C

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

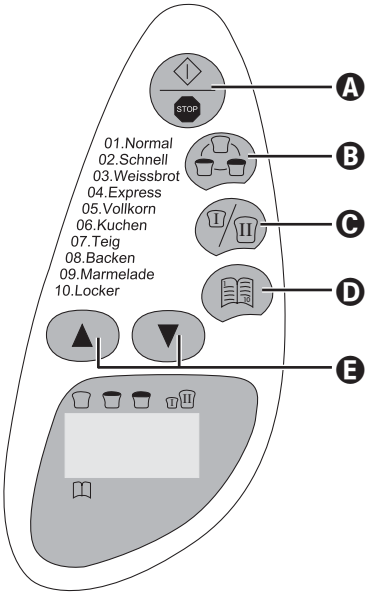
ID-Nr.: KH1170-08/06-V3

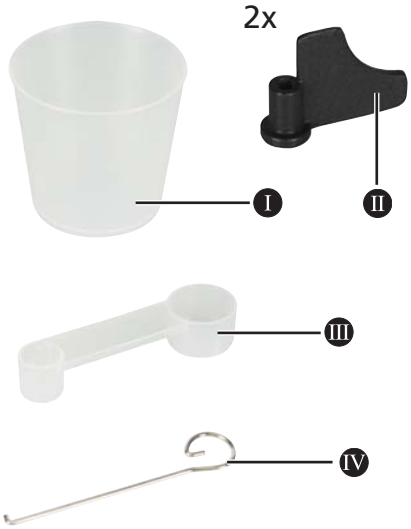
Brotbackautomat KH 1170

Bedienungsanleitung

KH1170_Brotback_C 20.03.2007 14:53 Uhr Seite 3

1
2
3
4
5
6
7
8
9
bifinett


STOP
01.Normal
02.Schnell
03.Weissbrot
04.Express
05.Vollkorn
06.Kuchen
07.Teig
08.Backen
09.Marmelade
10.Locker
A
B
C
D
E


2x
I
II
III
IV

Brotbackautomat KH1170 Seite

Wichtige Hinweise zu Ihrer Sicherheit	**4**
Geräteübersicht	**5**
Lieferumfang	**6**
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	**6**
Eigenschaften	**6**
Vor dem ersten Gebrauch	**6**
Vor dem Backen	**7**
Bedienfeld	**7**
Funktionen des Brotbackautomaten	**9**
Brot backen	**10**
Zutaten einfüllen	**10**
Einsetzen der Backform	**10**
Einschalten	**10**
Programmablauf wählen	**10**
Zeitverzögerung/Timerfunktion	**10**
Teig mischen und kneten	**11**
Teig gehen lassen	**11**
Backen	**11**
Warmhalten	**12**
Ende des Programmablaufs	**12**
Reinigung und Pflege	**13**
Technische Daten	**13**
Entsorgung	**14**
Garantie & Service	**14**
Importeur	**14**
Zeitlicher Ablauf der Programme	**15**
Fehlerbehebung Brotbackautomat	**16**

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.

Brotbackautomat KH 1170

⚠ Wichtige Hinweise zu Ihrer Sicherheit

- 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.
- 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.
- Verlegen Sie das Netzkabel nicht über scharfe Kanten oder in der Nähe von heißen Flächen oder Gegenständen. Die Isolierung des Kabels kann beschädigt werden.
- Um Stolper- oder Unfallgefahren zu vermeiden, ist das Gerät mit einem kurzen Netzkabel ausgestattet.
- Das Gerät nur innerhalb von Gebäuden benutzen.
- Das Gerät nie auf oder neben einen Gas- oder Elektroherd oder einen heißen Backofen stellen.
- 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.
- Wenn Sie ein Verlängerungskabel verwenden, muss die maximal zulässige Leistung des Kabels der Leistung des Brotbackautomaten entsprechen.
- Verlegen Sie ein Verlängerungskabel so, dass niemand darüber stolpern und unbeabsichtigt daran ziehen kann.
- 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.
- Die Verwendung von nicht vom Hersteller empfohlenem Zubehör kann zu Beschädigungen führen. Das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck verwenden. Ansonsten erlischt der Garantieanspruch.
- Starten Sie ein Backprogramm nur mit eingesetzter Backform.

- Wenn Kinder in der Nähe sind, bitte das Gerät gut beaufsichtigen! Wenn das Gerät nicht benutzt wird, wie auch vor dem Reinigen, bitte den Netzstecker ziehen. Vor dem Abnehmen einzelner Teile das Gerät auskühlen lassen.
- Die Benutzung von Elektrogeräten oder der Aufenthalt in deren Nähe sollte Kindern nur unter Aufsicht gestattet werden.
- Dieses Gerät entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Überprüfung, Reparatur und technische Wartung dürfen nur von einem qualifizierten Fachhändler durchgeführt werden. Ansonsten erlischt die Garantie.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät und bedecken Sie es nicht. Brandgefahr!
- Vorsicht, der Brotbackautomat wird heiß. Fassen Sie das Gerät erst an, wenn es sich abgekühlt hat, oder benutzen Sie einen Topflappen.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie Teile des Zubehörs herausnehmen oder einsetzen.
- Versetzen Sie den Brotbackautomaten nicht, wenn sich heißer oder flüssiger Inhalt, zum Beispiel Konfitüre, in der Backform befindet. Verbrennungsgefahr!
- Kommen Sie nie während der Benutzung mit den rotierenden Knethaken in Berührung. Verletzungsgefahr!
- Ziehen Sie den Stecker nicht am Netzkabel aus der Steckdose.
- Ziehen Sie den Netzstecker bei Nichtgebrauch und vor jeder Reinigung des Gerätes aus der Steckdose.
- Benutzen Sie den Brotbackautomaten nicht, um darin Speisen oder Utensilien aufzubewahren.
- Legen Sie nie Alufolie oder andere metallische Gegenstände in den Brotbackautomaten. Das kann zu einem Kurzschluss führen. Brandgefahr!
- Tauchen Sie den Brotbackautomaten nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Stromschlaggefahr!
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit kratzenden Putzschwämmen. Wenn sich Partikel des Schwammes lösen und mit elektrischen Teilen in Berührung kommen, besteht Stromschlaggefahr.
- Benutzen Sie das Gerät nie mit leerer oder ohne Backform.
- Schließen Sie immer den Deckel während des Betriebs.
- Entfernen Sie nie die Backform während des Betriebs.

Geräteübersicht

1. Griff
2. Gerätedeckel
3. Sichtfenster
4. Backform
5. Knethaken
6. Bedienfeld
7. Display
8. Lüftungsschlitze
9. Backraum

Vorsicht! Heiße Oberfläche!
Dieses Symbol auf dem Deckel Ihres Brotbackautomaten warnt Sie vor Verbrennungsgefahr.

Übersicht Bedienfeld

Ⓐ Taste Start/Stop
Ⓑ Taste Bräunungsgrad
Ⓒ Taste Teigmenge
Stufe I: 700 - 950 g
Stufe II: 950 - 1250 g
Ⓓ Taste Auswahl
Ⓔ Tasten Zeit

Zubehör
Ⓘ Messbecher
Ⓘⓘ 2 Knethaken
Ⓘⓘⓘ Messlöffel
Ⓘⓥ Knethakenentferner

Lieferumfang

Brotbackautomat KH 1170
2 Knethaken
Backform
Messbecher
Messlöffel
Knethakenentferner
Bedienungsanleitung
Kurzanleitung
Bestellkarte
Rezeptheft

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Benutzen Sie den Brotbackautomaten nur zum Brotbacken im häuslichen Bereich. Verwenden Sie das Gerät nicht zum Trocknen von Lebensmitteln oder Gegenständen. Verwenden Sie den Brotbackautomat nicht im Freien.
Verwenden Sie nur vom Hersteller empfohlenes Zubehör.
Nicht empfohlenes Zubehör kann das Gerät beschädigen.

Eigenschaften

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

- Sie können unter 10 verschiedenen Backprogrammen wählen.
- Sie können fertige Backmischungen verarbeiten.
- Sie können Brötchenteig 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 ❹, Knethaken ❺ 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 ❼.

Aufheizen
ⓘ Bitte beachten Sie folgenden Hinweis zur ersten Inbetriebnahme:

Setzen Sie ausschließlich beim erstmaligen Aufheizen die leere Backform ❹ in das Gerät ein. Schließen Sie den Gerätedeckel ❷. Wählen Sie das Programm BACKEN, wie im Kapitel „Brot backen“ beschrieben, und drücken Sie Start/Stop Ⓐ um das Gerät für 5 Minuten aufzuheizen.

Drücken Sie nach 5 Minuten die Taste Start/Stop Ⓐ 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 ❹, Knethaken ❺ und Außenfläche des Brotbackautomaten mit einem sauberen, feuchten Tuch ab.

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

Vor dem Backen

Für einen erfolgreichen Backvorgang berücksichtigen Sie bitte folgende Faktoren:

- Nehmen Sie die Backform ❹ aus dem Gehäuse, bevor Sie die Zutaten einfüllen. Wenn Zutaten in den Backraum gelangen, kann durch die Erhitzung der Heizschlangen ein Brand entstehen.
- Geben Sie die Zutaten immer in der angegebenen Reihenfolge in die Backform ❹.
- 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 Ⓘ. Mit den drei Skalen am Messbecher Ⓘ in Milliliter (ml), Ounces (oz) und Bechern (CUP) können Sie Zutaten in verschiedenen Maßeinheiten abmessen. Bereits geringe Abweichungen von der im Rezept angegebenen Menge können das Backergebnis beeinflussen.

⚠ **Hinweis**
Verwenden Sie auf keinen Fall größere Mengen als angegeben. Zuviel Teig kann über die Backform ❹ laufen und an den heißen Heizschlangen einen Brand verursachen.

Bedienfeld

❼ 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 „1 3:30“. Die „1“ zeigt an, in welchem Programm Sie sich befinden, „3:30“ ist die Programmdauer in Stunden und Minuten.
- Die Position zweier Pfeile am oberen Rand des Displays geben Auskunft über den gewählten Bräunungsgrad (linker Pfeil) und das Gewicht (rechter Pfeil). Die Basiseinstellung nach dem Einschalten ist: „Stufe II“ (Brotgewicht 950-1250 g) und „Mittlerer Bräunungsgrad“.

Während des Betriebes kann der Programmablauf an den rückwärts laufenden Zeitangaben im Display abgelesen werden.

Ⓐ Taste Start/Stop

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

Ⓔ Tasten Zeit

ⓘ **Hinweise:**

- Die Programme, welche zeitverzögert gestartet werden können, sind in der Tabelle „Zeitlicher Ablauf der Programme“ aufgeführt.
- Die Programme SCHNELL, KUCHEN, EXPRESS, und MARMELADE können nicht zeitverzögert gestartet werden.

Für weitere Informationen siehe Kapitel „Zeitverzögerung“.

Ⓑ Taste Bräunungsgrad

Stellen Sie mit der Taste Bräunungsgrad Ⓑ den gewünschten Bräunungsgrad ein: HELL-MITTEL-DUNKEL.
Diese Funktion lässt sich nicht bei den Programmen 7. TEIG, 9. MARMELADE und 10. LOCKER anwenden.

Ⓒ Taste Teigmenge

Bei den Programmen 1. NORMAL, 5. VOLLKORN und 10. LOCKER können Sie mit der Taste Teigmenge Ⓒ das Brotgewicht variieren:

STUFE I = für ein kleineres Brotgewicht 700 - 950 g
STUFE II = für ein größeres Brotgewicht 950 - 1250 g

Ⓓ Taste Auswahl

Drücken Sie die Taste Auswahl Ⓓ, 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 Mischbrot. Dieses Programm wird am häufigsten verwendet.

2. Programm SCHNELL

Zur schnellen Zubereitung von Weiß- und Mischbrot.

3. Programm WEISSBROT

Zur schnellen Zubereitung von besonders lockerem Weißbrot.

4. Programm EXPRESS
Für alle Rezepte der Stufe I, die in den Programmen NORMAL, WEISSBROT, SCHNELL oder LOCKER gebacken werden. 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 lauwarme Flüssigkeiten.

5. Programm VOLLKORN
Für Vollkornbrote.

6. Programm KUCHEN
Für Gebäck, das mit Backpulver gebacken wird.

7. Programm TEIG
Zur Herstellung von Teig. Dieses Programm knetet die Zutaten und lässt den Teig anschließend gehen. Er wird nicht gebacken. Das Programm TEIG eignet sich zum Beispiel für die Herstellung von Pizzateig.

8. Programm BACKEN
Zum Nachbacken von Brot oder Kuchen. Die Schritte „Teig kneten“ und „Teig gehen“ entfallen bei diesem Programm.

9. Programm MARMELADE
Zum Kochen von Marmelade und Konfitüre.

10. Programm LOCKER
Zur Zubereitung von lockerem und luftigem Brot.

Funktionen des Brotbackautomaten

Signalton-Funktion
Der Signalton ertönt
- beim Drücken aller Programmtasten,
- während des zweiten Knetvorgangs in den Programmen NORMAL, VOLLKORN, SCHNELL, KUCHEN, WEISSBROT und LOCKER, 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.

ⓘ **Hinweis:** Das Drücken der Taste Start/Stop Ⓐ beendet das Programm endgültig. Das Programm lässt sich dann nicht mehr fortsetzen.

Sicherheitsfunktionen
Wenn die Temperatur im Gerät für ein neu gewähltes Programm vom vorherigen Gebrauch her noch zu hoch ist, erscheint bei einem erneuten Start im Display ❼ „H:HH“. Der Signalton ertönt. Sollte dieser Fall eintreten, drücken Sie so lange die Taste Start/Stop Ⓐ, bis die Anzeige „H:HH“ gelöscht ist und die Grundeinstellung im Display ❼ erscheint. Warten Sie ca. 20 Minuten mit geöffnetem Gerätedeckel ❷, bis das Gerät abgekühlt ist.

Brot backen

Zutaten einfüllen
- Setzen Sie die beiden Knethaken ❺ auf die Antriebswellen.
- Füllen Sie die Zutaten in die Backform ❹. Die Zutaten müssen in der angegebenen Reihenfolge des jeweiligen Rezeptes in die Backform ❹ eingefüllt werden. Achten Sie darauf, dass keine Verschmutzungen von außen an der Backform haften.

Einsetzen der Backform
- Halten Sie die antihaftbeschichtete Backform ❹ mit beiden Händen am Rand fest und setzten Sie sie genau in die Mitte des Backraums ❾ auf die Antriebswellen.
- Drücken Sie die Backform ❹ vorsichtig nach unten, bis sie einrastet.
- Schließen Sie den Gerätedeckel ❷.

Einschalten
- Stecken Sie den Netzstecker in eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose 230 V, ~50 Hz.

Programmablauf wählen
- Wählen Sie das gewünschte Programm mit der Taste Auswahl Ⓓ.
- Wählen Sie die gewünschte Bräunung mit der Taste Bräunungsgrad Ⓑ.
- Um das Programm sofort zu starten, drücken Sie die Taste Start/Stop Ⓐ.

Zeitverzögerung/Timerfunktion
- Wählen Sie das gewünschte Programm mit der Taste Auswahl Ⓓ.
- Wählen Sie die gewünschte Bräunung mit der Taste Bräunungsgrad Ⓑ.
- Mit den Tasten Zeit Ⓔ 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 gestartet werden soll. Berücksichtigen Sie ggf. die Warmhaltezeit von einer Stunde (nach Beendigung des Backvorgangs)!

Die maximale Zeitverzögerung beträgt 13 Stunden.

⚠ **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 Ⓓ, mittlerer Bräunungsgrad Ⓑ und die Teigmenge Stufe II Ⓒ (größeres Brotgewicht). Angenommen es ist 8:00 Uhr und Ihr Brot soll Abends um 18:30 Uhr fertig sein, also in zehn Stunden und 30 Minuten. Drücken Sie die Tasten Zeit Ⓔ bis 10:30, da es sich um eine Zeitspanne von zehn 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 Ⓐ.

Teig mischen und kneten
Der Brotbackautomat mischt und knetet den Teig solange, wie es das Backprogramm vorsieht (siehe Tabelle).
Tipp: Wenn Sie die Knethaken ❺ nach dem letzten Knetvorgang des Teiges entnehmen, wird das Brot beim Herausnehmen aus der Backform ❹ 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 Ⓐ.
- Öffnen Sie den Gerätedeckel ❷ und nehmen Sie die Backform ❹ heraus. Mit bemehlten Händen können Sie den Teig entnehmen und die Knethaken ❺ entfernen.
- Legen Sie den Teig wieder in die Backform ❹, setzen Sie diese wieder in das Gerät ein und schließen Sie den Gerätedeckel ❷.
- 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 ❷ während dieser Zeit unbedingt geschlossen.

Backen
⚠ **Verbrennungsgefahr!** Öffnen Sie nie den Gerätedeckel ❷ während des Backvorgangs.

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 Ⓐ solange, bis der Signalton ertönt und lassen Sie das Gerät ca. 20 Minuten bei geöffnetem Gerätedeckel ❷ abkühlen.
- Drücken Sie mehrmals die Taste Auswahl Ⓓ, um das Programm BACKEN zu wählen.
- Um das Nachbacken zu starten, drücken Sie die Taste Start/Stop Ⓐ.

- Wenn die gewünschte Bräunung erreicht ist, drücken Sie die Taste Start/Stop Ⓐ bis ein Signalton ertönt, um das Backen zu stoppen.

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

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).

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

Ende des Programmablaufs

⚠ **Warnung**
Bevor Sie den Gerätedeckel ❷ öffnen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Trennen Sie das Gerät bei Nichtbenutzung immer vom Stromnetz!

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

⚠ **Warnung**
Benutzen Sie immer Topflappen, um die Backform ❹ aus dem Brotbackautomaten zu entfernen.

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

Sofern einer der Knethaken noch im Brot stecken bleibt, benutzen Sie den mitgelieferten Knethakenentferner Ⓘⓥ:

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

⚠ **Hinweis**
Benutzen Sie keine Metallgegenstände, die zu Kratzern auf der Antihaftbeschichtung führen können.
Spülen Sie gleich nach der Brotentnahme die Backform ❹ mit warmem Wasser aus. Sie verhindern ein Festsetzen der Knethaken ❺ an der Antriebswelle.

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 ❺ im Teig befindet.

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 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 ❹ und Knethaken ❺ sind mit einer Antihaftbeschichtung 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 ❹ und Knethaken ❺ aus dem Backraum. Wischen Sie die Außenseite der Backform ❹ mit einem feuchten Tuch ab.

⚠ **Achtung**
Tauchen Sie die Backform ❹ niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
Reinigen Sie den Innenraum der Backform ❹ mit warmem Seifenwasser.
Sind die Knethaken ❺ verkrustet und schwer lösbar, füllen Sie die Backform ❹ für etwa 30 Minuten mit heißem Wasser.
Ist die Einsatzhalterung im Knethaken ❺ verstopft, können Sie diese vorsichtig mit einem Holzstäbchen reinigen.
Benutzen Sie zum Reinigen des Brotbackautomaten keine chemischen Reinigungsmittel oder Verdünner.

Technische Daten

Modell:	Brotbackautomat KH 1170
Stromversorgung:	230V~50Hz
Leistungsaufnahme:	800 Watt

Entsorgung

Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll.

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.

Garantie & Service

Die Garantiebedingungen und die Serviceanschrift entnehmen Sie bitte der Garantiekarte.

Importeur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
D-44867 BOCHUM

www.kompernass.com

Zeitlicher Ablauf der Programme

Programm Nr.	1		2	3	4	5		6	7	8	9	10	
	NORMAL		SCHNELL	WEISSBROT	EXPRESS	VOLLKORN		KUCHEN	TEIG	BACKEN	MARMELADE	LOCKER	
Brotgröße*	I	II	-	-	-	I	II	-	-	-	-	I	II
Zeitschaltuhr (max.)	13 Std.	13 Std.	-	13 Std.	-	13 Std.	13 Std.	-	13 Std.	13 Std.	-	13 Std.	13 Std.
Bräunungsgrad	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	-	✔	-	-	-
Signalton Zutaten hinzufügen	✔	✔	✔	✔	-	✔	✔	✔	-	-	-	✔	✔
Gesamtzeit Std.	**3:20**	**3:30**	**1:58**	**3:50**	**1:52**	**3:30**	**3:40**	**2:00**	**1:50**	**1:00**	**1:20**	**3:09**	**3:20**
	Alle nachfolgenden Zeitangaben in Minuten												
Vorheizen	17	20	5	22	3	37	40	-	22	-	15	11	22
Kneten 1	12		19	15	10	12	12	10	15			12	
Signalton (Beifügen von Zutaten)	✔	✔	✔	✔	-	✔	✔	✔	-	-	-	✔	✔
Zeitangabe im Display	ca. 2:51	ca. 2:58	ca. 1:34	ca. 3:13	ca. 1:39	ca. 2:41	ca. 2:48	ca. 1:50	ca. 1:13	-	45	ca. 2:46	ca. 2:46
Kneten 2	6		6	6	-	6		14	6			6	
Teig gehen lassen 1	46		-	46	-	46		-	-			46	
Teig gehen lassen 2	19		8	26	7	19		-	45			19	
Teig gehen lassen 3	45		25	50	27	35		-	22			39	
Backen	55	62	55	65	65	55	62	96	-	60	20	56	
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	

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

Fehlerbehebung Brotbackautomat

Was tun, wenn der Knethaken ❺ nach dem Backen in der Backform ❹ stecken bleibt?	• Füllen Sie heißes Wasser in die Backform ❹ und drehen Sie den Knethaken ❺, um die Verkrustungen darunter zu lösen.
Was passiert, wenn das fertige Brot im Backautomaten bleibt?	• 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.
Ist die Backform ❹ spülmaschinengeeignet?	• Nein. Bitte spülen Sie die Backform ❹ und Knethaken ❺ mit der Hand.
Warum wird der Teig nicht gerührt, obwohl der Motor läuft?	• Überprüfen Sie, ob die Knethaken ❺ und die Backform ❹ richtig eingerastet sind.
Was tun, wenn der Knethaken ❺ im Brot stecken bleibt?	• Entfernen Sie den Knethaken ❺ mit dem Knethakenentferner Ⅳ.
Was passiert bei einem Stromausfall während eines Programms?	• Bei einem Stromausfall bis 10 Minuten wird der Brotbackautomat das zuletzt ausgeführte Programm zu Ende führen.
Wie lange dauert das Brot Backen?	• Bitte entnehmen Sie die genauen Zeiten der Tabelle „Zeitlicher Ablauf der Programme" (siehe Seite 15).
Welche Brotgröße kann ich backen?	• Sie können mit der Backform ❹ folgende Brotgrößen backen: - Stufe I Brot mit einem Gewicht von 700-950 g - Stufe II Brot mit einem Gewicht von 950-1250 g
Warum kann beim zeitverzögerten Backen keine frische Milch benutzt werden?	• Frische Produkte wie Milch oder Eier verderben, wenn sie zu lange in dem Gerät bleiben.
Das Gerät zerhackt die beigegebenen Rosinen.	• Um das Zerkleinern von Zutaten wie Obst oder Nüssen zu vermeiden, geben Sie diese erst nach Ertönen des Signals zum Teig.

Was tun, wenn Rauch aus dem Backraum ❾ oder den Lüftungsschlitzen ❽ austritt?	• Ziehen Sie sofort den Netzstecker! Lassen Sie das Gerät abkühlen, entnehmen Sie die Backform ❹. Reinigen Sie die Außenseite der Backform ❹, sowie den Backraum ❾, da der Rauch wahrscheinlich durch Verschmutzungen hervorgerufen wurde. Sind keine Verschmutzungen im Backraum ❾ oder an der Außenseite der Backform ❹, schalten Sie das Gerät nicht wieder ein. Kontaktieren Sie den Kundenservice.
Was ist passiert, wenn die Zutaten nicht richtig gemischt sind oder das Brot nicht richtig durchgebacken ist?	• Ein falsches Programm wurde gewählt. • Die Taste Start/Stop Ⓐ wurde während des Betriebs gedrückt. • Während des Betriebs gab es einen längeren Stromausfall. • Der Gerätedeckel ❷ wurde während des Betriebs mehrfach geöffnet. • Die Knethaken ❺ sind blockiert. Entfernen Sie die Zutaten und verwenden Sie diese nicht nocheinmal. Entnehmen Sie die Backform ❹ und prüfen Sie, ob sich der Antrieb der Knethaken dreht. Sollte dies nicht der Fall sein, wenden Sie sich an den Kundendienst.
Was ist passiert, wenn die Backform ❹ während des Knetvorgangs hoch springt?	• Der Teig ist zu fest, daher blockieren die Knethaken ❺ und die Backform ❹ wird nach oben gedrückt. Geben Sie Flüssigkeit in den Teig. Schließen Sie den Gerätedeckel ❷ sofort wieder. • Die seitlichen Federn am Sockel im Innengehäuse haben an Spannung verloren. Ziehen Sie den Netzstecker. Entnehmen Sie die Backform ❹. Drücken Sie die Federn nach außen. Setzen Sie die Backform ❹ wieder ein und schließen Sie den Gerätedeckel ❷. Stecken Sie den Netzstecker innerhalb von 10 Minuten wieder in die Steckdose. Das Programm wird automatisch fortgesetzt.
Warum zeigt das Display ❼ „H:HH“ und das Gerät lässt sich nicht starten?	• Das Gerät ist vom vorherigen Backvorgang noch zu heiß. Drücken Sie die Taste Start/Stop Ⓐ bis die Grundeinstellung im Display ❼ erscheint. Lassen Sie das Gerät bei geöffnetem Gerätedeckel ❷ ca. 20 Minuten abkühlen. Danach lässt sich das Gerät wie gewohnt bedienen.