en de tijd van het klaar zijn. Gebruik bij vertraagd bakken geen bederfelijke ingrediënten zoals melk, eieren, vruchten, yoghurt, uien, enz.!

- Om het programma te starten, drukt u op de toets Start/Stop **D**.

### **Deeg mengen en kneden**

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

**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 theelepels).

**Tip:** als u de kneedhaak **11** na het laatste kneden van het deeg eruit haalt, wordt het brood bij het uitnemen uit de bakvorm **4** niet openge-scheurd. Daartoe moet u het bakprogramma onderbreken.

- Als u het bakprogramma wilt onderbreken, dient u de stekker uit het stopcontact te trekken. Niet op de toets Start-Stop **D** drukken.
- Open het deksel van het apparaat **2** en haal de bakvorm **4** eruit.  
Met meel op uw handen gewreven kunt u het deeg eruit nemen en de kneedhaak **11** verwijderen.
- Leg het deeg weer in de bakvorm **4**, zet deze weer in het apparaat en sluit het apparaatdeksel **2**.
- Steek de stekker in het stopcontact. Het bakprogramma loopt automatisch verder.

### ***OPMERKING:***

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 het deksel van het apparaat **2** gesloten.

### **Bakken**

#### ***Verbrandingsgevaar!***

Open tijdens het bakproces nooit het deksel van het apparaat **2**.

#### ***Opmerking***

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

De broodbakmachine regelt automatisch de baktemperatuur en de baktijd. Mocht het brood na beëindiging van het programma nog te licht zijn, kunt u dit in het programma Bakken afbakken.

- Druk zo lang op de toets Start/Stop **D** totdat u het geluidssignaal hoort en laat het apparaat met geopende deksel **2** afkoelen.
- Druk meerdere keren op de toets Programma-keuze **E** om het programma Bakken te kiezen.
- Om het afbakken te starten, drukt u op de toets Start/Stop **D**.
- Als de gewenste bruining is bereikt, drukt u op de toets Start/Stop **D** totdat een geluidssignaal te horen is, om het bakken te stoppen.

## 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. Uitgezonderd hiervan zijn de programma's Deeg en Jam.

## Einde van het programmaverloop

### **Waarschuwing**

Voordat u het apparaatdeksel **2** opent, trekt u de stekker uit het stopcontact om een onbedoeld inschakelen van het apparaat te voorkomen. Letselgevaar!

### **Waarschuwing**

Ontkoppel het apparaat, indien het niet wordt gebruikt, altijd van het stroomnet om gevaar door kortsluiting, onweer of spanningsschommelingen te vermijden.

- 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.

- Zet de bakvorm **4** op de kop als het brood niet meteen op het rooster valt en beweeg de aandrijfas **5** van onderen een paar keer heen en weer totdat het brood eruit valt.

Mocht de kneedhaak **11** nog in het brood blijven steken, dan gebruikt u de meegeleverde kneedhaakverwijderaar **13**:

- Voer deze aan de onderkant van het brood dat nog warm is in de ronde opening van de kneedhaak **11** en kantel de kneedhaakverwijderaar **13** op de onderste rand van de kneedhaak **11**.
- Trek de kneedhaak **11** vervolgens met de kneedhaakverwijderaar **13** voorzichtig omhoog. Hierbij is te zien op welke plaats in het brood de vleugel van de kneedhaak **11** zich bevindt.
- Snijd het brood licht in op deze plaats en trek de kneedhaak **11** eruit.

### **Opmerking**

Gebruik geen metalen voorwerpen die krassen op de antiaanbaklaag kunnen veroorzaken. Nadat u het brood uit de bakvorm **4** heeft gehaald dient u de bakvorm onmiddellijk met warm water uit te spoelen. U voorkomt het vastzetten van de kneedhaak **11** op de aandrijfas **5**.

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

### **Let op!**

Verzekert u zich ervan, vóór het aansnijden van het brood, dat er geen kneedhaak **11** in het deeg zit. De kneedhaak **11** kan beschadigd raken.

## 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 vaatwasmachinebestendig!

### **Behuizing, deksel, ovenruimte**

- Verwijder alle restanten in de bakruimte **10** met een vochtige doek of met een licht vochtige spons.
  - 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 kneedhaak**

De oppervlakken van de bakvorm **4** en de kneedhaak **11** zijn voorzien van een antiaanbaklaag. 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.

Om te reinigen neemt u de bakvorm **4** en de kneedhaak **11** uit de bakruimte **10**. Veeg de buitenkant van de bakvorm **4** af met een vochtige doek.

### **Let op**

Dompel de bakvorm **4** nooit in water of andere vloeistoffen. Dat leidt tot onherstelbare schade aan de bakvorm **4**.

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

Indien de kneedhaken **11** korsten hebben die moeilijk oplossen, dan vult u de bakvorm **4** ongeveer 30 minuten lang met heet water.

Is de inzethouder in de kneedhaak **11** verstopt, dan kunt u deze voorzichtig schoonmaken met een houten stokje.

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

### **Accessoires**

Reinig de accessoires (maatbeker **12**, maatlepel **14** en kneedhaakverwijderaar **13**) in mild zeepsop en spoel de accessoires daarna grondig af.

Gebruik om te reinigen geen agressieve schoonmaak- of schuurmiddelen. Deze kunnen de accessoires beschadigen.

## Milieurichtlijnen

---



**Deponeer het toestel in geen geval bij het normale huisvuil. Voor dit product geldt de Europese richtlijn 2002/96/EG.**

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

Neemt u de actueel geldende voorschriften in acht. Neem in geval van twijfel contact op met de gemeentelijke reinigingsdienst.



Voer alle verpakkingsmateriaal op een milieuvriendelijke manier af.

## Garantie en service

---

U heeft op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. Het apparaat is met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd. Bewaar a.u.b. de kassabon als aankoopbewijs. Mocht u aanspraak willen maken op de garantie, neem dan telefonisch contact op met uw serviceadres. Alleen dan kan het gratis inzenden van uw product worden gewaarborgd. De garantievergoeding geldt alleen voor materiaal- of fabricagefouten en niet voor slijtage onderhevige onderdelen of voor beschadigingen van breekbare onderdelen, zoals schakelaars en accu's. Het product is uitsluitend bestemd voor privé-gebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden. Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door ons geautoriseerd servicefiliaal zijn uitgevoerd, vervalt de garantie. Uw wettelijke rechten worden door deze garantie niet beperkt.

### **Kompernass Service Netherland**

Tel.: 0900 1240001

e-mail: support.nl@kompernass.com

### **Kompernass Service Belgium**

Tel.: 070350315

e-mail: support.be@kompernass.com

## Importeur

---

KOMPERNASS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM, GERMANY

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

## Chronologisch verloop van de programma's

Programma-nummer	1		2		3		4		5		6	
	Normaal		Witbrood		Volkoren		Snel		Zoet		Glutenvrij	
Broodgrootte	700g	900g	700g	900g	700g	900g	700g	900g	700g	900g	700g	900g
Tijdschakelklok (max.)	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	<b>3:00</b>	<b>3:10</b>	<b>3:30</b>	<b>3:40</b>	<b>3:40</b>	<b>3:50</b>	<b>1:55</b>	<b>1:58</b>	<b>3:05</b>	<b>3:10</b>	<b>3:15</b>	<b>3:30</b>
	<b>Alle volgende tijdweergaven in minuten</b>											
Kneden 1	10	11	16	18	9	10	7		10		12	
Deeg laten rijzen 1	23	28	35	40	20	25	6		20	22	20	
Geluidssignaal <small>(Toevoegen van ingrediënten tijdens de tweede kneedfase)</small>	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Tijdweergave op het display	ca. 2:20	ca. 2:23	ca. 2:27	ca. 2:30	ca. 3:06	ca. 3:10	ca. 1:37	ca. 1:40	ca. 2:31	ca. 2:28	ca. 2:48	ca. 2:53
Kneden 2	12	13	17		18	20	10	10	15		13	
Deeg laten rijzen 2	35		30		55		15	15	35		50	
Deeg laten rijzen 3	40		50		60		-	-	50		50	
Bakken	60	63	62		58	60	62	65	55	58	60	65
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
Warmhouden	60		60		60		60		60		60	

Programma-nummer	7		8	9	10	11
	Express		Deeg	Jam	Gebak	Bakken
Broodgrootte	700g	900g	-	-	-	-
Tijdschakelklok (max.)	-	-	13 uur	-	13 uur	-
Bruiningsgraad	✓	✓	-	-	✓	✓
Geluidssignaal ingrediënten toevoegen	✓	✓	-	-	-	-
Totale tijd in uren	<b>0:59</b>	<b>1:15</b>	<b>1:30</b>	<b>1:20</b>	<b>1:28</b>	<b>1:00</b>
<b>Alle volgende tijdweergaven in minuten</b>						
Kneden 1	11	12	20	-	15	-
Deeg laten rijzen 1	-		-	15	8	-
Geluidssignaal <small>(Toevoegen van ingrediënten tijdens de tweede kneedfase)</small>	✓	✓	-	-	-	-
Tijdweergave op het display	ca. 0:54	ca. 1:10	-	-	-	-
Kneden 2	-		-	45	-	-
Deeg laten rijzen 2	-		30	-	-	-
Deeg laten rijzen 3	10	20	40	20	-	-
Bakken	38	43	-	-	65	60
Tijdweergave op het display	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00
Warmhouden	60		-	-	60	60



## Problemen met de broodbakmachine oplossen

Wat te doen als de kneedhaak 11 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 11 om de verkorstingen eronder 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 warm gehouden 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 vaatwasmachine worden geplaatst?	<ul style="list-style-type: none"><li>• Nee. A.u.b. de bakvorm 4 en de kneedhaak 11 met de hand afwassen.</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 11 en de bakvorm 4 correct vastzitten.</li></ul>
Wat te doen als de kneedhaak 11 in het brood blijft steken?	<ul style="list-style-type: none"><li>• Verwijder de kneedhaak 11 met de kneedhaakverwijderaar 15.</li></ul>
Wat gebeurt er als de stroom uitvalt tijdens het uitvoeren van een programma?	<ul style="list-style-type: none"><li>• Bij een stroomuitval van minder dan 15 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>• A.u.b. de juiste tijden in de tabel „Tijdelijk verloop van de programma's" lezen.</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: - Brood met een gewicht van 700 g - Brood met een gewicht van 900 g</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 ⑩ of ventilatieopeningen ⑥ 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 ⑩, daar de rook waarschijnlijk wordt veroorzaakt door vuil. Bevinden zich geen vervuilingen in de bakruimte ⑩ of aan de buitenkant van de bakvorm ④, dan zet u het apparaat weer aan. 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 ① werd tijdens het bedrijf ingedrukt.</li> <li>• Tijdens de werking is de stroom gedurende langere tijd uitgevallen.</li> <li>• Het deksel van het apparaat ② werd tijdens de werking meerdere keren geopend.</li> <li>• De kneedhaak ⑪ is geblokkeerd.</li> </ul> <p>Verwijder de ingrediënten en gebruik ze niet nogmaals. Haal de bakvorm ④ eruit en controleer of de aandrijfas ⑤ draait. 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>• Het deeg is te stevig en zodoende blokkeert de kneedhaak ⑪ en de bakvorm ④ wordt naar boven gedrukt. Voeg wat vloeistof aan de deeg toe. Sluit onmiddellijk weer het 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. Zet de bakvorm ④ er weer in en sluit het apparaatdeksel ②. Steek de stekker binnen 10 minuten weer in het stopcontact. Het programma wordt automatisch voortgezet.</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 ① totdat de standaardinstelling op het display ⑦ verschijnt. Laat het apparaat met geopende deksel ② ca. 20 minuten lang afkoelen. Daarna kan het apparaat gewoon weer worden bediend.</li> </ul>

# INHALTSVERZEICHNIS

**SEITE**

<b>Sicherheitshinweise</b>	<b>34</b>
<b>Geräteübersicht</b>	<b>35</b>
<b>Lieferumfang</b>	<b>36</b>
<b>Bestimmungsgemäßer Gebrauch</b>	<b>36</b>
<b>Technische Daten</b>	<b>36</b>
<b>Eigenschaften</b>	<b>36</b>
<b>Vor dem ersten Gebrauch</b>	<b>36</b>
<b>Vor dem Backen</b>	<b>37</b>
<b>Bedienfeld</b>	<b>37</b>
<b>Funktionen des Brotbackautomaten</b>	<b>39</b>
<b>Fehlermeldungen</b>	<b>40</b>
<b>Brot backen</b>	<b>40</b>
Zutaten einfüllen . . . . .	40
Einsetzen der Backform . . . . .	40
Einschalten . . . . .	40
Zeitverzögerung/Timerfunktion . . . . .	40
Teig mischen und kneten . . . . .	41
Teig gehen lassen . . . . .	41
Backen . . . . .	41
Warmhalten . . . . .	42
Ende des Programmablaufs . . . . .	42
<b>Reinigung und Pflege</b>	<b>43</b>
<b>Entsorgen</b>	<b>43</b>
<b>Garantie und Service</b>	<b>44</b>
<b>Importeur</b>	<b>44</b>
<b>Zeitlicher Ablauf der Programme</b>	<b>45</b>
<b>Fehlerbehebung Brotbackautomat</b>	<b>47</b>

Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der ersten Verwendung aufmerksam durch und heben Sie diese für den späteren Gebrauch auf. Händigen Sie bei Weitergabe des Gerätes an Dritte auch die Anleitung aus.

# BROTBACK-AUTOMAT KH 1172

---

## Sicherheitshinweise

---

- Lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung erst vollständig durch bevor Sie das Gerät benutzen!
- Erstickungsgefahr! Kinder ersticken bei unsachgemäßem Gebrauch des Verpackungsmaterials. Entsorgen Sie dieses sofort nach dem Auspacken oder bewahren Sie es für Kinder unzugänglich auf.
- Kontrollieren Sie den Brotbackautomaten nach dem Auspacken auf Transportschäden. Wenden Sie sich gegebenenfalls an Ihren Lieferanten.
- Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, ebene und hitzeunempfindliche Oberfläche.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Gasbrennern, Elektroherden oder sonstigen Hitzequellen auf.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren Materialien, explosiven und/oder brennbaren Gasen auf. Zu anderen Gegenständen muss ein Mindestabstand von 10 cm eingehalten werden.
- Benutzen Sie den Brotbackautomaten nicht, um darin Speisen oder Utensilien aufzubewahren.
- Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem um das Gerät zu betreiben.

### **Brandgefahr!**

- Achten Sie darauf, dass die Lüftungsschlitze des Gerätes nicht verdeckt werden.
- Überprüfen Sie vor dem Anschluss, ob Stromart und Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.
- Decken Sie das Gerät niemals mit einem Handtuch oder anderen Materialien ab. Hitze und Dampf müssen entweichen können. Ein Brand kann entstehen, wenn das Gerät mit brennbarem Material abgedeckt wird oder in Kontakt kommt, wie z.B. mit Vorhängen.

- Starten Sie ein Backprogramm nur mit eingesetzter Backform.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät und bedecken Sie es nicht. Brandgefahr!
- Legen Sie nie Alufolie oder andere metallische Gegenstände in den Brotbackautomaten. Das kann zu einem Kurzschluss führen. Brandgefahr!
- Benutzen Sie das Gerät nie mit leerer oder ohne Backform.

### **Gefahr eines elektrischen Schlages!**

- Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch Netzkabel und -stecker. Wenn das Netzkabel dieses Gerätes beschädigt wird, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Verlegen Sie das Netzkabel nicht über scharfe Kanten oder in der Nähe von heißen Flächen oder Gegenständen. Die Isolierung des Kabels kann beschädigt werden.
- Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Wenn Sie ein Verlängerungskabel verwenden, muss die maximal zulässige Leistung des Kabels der Leistung des Brotbackautomaten entsprechen.
- Wenn das Gerät nicht benutzt wird, wie auch vor dem Reinigen, bitte den Netzstecker ziehen.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie Teile des Zubehörs herausnehmen oder einsetzen.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit kratzenden Putzschwämmen.  
Wenn sich Partikel des Schwammes lösen und mit elektrischen Teilen in Berührung kommen, besteht Stromschlaggefahr.



Tauchen Sie den Brotbackautomaten nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Stromschlaggefahr!

## **⚠ Vorsicht! Geräteschäden!**

- Das Gerät nur innerhalb von Gebäuden benutzen.
- Das Gerät nie auf oder neben einen Gas- oder Elektroherd oder einen heißen Backofen stellen.
- Die Verwendung von nicht vom Hersteller empfohlenem Zubehör kann zu Beschädigungen führen. Das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck verwenden. Ansonsten erlischt der Garantieanspruch.
- Dieses Gerät entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Überprüfung, Reparatur und technische Wartung dürfen nur von einem qualifizierten Fachhändler durchgeführt werden. Ansonsten erlischt die Garantie.
- Ziehen Sie den Stecker nicht am Netzkabel aus der Steckdose.

## **⚠ Verletzungsgefahr!**

- Vor dem Abnehmen einzelner Teile das Gerät auskühlen lassen.
- Verlegen Sie ein Verlängerungskabel so, dass niemand darüber stolpern und unbeabsichtigt daran ziehen kann.
- Um Stolper- oder Unfallgefahren zu vermeiden, ist das Gerät mit einem kurzen Netzkabel ausgestattet.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Vorsicht, der Brotbackautomat wird heiß. Fassen Sie das Gerät erst an, wenn es sich abgekühlt hat, oder benutzen Sie einen Topflappen.
- Entfernen Sie nie die Backform während des Betriebs.

- Versetzen Sie den Brotbackautomaten nicht, wenn sich heißer oder flüssiger Inhalt, zum Beispiel Konfitüre, in der Backform befindet. Verbrunnungsgefahr!
- Kommen Sie nie während der Benutzung mit den rotierenden Knethaken in Berührung.
- Ziehen Sie den Netzstecker bei Nichtgebrauch und vor jeder Reinigung des Gerätes aus der Steckdose.
- Schließen Sie immer den Deckel während des Betriebs.

## Geräteübersicht

---

- 1 Griff
- 2 Gerätedeckel
- 3 Sichtfenster
- 4 Backform
- 5 Antriebswelle
- 6 Lüftungsschlitze
- 7 Display
- 8 Bedienfeld
- 9 Backprogramme
- 10 Backraum


## Zubehör

- 11 Knethaken
- 12 Messbecher
- 13 Knethakenentferner
- 14 Messlöffel

## **⚠ Vorsicht! Heiße Oberfläche!**

Dieses Symbol auf Ihrem Brotbackautomaten warnt Sie vor Verbrennungsgefahr.

## Übersicht Bedienfeld

- A** Taste Bräunungsgrad 
- B** Taste Brotgewicht   
Stufe I: 700 g  
Stufe II: 900 g
- C** Tasten Zeit 
- D** Taste Start/Stop 
- E** Taste Programmwahl 

## Lieferumfang

---

Brotbackautomat KH 1172  
Knehtaken  
Backform  
Messbecher  
Messlöffel  
Knehtakenentferner  
Bedienungsanleitung  
Kurzanleitung  
Bestellkarte  
Rezeptheft

## Bestimmungsgemäßer Gebrauch

---

Benutzen Sie Ihren Bifinett Brotbackautomaten nur zum Brotbacken und zur Herstellung von Marmeladen/Konfitüren im häuslichen Bereich.

Verwenden Sie das Gerät nicht zum Trocknen von Lebensmitteln oder Gegenständen. Verwenden Sie den Brotbackautomaten nicht im Freien.

Verwenden Sie nur vom Hersteller empfohlenes Zubehör. Nicht empfohlenes Zubehör kann das Gerät beschädigen.

## Technische Daten

---

Nennspannung: 220-240V~50Hz  
Leistungsaufnahme: 600 Watt

## Eigenschaften

---

Mit dem Brotbackautomat haben Sie die Möglichkeit Brot nach Ihrem Geschmack zu backen.

- Sie können unter 11 verschiedenen Programmen wählen.
- Sie können fertige Backmischungen verarbeiten.
- Sie können Bröchtenteig kneten lassen und Marmelade herstellen.

## Vor dem ersten Gebrauch

---

### Entsorgung des Verpackungsmaterials

Packen Sie Ihr Gerät aus, entfernen Sie sämtliche Transportsicherungen und entsorgen Sie das Verpackungsmaterial gemäß den Vorschriften an Ihrem Wohnort.

### Erste Reinigung

Wischen Sie Backform **4**, Knehtaken **11** und Außenfläche des Brotbackautomaten vor der Inbetriebnahme mit einem sauberen, feuchten Tuch ab. Verwenden Sie keine kratzenden Putzschwämme oder Scheuermittel. Entfernen Sie die Schutzfolie auf dem Display **7**.

### Aufheizen

Bitte beachten Sie folgenden Hinweis zur ersten Inbetriebnahme:

#### **Brandgefahr!**

Lassen Sie den Brotbackautomaten nicht länger als 5 Minuten mit leerer Backform **4** aufheizen. Es besteht die Gefahr der Überhitzung.

#### **Hinweis:**

Setzen Sie ausschließlich beim erstmaligen Aufheizen die leere Backform **4** in das Gerät ein. Schließen Sie den Gerätedeckel **2**. Wählen Sie das Programm Backen, wie im Kapitel „Brot backen“ beschrieben, und drücken Sie Start/Stop **D** um das Gerät für 5 Minuten aufzuheizen. Drücken Sie nach 5 Minuten die Taste Start/Stop **D** bis ein Signalton ertönt, um den Vorgang abzubrechen. Da die Heizelemente leicht eingefettet sind, kann es bei der ersten Inbetriebnahme zu leichter Geruchsbildung kommen. Diese ist unschädlich und hört nach kurzer Zeit auf. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, öffnen Sie zum Beispiel ein Fenster.

Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen und wischen Sie noch einmal Backform **4**, Knehtaken **11** und Außenfläche des Brotbackautomaten mit einem sauberen, feuchten Tuch ab.

# Vor dem Backen

## Backform herausnehmen und einsetzen

Um die Backform ④ herauszunehmen (Abb.1): Drehen Sie die Backform ④ ein wenig gegen den Uhrzeigersinn, bis Sie sie aus dem Brotbackautomaten heben können (Markierung "REMOVE ◁" im Backraum ⑩).

Um die Backform ④ einzusetzen (Abb.2): Setzen Sie die Backform ④ leicht schräg auf die Antriebswelle. Drehen Sie die Backform ④ ein wenig im Uhrzeigersinn, bis sie grade im Backraum ⑩ sitzt. (Markierung "▷ LOCK" im Backraum ⑩).

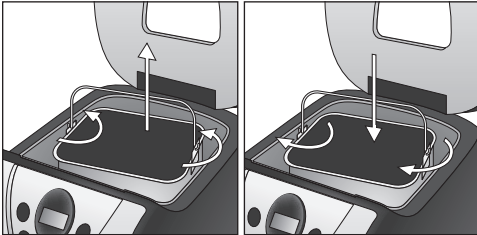


Abb. 1: Herausnehmen

Abb. 2: Einsetzen

## Tipps zum Backen

Für einen erfolgreichen Backvorgang berücksichtigen Sie bitte folgende Faktoren:

- Nehmen Sie die Backform ④ aus dem Gehäuse, bevor Sie die Zutaten einfüllen. Wenn Zutaten in den Backraum ⑩ gelangen, kann durch die Erhitzung der Heizschlangen ein Brand entstehen.
- Geben Sie die Zutaten immer in der angegebenen Reihenfolge in die Backform ④.

- Alle Zutaten sollten auf Zimmertemperatur erwärmt sein, um einen optimalen Gärvorgang der Hefe zu erhalten.
- Achten Sie auf die genaue Abmessung der Zutaten. Benutzen Sie dazu zum Beispiel den mitgelieferten Messbecher ⑫. Mit den Skalen am Messbecher ⑫ in Milliliter (ml) und Ounces (oz) können Sie Zutaten in verschiedenen Maßeinheiten abmessen. Bereits geringe Abweichungen von der im Rezept angegebenen Menge können das Backergebnis beeinflussen.

## ⚠ Brandgefahr!

Verwenden Sie auf keinen Fall größere Mengen als angegeben. Zu viel Teig kann über die Backform ④ laufen und an den heißen Heizschlangen einen Brand verursachen.

## Bedienfeld

### ⑦ Display




Grundeinstellung

Die Grundeinstellung wird angezeigt, sobald das Gerät an das Stromnetz angeschlossen wird. Mit dieser Anzeige wird die Betriebsbereitschaft signalisiert. Sie entspricht dem Programm Normal:

- Es erscheint im Display ⑦ „1 3:10“. Die „1“ zeigt an, in welchem Programm Sie sich befinden, „3:10“ ist die Programmdauer in Stunden und Minuten.
- Die Position zweier Pfeile am oberen Rand des Displays ⑦ geben Auskunft über den gewählten Bräunungsgrad (linker Pfeil) und das Gewicht (rechter Pfeil). Die Basiseinstellung nach dem Einschalten ist: Brotgewicht 900 g und „Mittlerer Bräunungsgrad“.

Während des Betriebes kann der Programmablauf an den rückwärtslaufenden Zeitangaben im Display ⑦ abgelesen werden.

## **A Taste Bräunungsgrad**

Stellen Sie mit der Taste Bräunungsgrad **A** den gewünschten Bräunungsgrad ein: HELL  - MITTEL  -DUNKEL .

Diese Funktion lässt sich nicht bei den Programmen 8. Teig und 9. Marmelade anwenden.

## **B Taste Brotgewicht**

Sie können mit der Taste Brotgewicht **B** das Brotgewicht variieren:

Für ein kleineres Brotgewicht von 700 g

Für ein größeres Brotgewicht von 900 g

Diese Funktion lässt sich nicht bei den Programmen 8. Teig, 9. Marmelade, 10. Kuchen und 11. Backen anwenden.

## **C Tasten Zeit** ▼ ▲

Mit den Tasten Zeit können Sie das Programm zeitverzögert starten.

## **i Hinweise:**

- Die Programme, welche zeitverzögert gestartet werden können, sind in der Tabelle „Zeitlicher Ablauf der Programme“ aufgeführt.
- Die Programme Schnell, Express, und Marmelade können nicht zeitverzögert gestartet werden.

Für weitere Informationen siehe Kapitel „Zeitverzögerung/Timerfunktion“.

## **D Taste Start/Stop**

- Zum Starten und Beenden des Programms drücken Sie die Taste Start/Stop **D**.
- Sobald die Taste Start/Stop **D** gedrückt wurde, blinkt der Doppelpunkt zwischen der Zeitangabe.
- Mit der Taste Start/Stop **D** können Sie das Programm in jeder Position abbrechen: Halten Sie die Taste Start/Stop **D** solange gedrückt, bis ein Signalton zu hören ist. Im Display **7** erscheint die Grundeinstellung. Wenn Sie ein anderes Programm verwenden wollen, wählen Sie dieses mit der Taste Programmwahl **E**.

## **E Taste Programmwahl**

Drücken Sie die Taste Programmwahl **E**, um durch die verschiedenen Programme, die in der Tabelle „Zeitlicher Ablauf der Programme“ ausführlich beschrieben sind, zu schalten. Verwenden Sie die Programme für folgende Zubereitungen:

### **1. Programm Normal**

Für Weiß- und Mischbrote die hauptsächlich aus Weizen- oder Roggenmehl bestehen. Das Brot hat eine kompakte Konsistenz. Die Bräunung des Brotes stellen Sie mit der Taste Bräunungsgrad **A** ein.

### **2. Programm Weißbrot**

Zur Zubereitung von besonders lockerem Weißbrot.

### **3. Programm Vollkorn**

Für Brote mit kräftigeren Mehlsorten, z. B. Weizenvollkornmehl und Roggenmehl. Das Brot wird kompakter und schwerer.

### **4. Programm Schnell**

Zur schnellen Zubereitung von Weiß- und Mischbrot.

### **5. Programm Süß**

Für Brote mit Zutaten aus Fruchtsäften, Kokosnussflocken, Rosinen, Trockenfrüchten, Schokolade oder zusätzlichem Zucker. Durch eine längere Aufgehphase wird das Brot leichter und luftiger.

### **6. Programm Glutenfrei**

Für Brote aus Gluten freien Mehlen und Backmischungen. Glutenfreie Mehle benötigen länger für die Aufnahme von Flüssigkeiten und haben andere Triebeigenschaften.

### **7. Programm Express**

Der Teig geht im Programm Express wesentlich kürzer und die Brote sind daher kompakter und weniger locker. Eine Zeitvorwahl ist nicht möglich. Bitte verwenden Sie bei diesem Programm stets auf ca. 50 °C/122 °F erwärmte Flüssigkeiten. Dieses Programm ist das schnellste von allen Backprogrammen.



## 8. Programm Teig (kneten)

Zur Herstellung von Hefeteig für Brötchen, Pizza oder Zöpfe. Der Backvorgang entfällt bei diesem Programm.

## 9. Programm Marmelade

Zum Herstellen von Marmeladen, Konfitüren, Gelees und Fruchtaufstrichen.

## 10. Programm Kuchen

Die Zutaten werden bei diesem Programm geknetet, gehen gelassen und gebacken. Benutzen Sie Backpulver für dieses Programm.

## 11. Programm Backen

Zum Nachbacken von Broten, die zu hell oder nicht ganz durch gebacken sind oder Fertigteige. Alle Knet- oder Ruhevorgänge entfallen bei diesem Programm. Das Brot wird bis zu einer Stunde nach Ende des Backvorgangs warm gehalten. Dadurch wird verhindert, dass das Brot zu feucht wird.

Das Programm 11 backt das Brot für 60 Minuten. Um das Programm "Backen" vorzeitig zu beenden, drücken Sie die Start/Stop-Taste **D**, bis ein langer Signalton ertönt. Um das Gerät auszuschalten, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.

### **i** Hinweis:

Das Programm Backen lässt sich nicht starten, bevor sich das Gerät nicht abgekühlt hat. Warten Sie, bevor Sie ein Brot nachbacken, bis sich das Gerät abgekühlt hat.

# Funktionen des Brotbackautomaten

---

## Signalton-Funktion

Der Signalton ertönt

- beim Drücken aller Programmtasten,
- in den Programmen 1 bis 7, um darauf hinzuweisen, dass jetzt Körner, Früchte, Nüsse oder andere Zugaben hinzugefügt werden können,
- beim Erreichen des Programmendes
- Während der Warmhaltephase nach Ende des Backvorgangs ertönt der Signalton mehrmals hintereinander.

## Wiederholungsfunktion

Bei einem Stromausfall von länger als 10 Minuten muss der Brotbackautomat erneut gestartet werden. Das ist nur dann praktikabel, wenn der Teig beim Abbruch des Programmablaufs nicht weiter als in der Knetphase war.

Anderenfalls muss man von vorne beginnen! Bei einem Stromausfall von weniger als 10 Minuten wird das Programm automatisch an der passenden Stelle weitergeführt (siehe Kapitel „Speicherfunktion“).

## Speicherfunktion

Das Programm wird beim Wiedereinschalten nach einem Stromausfall von bis zu ca. 10 Minuten an gleicher Stelle automatisch fortgesetzt. Diese Speicherfunktion ist für einen Stromausfall gedacht.

### **i** Hinweis:

Das Drücken der Taste Start/Stop **D** beendet das Programm endgültig. Das Programm lässt sich dann nicht mehr fortsetzen.

## Fehlermeldungen

---

- Wenn das Display **7** „HHH“ anzeigt, nachdem das Programm gestartet wurde, ist die Temperatur des Brotbackautomaten noch zu hoch. Stoppen Sie das Programm und ziehen Sie den Netzstecker. Öffnen Sie den Gerätedeckel **2** und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es weiter benutzen.
- Wenn sich kein neues Programm starten lässt, nachdem der Brotbackautomat ein Programm bereits abgeschlossen hat, ist er noch zu heiß. In diesem Fall springt die Displayanzeige auf die Grundeinstellung (Programm 1). Öffnen Sie den Gerätedeckel **2** und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es weiter benutzen.

### **i** Hinweis:

Das Gerät lässt sich nicht starten, bevor es sich nicht abgekühlt hat.

- Wenn das Display **7** „EEE“ anzeigt, nachdem das Programm gestartet wurde, schalten Sie den Brotbackautomaten zunächst aus und danach wieder ein, indem Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und ihn dann wieder einstecken. Sollte die Fehleranzeige bestehen, wenden Sie sich an den Kundendienst.

## Brot backen

---

### Zutaten einfüllen

- Setzen Sie den Knethaken **1** auf die Antriebswelle **5**.
- Füllen Sie die Zutaten in die Backform **4**. Die Zutaten müssen in der angegebenen Reihenfolge des jeweiligen Rezeptes in die Backform **4** eingefüllt werden. Achten Sie darauf, dass keine Verschmutzungen von außen an der Backform **4** haften.

### Einsetzen der Backform

Setzen Sie die Backform **4** leicht schräg auf die Antriebswelle. Drehen Sie die Backform **4** ein wenig im Uhrzeigersinn, bis sie grade im Backraum **10** sitzt. (Markierung „▷ LOCK“ im Backraum **10**).

### Einschalten

- Stecken Sie den Netzstecker in eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose.

### Programmablauf wählen

- Wählen Sie das gewünschte Programm mit der Taste Programmwahl **E**.
- Wählen Sie die gewünschte Bräunung mit der Taste Bräunungsgrad **A**.
- Wählen Sie das gewünschte Brotgewicht mit der Taste Brotgewicht **B**.
- Um das Programm sofort zu starten, drücken Sie die Taste Start/Stop **D**.

### Zeitverzögerung/Timerfunktion

- Wählen Sie das gewünschte Programm mit der Taste Programmwahl **E**.
- Wählen Sie die gewünschte Bräunung mit der Taste Bräunungsgrad **A**.
- Wählen Sie das gewünschte Brotgewicht mit der Taste Brotgewicht **B**.
- Mit den Tasten Zeit **C** können Sie den Start des Programmes verzögern.
- Zählen Sie zu der im jeweiligen Programm automatisch eingegebenen Zeit, die Stunden und Minuten, nach denen das Programm fertig sein soll. Berücksichtigen Sie ggf. die Warmhaltezeit von einer Stunde (nach Beendigung des Backvorgangs)!

Das Programm kann, mit Hilfe der Zeitverzögerung, maximal 13 Stunden nach dem Start des Programmes beendet werden.

## **Warnung!**

Bevor Sie ein bestimmtes Brot mit Zeitverzögerung backen wollen, probieren Sie das Rezept erst unter Beobachtung aus, um sicherzustellen, dass das Verhältnis der Zutaten zueinander stimmt, der Teig nicht zu fest oder zu dünn ist oder die Menge zu groß ist und dann evtl. überläuft. Brandgefahr!

## **Beispiel**

Ein normales Mischbrot mit mittlerem Bräunungsgrad und größerem Brotgewicht soll zu einem späteren Zeitpunkt gebacken werden. Wählen Sie dafür zuerst Programm 1 **E**, mittlerer Bräunungsgrad **A** und das Brotgewicht 900 g **B** (größeres Brotgewicht). Angenommen es ist 8:00 Uhr und Ihr Brot soll um 17:30 Uhr fertig sein, also in 9 Stunden und 30 Minuten. Drücken Sie die Tasten Zeit **C** bis 9:30, da es sich um eine Zeitspanne von neun Stunden und 30 Minuten zwischen „jetzt“ (8:00 Uhr) und der Zeit der Fertigstellung handelt. Beim zeitversetzten Backen bitte keine verderblichen Zutaten wie Milch, Eier, Früchte, Joghurt, Zwiebeln etc. verwenden!

- Um das Programm zu starten, drücken Sie die Taste Start/Stop **D**.

## **Teig mischen und kneten**

Der Brotbackautomat mischt und knetet den Teig solange, wie es das Backprogramm vorsieht (siehe Tabelle).

**Tipp:** Kontrollieren Sie nach einer Knetphase von 5 Minuten die Teigkonsistenz. Er sollte die Beschaffenheit einer weichen, haftenden Masse aufweisen. Ist er zu trocken, fügen Sie etwas Flüssigkeit hinzu. Ist er zu feucht, geben Sie etwas Mehl hinzu (nach Bedarf ein oder mehrere Male je 1/2 - 1 Teelöffel).

**Tipp:** Wenn Sie den Knethaken **1** nach dem letzten Knetvorgang des Teiges entnehmen, wird das Brot beim Herausnehmen aus der Backform **4** nicht aufgerissen. Dazu müssen Sie das Backprogramm unterbrechen.

- Um das Backprogramm zu unterbrechen ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Drücken Sie nicht die Taste Start/Stop **D**.
- Öffnen Sie den Gerätedeckel **2** und nehmen Sie die Backform **4** heraus. Mit bemehlten Händen können Sie den Teig entnehmen und den Knethaken **1** entfernen.
- Legen Sie den Teig wieder in die Backform **4**, setzen Sie diese wieder in das Gerät ein und schließen Sie den Gerätedeckel **2**.
- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Das Backprogramm wird automatisch fortgesetzt.

## **Hinweis:**

Die Unterbrechung darf nicht länger als 10 Minuten dauern! Ansonsten wird das Backprogramm nicht fortgesetzt.

## **Teig gehen lassen**

Nach dem letzten Kneten erzeugt der Brotbackautomat die optimale Temperatur zum Aufgehen des Teiges. Lassen Sie den Gerätedeckel **2** während dieser Zeit unbedingt geschlossen.

## **Backen**

### **Verbrennungsgefahr!**

Öffnen Sie nie den Gerätedeckel **2** während des Backvorgangs.

## **Hinweis**

Öffnen Sie den Gerätedeckel **2** nicht während des Backvorgangs. Das Brot kann in sich zusammenfallen.

Der Brotbackautomat reguliert die Backtemperatur und -zeit automatisch. Sollte nach Beendigung des Backprogramms das Brot noch zu hell sei, können Sie dieses im Programm Backen nachbacken.

- Drücken Sie die Taste Start/Stop **D** solange, bis der Signalton ertönt und lassen Sie das Gerät bei geöffnetem Gerätedeckel **2** abkühlen.
- Drücken Sie mehrmals die Taste Programmwahl **E**, um das Programm Backen zu wählen.
- Um das Nachbacken zu starten, drücken Sie die Taste Start/Stop **D**.
- Wenn die gewünschte Bräunung erreicht ist, drücken Sie die Taste Start/Stop **D** bis ein Signalton ertönt, um das Backen zu stoppen.

## Warmhalten

Wenn der Backvorgang beendet ist, ertönt mehrmals ein Signalton, um anzuzeigen, dass das Brot oder die Speisen entnommen werden können. Im Display **7** erscheint „0:00“. Gleichzeitig beginnt damit eine Warmhaltezeit von einer Stunde. Ausgenommen sind die Programme Teig und Marmelade.

## Ende des Programmablaufs

### **Warnung**

Bevor Sie den Gerätedeckel **2** öffnen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, um ein unbeabsichtigtes Einschalten des Gerätes zu verhindern. Verletzungsgefahr!

### **Warnung**

Trennen Sie das Gerät bei Nichtbenutzung immer vom Stromnetz, um Gefahr durch Kurzschluss, Gewitter oder Spannungsschwankungen zu vermeiden.

- Nehmen Sie nach Beendigung des Programmablaufs die Backform **4** mit Hilfe von Topflappen heraus.

### **Warnung**

Benutzen Sie immer Topflappen, um die Backform **4** aus dem Brotbackautomaten zu entfernen.

- Stellen Sie die Backform **4** auf den Kopf und, sofern das Brot nicht gleich auf den Rost fällt, bewegen Sie die Antriebswelle **5** von unten einige Male hin und her, bis das Brot herausfällt.

Sofern der Knethaken **11** noch im Brot stecken bleibt, benutzen Sie den mitgelieferten Knethakenentferner **13**:

- Führen Sie ihn an der Unterseite des noch warmen Brotes in die runde Öffnung des Knethakens **11** und verkanten Sie den Knethakenentferner **13** am unteren Rand des Knethakens **11**.
- Ziehen Sie dann den Knethaken **11** mit dem Knethakenentferner **13** vorsichtig nach oben. Dabei kann man sehen, an welcher Stelle im Brot sich der Flügel des Knethakens **11** befindet.
- Schneiden Sie das Brot an dieser Stelle leicht ein und ziehen Sie den Knethaken **11** heraus.

### **Hinweis**

Benutzen Sie keine Metallgegenstände, die zu Kratzern auf der Antihafbeschichtung führen können.

Spülen Sie gleich nach der Brotentnahme die Backform **4** mit warmem Wasser aus. Sie verhindern ein Festsetzen des Knethakens **11** an der Antriebswelle **5**.

Lassen Sie das Brot 15-30 Minuten abkühlen, bevor Sie es verzehren.

### **Achtung!**

Vergewissern Sie sich vor dem Anschneiden des Brotes immer, dass sich kein Knethaken **11** im Teig befindet. Der Knethaken **11** könnte beschädigt werden.

# Reinigung und Pflege

---

## **Warnung**

Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät ganz abkühlen.

Schützen Sie das Gerät vor Spritzern und Feuchtigkeit, da dies einen Stromschlag zur Folge haben kann.

Beachten Sie dazu bitte auch die Sicherheitshinweise.

## **Achtung**

Die Geräte- bzw. Zubehörteile sind nicht spülmaschinengeeignet!

## **Gehäuse, Deckel, Backraum**

- Entfernen Sie alle Rückstände im Backraum **10** mit einem feuchten Tuch oder einem leicht angefeuchteten weichen Schwamm.
- Wischen Sie das Gehäuse und den Deckel ebenfalls nur mit einem feuchten Tuch oder Schwamm ab.  
Trocknen Sie den Innenbereich gut ab.

## **Backform und Knethaken**

Die Oberflächen der Backform **4** und Knethaken **11** sind mit einer Antihafbeschichtung versehen. Benutzen Sie bei der Reinigung keine aggressiven Reinigungsmittel, Scheuermittel oder Gegenstände, die zu Kratzern auf den Oberflächen führen können.

Durch Feuchtigkeit und Dampf kann sich das Aussehen der Oberflächen im Laufe der Zeit verändern. Dies ist keine Beeinträchtigung der Funktionsfähigkeit oder Qualitätsminderung.

Nehmen Sie vor der Reinigung die Backform **4** und Knethaken **11** aus dem Backraum **10**. Wischen Sie die Außenseite der Backform **4** mit einem feuchten Tuch ab.

## **Achtung**

Tauchen Sie die Backform **4** niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Das führt zu irreparablen Schäden an der Backform **4**.

Reinigen Sie den Innenraum der Backform **4** mit warmem Seifenwasser.

Sind die Knethaken **11** verkrustet und schwer lösbar, füllen Sie die Backform **4** für etwa 30 Minuten mit heißem Wasser.

Ist die Einsatzhalterung im Knethaken **11** verstopft, können Sie diese vorsichtig mit einem Holzstäbchen reinigen.

Benutzen Sie zum Reinigen des Brotbackautomaten keine chemischen Reinigungsmittel oder Verdüner.

## **Zubehör**

Reinigen Sie das Zubehör (Messbecher **12**, Messlöffel **14** und Knethakenentferner **13**) in milder Seifenlauge und spülen Sie das Zubehör danach gründlich ab.

Benutzen Sie bei der Reinigung keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel. Diese können das Zubehör beschädigen.

## Entsorgen

---



**Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2002/96/EG.**

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



Führen Sie alle Verpackungsmaterialien einer umweltgerechten Entsorgung zu.

## Garantie und Service

---

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft. Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden. Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Akkus. Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie. Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

## Importeur

---

KOMPERNASS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM, GERMANY

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

### **DE** Schraven Service- und Dienstleistungs GmbH

Gewerbering 14  
47623 Kevelaer, Germany  
Tel.: +49 (0) 180 5 008107

(14 Ct/Min. aus dem dt. Festnetz ggf. abweichende Preise  
aus dem Mobilfunknetz)

Fax: +49 (0) 2832 3532  
e-mail: [support.de@kompernass.com](mailto:support.de@kompernass.com)

### **AT** Kompernaß Service Österreich

Rittenschöber KG  
Gmundner Strasse 10  
A-4816 Gschwandt  
Tel.: +43 (0) 7612 6260516  
Fax: +43 (0) 7612 626056

e-mail: [support.at@kompernass.com](mailto:support.at@kompernass.com)

## Zeitlicher Ablauf der Programme

Programm Nr.	1		2		3		4		5		6	
	Normal		Weißbrot		Vollkorn		Schnell		Süß		Glutenfrei	
Brotgröße	700g	900g	700g	900g	700g	900g	700g	900g	700g	900g	700g	900g
Zeitschaltuhr (max.)	13 Std.	13 Std.	13 Std.	13 Std.	13 Std.	13 Std.	-		13 Std.	13 Std.	13 Std.	13 Std.
Bräunungsgrad	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Signalton Zutaten hinzufügen	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Gesamtzeit Std.	<b>3:00</b>	<b>3:10</b>	<b>3:30</b>	<b>3:40</b>	<b>3:40</b>	<b>3:50</b>	<b>1:55</b>	<b>1:58</b>	<b>3:05</b>	<b>3:10</b>	<b>3:15</b>	<b>3:30</b>
<b>Alle nachfolgenden Zeitangaben in Minuten</b>												
Kneten 1	10	11	16	18	9	10	7		10		12	
Teig gehen lassen 1	23	28	35	40	20	25	6		20	22	20	
Signalton <small>(Beifügen von Zutaten während der zweiten Knetphase)</small>	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Zeitangabe im Display	ca. 2:20	ca. 2:23	ca. 2:27	ca. 2:30	ca. 3:06	ca. 3:10	ca. 1:37	ca. 1:40	ca. 2:31	ca. 2:28	ca. 2:48	ca. 2:53
Kneten 2	12	13	17		18	20	10	10	15		13	
Teig gehen lassen 2	35		30		55		15	15	35		50	
Teig gehen lassen 3	40		50		60		-	-	50		50	
Backen	60	63	62		58	60	62	65	55	58	60	65
Zeitangabe im 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
Warmhaltung	60		60		60		60		60		60	

<b>Programm Nr.</b>	<b>7</b>		<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>
	<b>Express</b>		<b>Teig</b>	<b>Marmelade</b>	<b>Kuchen</b>	<b>Backen</b>
Brotgröße	700g	900g	-	-	-	-
Zeitschaltuhr (max.)	-	-	13 Std.	-	13 Std.	-
Bräunungsgrad	✓	✓	-	-	✓	✓
Signalton Zutaten hinzufügen	✓	✓	-	-	-	-
Gesamtzeit Std.	<b>0:59</b>	<b>1:15</b>	<b>1:30</b>	<b>1:20</b>	<b>1:28</b>	<b>1:00</b>
<b>Alle nachfolgenden Zeitangaben in Minuten</b>						
Kneten 1	11	12	20	-	15	-
Teig gehen lassen 1	-		-	15	8	-
Signalton <small>(Beifügen von Zutaten während der zweiten Knetphase)</small>	✓	✓	-	-	-	-
Zeitangabe im Display	ca. 0:54	ca. 1:10	-	-	-	-
Kneten 2	-		-	45	-	-
Teig gehen lassen 2	-		30	-	-	-
Teig gehen lassen 3	10	20	40	20	-	-
Backen	38	43	-	-	65	60
Zeitangabe im Display	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00
Warmhaltung	60		-	-	60	60



# Fehlerbehebung Brotbackautomat

Was tun, wenn der Knethaken <b>11</b> nach dem Backen in der Backform <b>4</b> stecken bleibt?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Füllen Sie heißes Wasser in die Backform <b>4</b> und drehen Sie den Knethaken <b>11</b>, um die Verkrustungen darunter zu lösen.</li> </ul>
Was passiert, wenn das fertige Brot im Backautomaten bleibt?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Durch die „Warmhalte-Funktion“ wird sichergestellt, dass das Brot ca. 1 Std. warm gehalten und vor Feuchtigkeit geschützt wird. Sollte das Brot länger als 1 Stunde im Backautomaten bleiben, könnte es feucht werden.</li> </ul>
Ist die Backform <b>4</b> spülmaschinengeeignet?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nein. Bitte spülen Sie die Backform <b>4</b> und den Knethaken <b>11</b> mit der Hand.</li> </ul>
Warum wird der Teig nicht gerührt, obwohl der Motor läuft?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Überprüfen Sie, ob der Knethaken <b>11</b> und die Backform <b>4</b> richtig eingerastet sind.</li> </ul>
Was tun, wenn der Knethaken <b>11</b> im Brot stecken bleibt?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Entfernen Sie den Knethaken <b>11</b> mit dem Knethakenentferner <b>13</b>.</li> </ul>
Was passiert bei einem Stromausfall während eines Programms?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bei einem Stromausfall bis 15 Minuten wird der Brotbackautomat das zuletzt ausgeführte Programm zu Ende führen.</li> </ul>
Wie lange dauert das Brot Backen?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bitte entnehmen Sie die genauen Zeiten der Tabelle „Zeitlicher Ablauf der Programme“.</li> </ul>
Welche Brotgröße kann ich backen?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sie können mit der Backform <b>4</b> folgende Brotgrößen backen:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Brot mit einem Gewicht von 700 g</li> <li>- Brot mit einem Gewicht von 900 g</li> </ul> </li> </ul>
Warum kann beim zeitverzögerten Backen keine frische Milch benutzt werden?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Frische Produkte wie Milch oder Eier verderben, wenn sie zu lange in dem Gerät bleiben.</li> </ul>
Das Gerät zerhackt die beigegebenen Rosinen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Um das Zerkleinern von Zutaten wie Obst oder Nüssen zu vermeiden, geben Sie diese erst nach ertönen des Signals zum Teig.</li> </ul>

<p>Was tun, wenn Rauch aus dem Backraum <b>10</b> oder den Lüftungsschlitzen <b>6</b> austritt?</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ziehen Sie sofort den Netzstecker! Lassen Sie das Gerät abkühlen, entnehmen Sie die Backform <b>4</b>. Reinigen Sie die Außenseite der Backform <b>4</b>, sowie den Backraum <b>10</b>, da der Rauch wahrscheinlich durch Verschmutzungen hervorgerufen wurde. Sind keine Verschmutzungen im Backraum <b>10</b> oder an der Außenseite der Backform <b>4</b>, schalten Sie das Gerät nicht wieder ein. Kontaktieren Sie den Kundenservice.</li> </ul>
<p>Was ist passiert, wenn die Zutaten nicht richtig gemischt sind oder das Brot nicht richtig durchgebacken ist?</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ein falsches Programm wurde gewählt.</li> <li>• Die Taste Start/Stop <b>D</b> wurde während des Betriebs gedrückt.</li> <li>• Während des Betriebs gab es einen längeren Stromausfall.</li> <li>• Der Gerätedeckel <b>2</b> wurde während des Betriebs mehrfach geöffnet.</li> <li>• Der Knehtaken <b>11</b> ist blockiert.</li> </ul> <p>Entfernen Sie die Zutaten und verwenden Sie diese nicht nocheinmal. Entnehmen Sie die Backform <b>4</b> und prüfen Sie, ob sich die Antriebswelle <b>5</b> dreht. Sollte dies nicht der Fall sein, wenden Sie sich an den Kundendienst.</p>
<p>Was ist passiert, wenn die Backform <b>4</b> während des Knetvorgangs hoch springt?</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Der Teig ist zu fest, daher blockiert der Knehtaken <b>11</b> und die Backform <b>4</b> wird nach oben gedrückt. Geben Sie Flüssigkeit in den Teig. Schließen Sie den Gerätedeckel <b>2</b> sofort wieder.</li> <li>• Die seitlichen Federn am Sockel im Innengehäuse haben an Spannung verloren. Ziehen Sie den Netzstecker. Entnehmen Sie die Backform <b>4</b>. Drücken Sie die Federn nach außen. Setzen Sie die Backform <b>4</b> wieder ein und schließen Sie den Gerätedeckel <b>2</b>. Stecken Sie den Netzstecker innerhalb von 10 Minuten wieder in die Steckdose. Das Programm wird automatisch fortgesetzt.</li> </ul>
<p>Warum zeigt das Display <b>7</b> „H:HH“ und das Gerät lässt sich nicht starten?</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Das Gerät ist vom vorherigen Backvorgang noch zu heiß. Drücken Sie die Taste Start/Stop <b>D</b> bis die Grundeinstellung im Display <b>7</b> erscheint. Lassen Sie das Gerät bei geöffnetem Gerätedeckel <b>2</b> ca. 20 Minuten abkühlen. Danach lässt sich das Gerät wie gewohnt bedienen.</li> </ul>