

FR

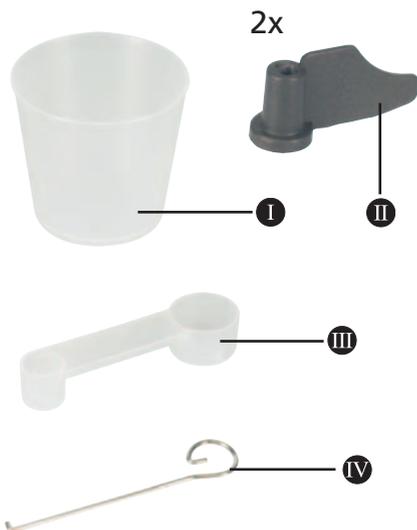
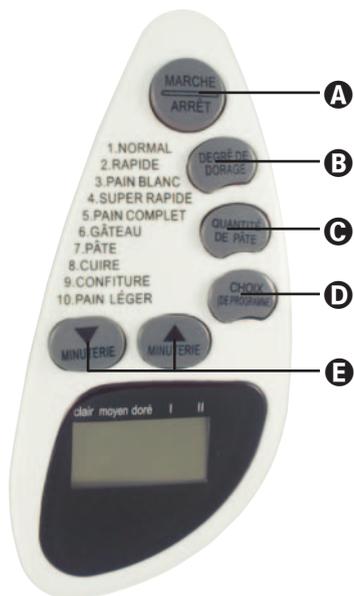
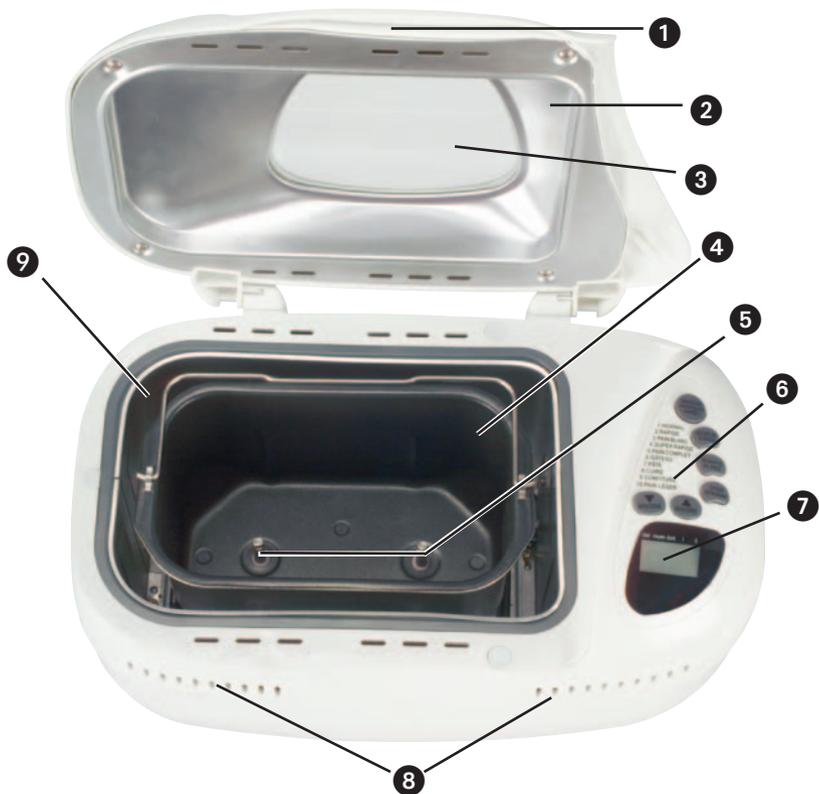
Kompernaß GmbH · Burgstr. 21 · D-44867 Bochum
www.kompernass.com

Référence article : KH1170-08/06-V2

bifinett



FR Machine à pain KH 1170
Mode d'emploi



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

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

Machine à pain KH 1170

Remarques importantes pour votre sécurité

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

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

Présentation de l'appareil

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



ATTENTION ! Surface brûlante !

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

Présentation du champ de commande

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

Accessoires

- I** Verre mesureur
- II** 2 Pétrins
- III** Cuillère-mésure
- IV** Extracteur de pétrins

Accessoires fournis

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

Usage conforme

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

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

Propriétés

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

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

Avant la première utilisation

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

Premier nettoyage

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

Préchauffage

- i** Point important avant la première mise en service :

-Lors du premier préchauffage, introduisez la forme de cuisson ④ dans l'appareil et fermez le avec le couvercle ②. Sélectionnez le programme CUIRE, comme indiqué au chapitre « Cuisson du pain », et pressez sur le bouton marche/arrêt ① pour chauffer l'appareil pendant 5 minutes. Après 5 minutes, appuyez sur la touche ① (bouton Marche/Arrêt) jusqu'à ce qu'un son de signal retentisse pour arrêter le processus.

Les éléments chauffants étant légèrement graissés, une légère odeur peut se dégager lors de la première mise en service. Elle n'est pas dangereuse et se dissipe rapidement. Assurez une aération suffisante, par exemple en ouvrant une fenêtre.

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

Avant la cuisson

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

- Retirez la forme de cuisson ④ du corps de l'appareil avant de verser les ingrédients. Si des ingrédients pénètrent dans la zone de cuisson, un incendie peut se déclencher suite au réchauffement des serpentins de chauffage.
- Mettez toujours les ingrédients dans l'ordre indiqué dans la forme de cuisson ④.
- Tous les ingrédients devraient être à la température ambiante afin d'obtenir une fermentation optimale de la levure.

- Veillez à la mesure exacte des ingrédients. Pour ce faire, utilisez par exemple le verre mesureur ① fourni. Les trois échelles sur le verre mesureur ① en millilitres (ml), onces (oz) et tasses (CUP) permettent de mesurer les ingrédients en utilisant les différentes unités de mesure. De légères divergences par rapport aux quantités indiquées dans la recette peuvent déjà influencer le résultat de cuisson.

⚠ Remarque :

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

Zone de commande

⑦ Ecran

Réglages de base

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

- L'écran affiche « 1 3:30 ». Le « 1 » indique le programme activé, « 3:30 » indique la durée du programme en heures et en minutes.
- La position des deux flèches sur le bord supérieur de l'écran indique le degré de dorage (flèche gauche) et le poids (flèche droite). Le réglage de base après la mise en marche est : « Niveau II » (poids du pain 950-1250 g) et « Degré de dorage moyen ».

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

A Bouton marche/arrêt

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

B Boutons minuterie

i Remarques :

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

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

B Bouton degré de dorage

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

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

C Bouton quantité de pâte

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

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

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

D Bouton choix

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

1. Programme NORMAL

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

2. Programme RAPIDE

Pour préparer rapidement du pain blanc et mixte.

3. Programme PAIN BLANC

Pour préparer rapidement du pain blanc particulièrement souple.

4. Programme SUPER RAPIDE

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

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

5. Programme PAIN COMPLET

Pour pains complets

6. Programme GÂTEAU

Pour les pâtisseries cuites avec de la poudre à lever.

7. Programme PÂTE

Pour la confection de pâte.

8. Programme CUIRE

Pour la recuisson du pain ou des gâteaux.

9. Programme CONFITURE

Pour la cuisson de marmelade et de confiture.

10. Programme PAIN LÉGER

Pour préparer du pain souple et aéré.

- en arrivant à la fin du programme
- Le signal sonore retentit plusieurs fois de suite pendant la phase de maintien au chaud à la fin de la cuisson.

Fonction répétition

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

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

Fonction de mémoire

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

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

Fonctions de la machine à pain

Fonction signal sonore

Le signal sonore retentit

- lorsque vous pressez sur tous les boutons du programme,
- Lors de la deuxième opération de pétrissage dans les programmes NORMAL, PAIN COMPLET, RAPIDE, GÂTEAU et PAIN LÉGER, pour indiquer qu'il est possible d'ajouter des graines, des fruits, des noix ou d'autres ingrédients supplémentaires,

Fonctions de sécurité

Lorsque la température à l'intérieur de l'appareil dépasse, pour un nouveau programme, celle de la précédente utilisation (plus de 40° C), l'écran 7 affiche « H:HH » lors du démarrage suivant.

Le signal sonore retentit. Le cas échéant, maintenez le bouton marche/arrêt A enfoncé jusqu'à ce que l'écran cesse d'afficher « H:HH » et que le réglage de base redevienne visible sur l'écran 7. Retirez ensuite la forme de cuisson 4 et attendez que l'appareil ait refroidi. Le programme CUIRE démarre immédiatement, même si l'appareil reste chaud.

Faire cuire du pain

Ajouter les ingrédients

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

Mise en place de la forme de cuisson

- Maintenez la forme de cuisson 4 en la tenant fermement des deux mains et placez-la au centre de l'espace de cuisson 9 au-dessus des arbres d'entraînement.
- Abaissez doucement la forme de cuisson 4 jusqu'à ce qu'elle s'encliquète.
- Fermez le couvercle 2.

Mise en marche

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

Sélection du programme

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

Temporisation

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

La temporisation maximale est égale à 13 heures.

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

Exemple

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

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

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

Mélanger et pétrir la pâte

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

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

- Débranchez la fiche de la prise pour interrompre le programme de cuisson.
- Ouvrez le couvercle **2** et sortez la forme de cuisson **4**.
Appliquez de la farine sur les mains pour sortir la pâte et retirer le pétrin **5**.

- Remplacez la pâte et fermez le couvercle **2**.
- Enfichez la fiche secteur dans la prise de courant. Le programme de cuisson se poursuit automatiquement.

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

Laisser monter la pâte

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

Cuisson

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

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

- Pressez plusieurs fois sur le bouton marche/arrêt **A**.
- Pressez plusieurs fois sur la touche choix **D** pour sélectionner le programme CUIRE.
- Pressez sur le bouton marche/arrêt **A** pour démarrer la recuisson.
- Une fois le doré souhaité obtenu, pressez sur le bouton marche/arrêt **A** jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse, pour arrêter la cuisson.

Remarque :

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

Conseil : Au bout de la phase de pétrissage de 5 minutes environ, contrôlez la consistance de la pâte. Elle devrait se présenter comme une masse souple et collante. Si la pâte est trop humide, 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).

Garder au chaud

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

Fin du programme

Avertissement

Avant d'ouvrir le couvercle , débranchez la fiche de la prise secteur. Coupez toujours l'alimentation électrique lorsque l'appareil est inutilisé

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

Avertissement

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

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

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

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

Remarque :

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

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

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

Attention !

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

Nettoyage et entretien

Avertissement

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

Respectez à cet effet les consignes de sécurité.

Attention :

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

Corps de l'appareil, couvercle, cuve

- Éliminez les résidus dans la zone de cuisson à l'aide d'un chiffon doux ou d'une éponge douce légèrement humide.
- Essuyez le corps de l'appareil et éventuellement le couvercle uniquement avec un chiffon ou une éponge humide.
Séchez bien l'intérieur.

Forme de cuisson et pétrin

La surface de la forme de cuisson  et du pétrin  est recouverte d'une couche d'antiadhésif. Lors du nettoyage, n'utilisez pas de produits nettoyants agressifs, de récurants ou d'objets qui pourraient provoquer des rayures sur les surfaces.

De par l'humidité et la vapeur, l'apparence des surfaces peut se modifier au cours du temps. Cet état ne correspond pas à un entravement du fonctionnement ou à une réduction de la qualité.

Avant le nettoyage, retirez la forme de cuisson  et le pétrin  de la zone de cuisson. Essayez 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. Nettoyez l'intérieur de la forme de cuisson  à l'eau chaude savonneuse.

Si de la pâte séchée colle sur les pétrins , remplissez d'eau chaude la forme de cuisson  pendant une trentaine de minutes.

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

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

Caractéristiques

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

Garantie & 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. Si la garantie est applicable, contactez le service après-vente par téléphone. Cette procédure est nécessaire pour permettre l'envoi gratuit de votre marchandise.

La garantie couvre uniquement les défauts matériels ou de fabrication, à l'exclusion des pièces d'usure ou de fabrication, à l'exclusion des pièces d'usure ou des dégâts portant sur des pièces fragiles telles que des interrupteurs ou des batteries. Le produit est uniquement destiné à un usage privé, à l'exclusion de tout usage professionnel.

La garantie ne s'applique pas en cas d'utilisation non conforme ou inappropriée, d'utilisation violente ou de toute intervention qui ne serait pas effectuée par notre service après-vente autorisé. Cette garantie ne restreint pas vos droits tels que définis par la législation. Cette garantie bénéficie uniquement au premier acheteur et n'est pas transmissible.

Ⓡ Kompernass Service France

Tel.: 0800 808 825

e-mail: support.fr@kompernass.com

Importateur

Kompernaß GmbH
Burgstrasse 21
D-44867 Bochum

www.kompernass.com

Mise au rebut



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

Éliminez l'appareil par l'intermédiaire d'une entreprise de traitement des déchets autorisée ou via le service de recyclage de votre commune.

Veuillez respecter les règlements actuellement en vigueur. En cas de doutes, contactez votre organisation de recyclage.

Déroulement des programmes

Programme num.	1		2	3	4	5		6	7	8	9	10	
	NORMAL		RAPIDE	PAIN BLANC	SUPER RAPIDE	PAIN COMPLET		GATEAU	PATE	CUIRE	CONFITURE	PAIN LÉGER	
Dimensions du pain*	I	II	-	-	-	I	II	-	-	-	-	I	II
Minuterie (max.)	13 h	13 h	-	13 h	-	13 h	13 h	-	13 h	13 h	-	13 h	13 h
Degrés de dorage	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	✓	-	-	-
Signal sonore ajout d'ingrédients	✓	✓	✓	✓	-	✓	✓	✓	-	-	-	✓	✓
Durée totale en heures	3:20	3:30	1:58	3:50	1:52	3:30	3:40	2:00	1:50	1:00	1:20	3:09	3:20
	Toutes les durées ci-après sont indiquées en minutes												
Préchauffer	17	20	5	22	3	37	40	-	22	-	15	11	22
Pétrissage 1	12		19	15	10	12	12	10	15			12	
Signal sonore (ajout d'ingrédients)	✓	✓	✓	✓	-	✓	✓	✓	-	-	-	✓	✓
Affichage horaire	envi- ron 2:51	envi- ron 2:58	envi- ron 1:34	envi- ron 3:13	envi- ron 1:39	envi- ron 2:41	envi- ron 2:48	envi- ron 1:50	envi- ron 1:13	-	45	envi- ron 2:46	envi- ron 2:46
Pétrissage 2	6	6	6	-	6	14	6	6				6	
Laisser monter la pâte 1	46	-	46	-	46	-	-	-				46	
Laisser monter la pâte 2	19	8	26	7	19	-	45	19				19	
Laisser monter la pâte	45	25	50	27	35	-	22	39				39	
Cuisson	55	62	55	65	65	55	62	96	-	60	20	56	
Affichage horaire	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	
Maintien au chaud	60		60	60	-	60		-	-	60	-	60	

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

Dépannage de la machine à pain

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

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

