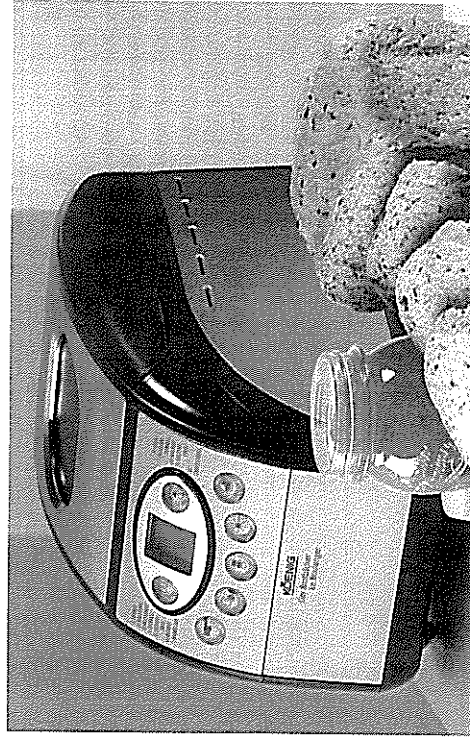


# KÖENIG

Brotbackautomat  
Four à pain automatique  
Forno da pane automatico



# KÖENIG

Koenig Apparate AG  
Eggbühlstrasse 28  
8052 Zürich  
Tel. 044 306 11 55

**Kundendienst:**  
Service Center  
Grindelstrasse 3 – 5  
8303 Bassersdorf  
Tel. 043 266 16 16

[www.koenig-ag.ch](http://www.koenig-ag.ch)

Apparecchi Koenig SA  
Eggbühlstrasse 28  
8052 Zürich  
Tel. 044 306 11 55

**Servizio:**  
Service Center  
Grindelstrasse 3 – 5  
8303 Bassersdorf  
Tel. 043 266 16 16

Appareils Koenig SA  
Eggbühlstrasse 28  
8052 Zürich  
Tél. 044 306 11 55

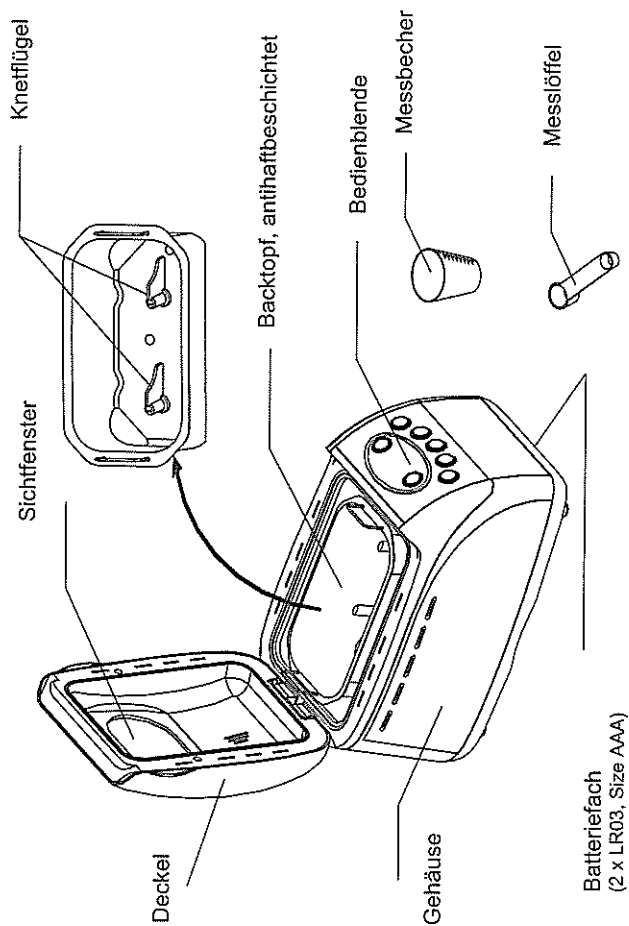
**Service après-vente:**  
Service Center  
Grindelstrasse 3 – 5  
8303 Bassersdorf  
Tél. 043 266 16 16

Bedienungsanleitung  
Mode d'emploi  
Istruzioni per l'uso

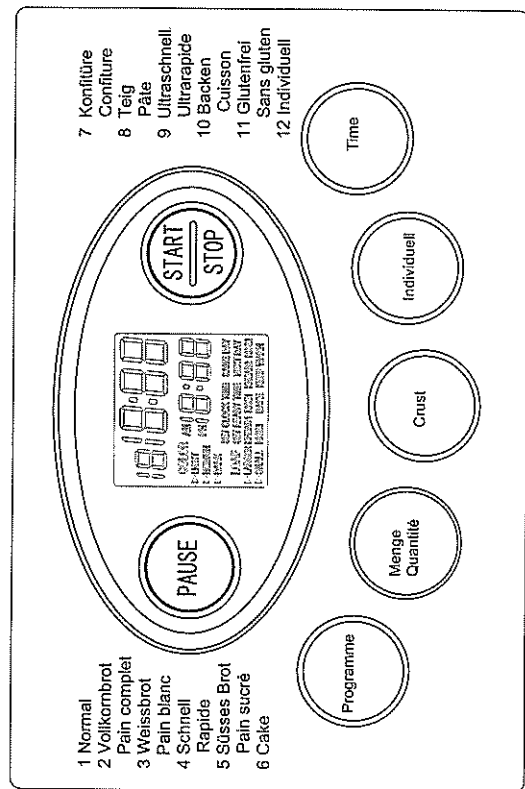
## Irregolarità di servizio e possibili spiegazioni

| Irregolarità                                                     | Possibili spiegazioni                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Sul display appare „H:HH“, il programma non parte.               | Il forno da pane automatico è ancora troppo caldo dall'uso precedente. Estrarre il vaso da cottura e lasciare raffreddare l'apparecchio.                                                                                                                                                                                                                                              |
| Vi è odore di bruciato durante la cottura.                       | All'interno dell'apparecchio, sul serpentino di riscaldamento si trovano residui di farina o di altri ingredienti. È buona norma pulire l'apparecchio con un panno umido per eliminare tutti i residui alimentari. Si raccomanda di riempire il vaso da cottura sempre tenendolo separato dal forno stesso per evitare che parti di ingredienti cadano nell'interno dell'apparecchio. |
| Gli ingredienti mescolati insieme non formano un impasto liscio. | La pasta è troppo secca. Aggiungere un po' d'acqua.<br>La massa d'impasto è troppo voluminosa e non si lascia più girare nel vaso da cottura.                                                                                                                                                                                                                                         |
| Le pale impastatrici si arrestano durante il servizio.           | L'impasto è troppo pesante o la consistenza della pasta è troppo elevata. Consultare la ricetta.                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Il pane è troppo piatto.                                         | Il periodo di conservazione del lievito è scaduto.<br>La capacità di fermentazione del lievito è ridotta in seguito al contatto concentrato con sale o grasso.<br>Osservare: il pane integrale è sempre più basso rispetto a quello di farina chiara, dato che gli ingredienti hanno un peso superiore e che quindi il pane è più compatto e consistente.                             |
| Il pane è incavato in mezzo.                                     | La fermentazione del lievito è eccessiva. Di conseguenza il pane si gonfia prima per contrarsi in seguito.<br>Spiegazioni:<br>- troppo lievito<br>- mancanza di sale<br>- liquidi troppo caldi                                                                                                                                                                                        |
| Il pane non è cotto a fondo, la mollica è ancora troppo umida.   | Si è aggiunto troppo liquido.<br>La durata di cottura è troppo breve per la rispettiva ricetta. Scegliere un programma con una durata più lunga (vedi sommario dei programmi a pag. 26).                                                                                                                                                                                              |
| Il pane è secco e sgretolato.                                    | Insufficienza di liquido, la pasta non si è formata a palla liscia. Verificare la liquidità (vedi pag. 31).                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Sul display appare la scritta E:EO oppure E:E1.                  | Errore nel funzionamento dell'apparecchio. Spedite il vostro apparecchio al nostro centro di assistenza.                                                                                                                                                                                                                                                                              |

## Abbildungen



## Bedienblende



## Avvio ritardato

Potete ritardare la conclusione del ciclo di cottura fino a 24 ore, tuttavia non con il programma 10 (cottura). Per l'avvio ritardato utilizzate solamente ricette che non contengono ingredienti deperibili, come latte, uova, grasso, ecc. Questi alimenti potrebbero andare a male prima dell'avvio del programma, soprattutto in caso di temperatura ambiente elevata.

**Attenzione** Se utilizzate la funzione di avvio ritardato è importante che aggiungete gli ingredienti nella giusta successione (vedi "preparazione per la cottura"). Durante la "fase di attesa", prima che il programma inizi, il lievito in polvere deve stare necessariamente sopra la farina asciutta e non deve venire a contatto con i liquidi, altrimenti, quando il programma inizierà, non sarà più in grado di fermentare.

1. Scegliete il programma spingendo il tasto "Programma"; per il programma 3 (pane bianco francese), ad esempio, occorre spingere 2 volte.
2. Impostate il formato del pane spingendo il tasto "Formato".
3. Impostate il grado di doratura spingendo il tasto "Crust".
4. Tenete premuto il tasto "Time" fino a quando apparirà l'ora desiderata per la conclusione del ciclo di cottura.

**Esempio 1** Sono le 20:30 (il vostro forno da pane indica 08:30 PM) e volete che il pane sia pronto per le 8:00 del mattino successivo. Tenete premuto il tasto "Time" fino a quando l'ora desiderata, 8:00 AM (mattino), apparirà sul display. Confermate nuovamente l'ora indicata, 8:00 AM, spingendo il tasto "Time"; quindi apparirà sul display anche la scritta SET READY TIME per l'ora programmata e NEXT DAY, che significa che la programmazione si riferisce al giorno successivo.

**Esempio 2** Sono le 7:00 (07:00 AM) di mattina e voi volete che il pane sia pronto per le 16:00 (4:00 PM) del giorno stesso. Tenete premuto il tasto "Time" fino a quando l'ora desiderata, 4:00 PM (pomeriggio), apparirà sul display. Confermate nuovamente l'ora indicata, 4:00 PM, spingendo il tasto "Time"; quindi apparirà sul display anche la scritta SET READY TIME per l'ora programmata e SAME DAY, che significa che la programmazione si riferisce al giorno in corso.

5. Spingete il tasto Start. Sul display appare l'ora programmata per la conclusione del ciclo di cottura (per l'esempio 1: 8:00 AM, per l'esempio 2: 4:00 PM); il timer scorre all'indietro in minuti. I due punti lampeggiano.

Il forno da pane automatico KOENIG inizia a lavorare automaticamente al momento giusto affinché il pane sia pronto per l'ora programmata.

**Correzione dei dati** Se volete correggere la vostra programmazione, spingete il tasto Stop per interrompere il programma e ripartite dalla fase 1 con l'immissione dei dati.

### Osservazioni

Azionando la funzione di avvio ritardato viene mostrata l'ora di conclusione del programma e solo dopo che il programma è terminato apparirà nuovamente l'ora effettiva.

Il bip che indica il momento in cui bisogna aggiungere le noci, non è attivo quando si utilizza la funzione di avvio ritardato.

## Technische Daten

Leistungsaufnahme: 800 W / 230 V

Masse (B x H x T): 23 x 27 x 40 cm

Gewicht: 6,2 kg

Timer: Backzeit-Ende bis 24 Stunden vorprogrammierbar

Stützbatterie -> Stromausfallsicherung

## Wichtige Hinweise

- Lesen Sie vor dem ersten Gebrauch die Bedienungsanleitung aufmerksam durch.
- **Vor der ersten Verwendung:**  
Spülen Sie den Backtopf gründlich aus und reinigen Sie auch den restlichen Backraum mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie dabei keine scharfen Objekte und schaben Sie nicht an den Oberflächen. Der Backtopf ist antihafbeschichtet. Fetten Sie den Backtopf mit etwas Pflanzenöl ein und backen Sie ihn 10 Minuten in leerem Zustand ein. Reinigen Sie ihn anschließend erneut.
- Stellen Sie Ihren KOENIG Brotbackautomaten auf einer stabilen und ebenen Arbeitsfläche auf und schliessen Sie ihn an einer geerdeten Steckdose an.
- Achten Sie darauf, dass die Lüftungsöffnungen des Gerätes frei sind, und decken Sie das Gerät während des Betriebes nicht ab.
- Fassen Sie während des Backens nicht an die Lüftungsöffnungen. Sie werden heiss!
- Der Brotbackautomat sollte so aufgestellt werden, dass kein Wasser oder Fett auf das Gerät spritzt.
- Der Backtopf ist antihaf-beschichtet. Damit Sie möglichst lange Freude daran haben, empfehlen wir Ihnen, diesen vor dem ersten Gebrauch mit etwas Öl auszubürsten. Sie werden Ihre Brote dann immer leicht herausnehmen können.
- Füllen Sie den Backtopf ausserhalb des Gerätes mit den Zutaten und setzen Sie ihn dann in den Brotbackautomaten ein. So bleibt Ihr Gerät sauber.
- Der Backtopf wird während des Backens sehr heiss. Heben Sie den Topf immer mit Hilfe eines Topflappens oder Topfhandschuhs am Handgriff aus dem Gerät heraus.
- Falls sich Mehl oder Backreste auf der Heizschlange befinden, so reinigen Sie diese (siehe "Reinigung und Pflege"). Beim Backen würden sie verbrennen und unangenehm riechen. Achtung: Vorher Netzstecker ziehen!
- Nach dem Kneten der Deckel nicht mehr geöffnet werden, damit keine Wärme verloren geht. Das Gelingen des Brotes ist nur bei konstanter Temperatur möglich.
- Tauchen Sie das Gerät niemals ins Wasser!
- Versuchen Sie, Störungen nicht selbst zu beheben, z.B. wenn das Netzkabel beschädigt ist. Wenden Sie sich in diesen Fällen an Ihren Fachhändler oder an KOENIG APPARATE AG.

## Preparazione per la cottura del pane

- Scegliere una ricetta dall'apposito libro.
- Estraele il recipiente dall'apparecchio sollevandolo per le maniglie. Poi posizionate le pale sull'asse motore, sul fondo del contenitore. Assicuratevi che nell'asse motore non vi siano resti di pane e che le pale si siano incastrate correttamente nel fondo del contenitore.
- Aggiungere gli ingredienti, pesati e misurati esattamente secondo la ricetta, nel vaso da cottura nell'ordine seguente (riempire il vaso da cottura sempre tenendolo separato dal forno stesso):

|                              |                                                                   |
|------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| <b>1. Liquidi</b>            | (acqua, latte, event. uovo sbattuto, yogurt, burro liquido, ecc.) |
| <b>2. Sale</b>               |                                                                   |
| <b>3. Farina, zucchero</b>   | (e altri ingredienti secchi)                                      |
| <b>4. Lievito in polvere</b> | (formare una piccola incavatura e mettervi il lievito)            |

È molto importante seguire tale ordine poiché il lievito in polvere, per non perdere potere di fermentazione, non deve entrare in contatto con qualsiasi liquido, grasso e sale.

**Osservazione:** Se si fa uso di lievito fresco, occorre dissolverlo nel liquido. In tale caso, tuttavia, non è possibile differire l'avvio del programma, dato che il lievito, una volta unitosi all'acqua, entrerebbe in azione perdendo la capacità di fermentazione fino all'avvio del programma.

### Preparazione del cake (programma 6):

Si consiglia a tale riguardo di consultare il libro delle ricette prima di aggiungere gli ingredienti.

- Nel reintrodurre il recipiente riempito con gli ingredienti, tenetelo per le maniglie laterali e fate una leggera pressione in modo da posizionarlo correttamente.
- Chiudere il coperchio del forno da pane automatico KOENIG.

## Wie funktioniert der KOENIG Brotbackautomat?

### Programmablauf:

| Programme:<br>1, 2, 3, 5, 6,<br>11, 12                                                                   | Programme:<br>4, 9<br>(Schnell, Ultra<br>schnell)                                 | Programm:<br>7<br>(Konfitüre)            | Programm:<br>8<br>(Teig)                                               | Programm:<br>10<br>(Backen) |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| 1. Kneten<br>1. Ruhen<br>2. Kneten<br>Lockern<br>2. Ruhen<br>Formen<br>End-Ruhen<br>Backen<br>Warmhalten | 1. Kneten<br>1. Ruhen<br>2. Kneten<br>Formen<br>End-Ruhen<br>Backen<br>Warmhalten | 1. Rühren und<br>Heizen<br>2. Warmhalten | 1. Kneten<br>1. Ruhen<br>2. Kneten<br>Lockern<br>2. Ruhen<br>End-Ruhen | Backen/Heizen               |

**1. Kneten (10-20 Min.):** Der Knetmotor arbeitet im Intervallbetrieb, damit die Zutaten vorsichtig gemischt werden und das Mehl nicht aus dem Topfstäubt.

**2. Kneten (10-20 Min.):** Der Knetmotor arbeitet im Dauerbetrieb, und die Zutaten werden zu einem glatten Brotteig verarbeitet.

**1. + 2. Ruhen (5-50 Min.):** Während dieser Phasen wird die Hefe aktiv und lässt den Teig aufgehen.

**Lockern (wenige Sekunden):** Durch einige Umdrehungen der Kneiflügel werden eventuelle grosse Luftblasen entfernt.

**Formen (wenige Sekunden):** Der Teig wird durch einige Umdrehungen der Kneiflügel zu einer glatten Kugel geformt.

**End-Ruhen (30-65 Min.):** Der Teig geht nochmals auf und erreicht die endgültige Brotform.

**Backen (40-70 Min.):** Der Backtopf wird aufgeheizt und das Brot gebacken. Am Ende der Backzeit ertönt ein Signal und das fertige Brot kann herausgenommen werden.

**Warmhalten (60 Min.):** Kann das Brot nicht sofort beim Signal herausgenommen werden, wird es noch 60 Minuten warmgehalten, damit die Kruste nicht weich wird.



## Descrizione dell'apparecchio

### Pannello di controllo

Display digitale

Orologio

Selezione del programma: 1-12

Grado di doratura: color light, medium, dark

Formato del pane: loaf large, small

Tempo rimasto fino al completamento del programma

Segnalazione di errori

**Tasto Programme (1-12):** programma 2 (premere 1 volta), programma 3 (premere 2 volte), ecc.

**Tasto Quantité:** serve per scegliere il formato del pane.

Grande: loaf large; piccolo: loaf small.

**Tasto Crust:** serve per scegliere il grado di doratura desiderato.

Chiaro: color light; medio: color medium; scuro: color dark.

**Tasto Individuelli:** serve per impostare il programma 12 in base alle proprie esigenze.

**Tasto Time:** serve per impostare l'avvio ritardato ad intervalli di 10 min.

Ritarda la conclusione del programma fino a 24 ore.

**Tasto Start/Stop:** serve per attivare il programma scelto o l'avvio ritardato / per cancellare il programma in corso.

**Tasto Pause:** interrompe il programma. Tutte le informazioni rimangono in memoria.

## Sommario dei programmi

| Programma        | Durata complessiva Ore:min. | Tempo di cottura Ore:min. | Durata complessiva Ore:min. | Tempo di cottura Ore:min. |
|------------------|-----------------------------|---------------------------|-----------------------------|---------------------------|
| 1 Standard       | 3:00                        | 1:05                      | 2:55                        | 1:00                      |
| 2 Pane integrale | 3:40                        | 1:05                      | 3:32                        | 1:00                      |
| 3 Pane bianco    | 3:50                        | 1:10                      | 3:40                        | 1:05                      |
| 4 Rapido         | 2:10                        | 1:10                      | 2:10                        | 1:10                      |
| 5 Pane dolce     | 2:50                        | 1:02                      | 2:45                        | 0:58                      |
| 6 Pasticceria    | 1:50                        | 1:10                      | 1:50                        | 1:10                      |
| 7 Marmellata     | 1:20                        | --                        | 1:20                        | --                        |
| 8 Pasta          | 1:30                        | --                        | 1:30                        | --                        |
| 9 Ultrarapido    | --                          | --                        | 0:59                        | 0:40                      |
| 10 Cottura       | 0:10 – 1:00                 | --                        | 0:10 – 1:00                 | --                        |
| 11 Senza glutine | 2:50                        | 1:10                      | 2:50                        | 1:10                      |
| 12 Individuale   | ~6:54                       | ~1:20                     | ~6:54                       | ~1:20                     |

## Herausnehmen des fertigen Brotes

Nach Ablauf des Programms ertönt ein Signal. Der Brotbackautomat stellt jetzt automatisch auf 60 Minuten Warmhalten um.

Die Kruste des Brotes bleibt knuspriger, wenn Sie das Brot direkt nach Ablauf der Backzeit herausnehmen. Sollten Sie zu diesem Zeitpunkt nicht zu Hause sein und das Brot erst später herausnehmen können, verhindert das automatische Warmhalten, dass die Kruste weich wird.

- Bevor Sie das Brot herausnehmen, drücken Sie die „Stop“-Taste, um den Warmhaltevorgang zu beenden und die Digitalanzeige zu löschen.

- Öffnen Sie den Deckel des Brotbackautomaten und heben Sie den Backtopf an den Haltegriffen aus dem Gerät heraus.

**Achtung!** Der Backtopf ist sehr heiss. Verwenden Sie deshalb zum Herausnehmen immer einen Topflappen oder Topfhandschuhe.

- Halten Sie den Backtopf seitlich und schütteln Sie das Brot heraus. Sollte es sich nicht aus dem Topf lösen, klopfen Sie den Topfrand einige Male auf ein Holzbrett.

- Stellen Sie das warme Brot zum Auskühlen auf ein Kuchengitter.

- Wenn die Knetflügel im Brot eingebacken sind, entfernen Sie diese nach dem Auskühlen vorsichtig mit einem Löffelstiel. Verwenden Sie zum Entfernen der Knetflügel keine Messer und keine anderen spitzen Gegenstände, um die Antihaf-Beschichtung der Knetflügel nicht zu beschädigen.

### Programm 6: Cake

Lassen Sie den fertigen Cake im Backtopf ca. 10 Minuten abkühlen und stürzen Sie ihn anschließend auf ein Kuchengitter. Den Cake eventuell mit einem Teigschaber von den Seitenwänden lösen.

Lassen Sie den Brotbackautomaten vor dem nächsten Gebrauch ca. 30 Minuten abkühlen.

## Nettoyage et entretien

- Avant chaque nettoyage, laisser refroidir le four à pain automatique et retirer la prise.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau !

### Nettoyage de l'appareil :

- Passer un linge mouillé ou une éponge sur l'extérieur et l'intérieur de l'appareil. Enlever notamment toutes traces d'ingrédients ou de pâtes à l'intérieur et sur l'élément de chauffe. Ne jamais utiliser des poudres à récurer ou d'éponges à gratter.
- Pour le nettoyage, le couvercle peut être démonté : ouvrir le couvercle, le basculer légèrement en arrière et le retirer de sa fixation. Nettoyer le couvercle au moyen d'une éponge mouillée et d'un peu de produit pour laver la vaisselle. Ne pas plonger le couvercle dans l'eau.

### Nettoyage du pot et des mélangeurs :

- Le bol de cuisson et les mélangeurs sont munis d'un revêtement anti-adhésif. Nettoyez-les exclusivement à l'aide d'un chiffon humide imprégné d'un peu de liquide vaisselle. N'utilisez jamais d'objets pointus, ni de produits à récurer ou de tampons abrasifs pour ne pas endommager le revêtement anti-adhésif.
- Ne jamais plonger le pot entièrement dans l'eau ni le mettre dans un lave-vaisselle; ceci endommagerait l'entraînement de pétrissage.
- Si vous n'arrivez pas à retirer les mélangeurs, remplissez la cuve d'eau chaude et laissez tremper pendant 10 minutes. Vous pourrez alors retirer les mélangeurs facilement. Ne laissez pas la cuve trop longtemps pleine d'eau pour ne pas endommager les joints d'étanchéité et le moteur.

## Reinigung und Pflege

- Lassen Sie den Brotbackautomaten vor jeder Reinigung auskühlen, und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Tauchen Sie das Gerät niemals ins Wasser!

### Reinigen des Gerätes:

- Wischen Sie das Gehäuse aussen und innen mit einem feuchten Tuch oder Schwamm ab. Achten Sie vor allem darauf, dass eventuelle Lebensmittelfrückstände aus dem Gerätfeinieren und von der Heizschlange entfernt werden. Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Scheuerschwämme.
- Der Deckel kann zum Reinigen abgenommen werden. Öffnen Sie dazu den Deckel, kippen Sie ihn leicht nach hinten und ziehen Sie ihn aus der Halterung heraus. Reinigen Sie den Deckel mit einem feuchten Schwamm und etwas Spülmittel. Tauchen Sie den Deckel nicht ins Wasser.

### Reinigen des Backtopfes und der Knetflügel:

- Der Backtopf und die Knetflügel sind antihaft-beschichtet. Wischen Sie diese Teile deshalb nur mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel aus. Verwenden Sie niemals spitze Gegenstände, Scheuermittel oder Scheuerschwämme, um die Beschichtung nicht zu beschädigen.
- Tauchen Sie den Backtopf nie ganz ins Wasser und reinigen Sie ihn nicht in der Spülmaschine. Dies würde den Knetantrieb beschädigen.
- Wenn sich die Knetflügel nicht herausnehmen lassen, füllen Sie warmes Wasser in den Backtopf und lassen Sie ihn ca. 10 Minuten stehen. Anschliessend lassen sich die Knetflügel leicht herausnehmen. Lassen Sie den Backtopf nie länger mit Wasser gefüllt stehen, um die Dichtung und den Knetantrieb nicht zu beschädigen.

## Enlever le pain après la cuisson

Le programme terminé, un signal acoustique retentit. A ce moment, le four à pain automatique commute automatiquement sur "Maintenir au chaud" pendant 60 minutes.

Si on enlève le pain directement après la cuisson, sa croûte est croustillante. Si vous n'êtes pas à la maison pour l'enlever juste à ce moment, le maintien à chaud automatique évite que la croûte ne se ramollisse.

- Avant d'enlever le pain, appuyer sur la touche "STOP" afin d'arrêter le maintien au chaud et d'effacer l'affichage numérique.

- Ouvrez le couvercle de l'appareil et retirez le bol en le tenant par les anses.

**Attention !** Le pot étant très chaud, utilisez toujours des gants de protection ou une patte.

- Penchez le pot légèrement vers le bas et sortez le pain en secouant. Si ce dernier ne se détache pas du pot, tapez le bord du pot quelques fois sur une planche en bois.

- Placez le pain chaud sur une grille afin qu'il puisse se refroidir.

- Si les mélangeurs sont pris dans la préparation, laissez refroidir le pain, puis retirez-les doucement avec le manche d'une cuillère. N'utilisez pas de couteau ou d'objet pointu pour ne pas endommager le revêtement anti-adhésif des mélangeurs.

### Programme 6 : Cake

Après la cuisson du cake, laissez-le refroidir dans le pot pendant 10 minutes env. et versez-le ensuite sur une grille à gâteaux. Détacher le cake éventuellement à l'aide d'une raclette.

Avant la prochaine cuisson, laissez refroidir le four pendant 30 minutes environ.

## Description de l'appareil

Tableau de commande :

Affichage numérique : Heure

Programmes 1 à 12

Niveau de dorage : color light, medium, dark (peu doré/doré/très doré)

Taille du pain : loaf large, small (grand, petit)

Temps restant jusqu'à la fin du programme

Messages d'erreur

Touches de Programme (1-12) : Programme 2: appuyer 1 fois, programme 3 :

appuyer 2 fois, etc.

Touche « **Quantité** » : sélection de la taille du pain :

grand = Loaf large, petit = Loaf small

Touche « **Crust** » : sélection du niveau de dorage souhaité. Peu doré = Color light, doré = Color medium, très doré = Color dark

Touche « **Individuel** » : adaptation individuelle du programme 12

Touche « **Time** » :

saisie de la programmation différée par paliers de 10 mn, possibilité de différer la fin du programme jusqu'à 24 heures

Touche « **Start / Stop** » : démarrage du programme sélectionné ou de la programmation différée / Arrêt du programme en cours

Touche « **Pause** » :

interruption d'un programme sans effacer les données

enregistrées.

## Aperçu des programmes

| Programme      | Durée totale h - mn      |                          | Temps de cuisson h - mn  |                          | Temps de cuisson h - mn  |                          |
|----------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
|                | Grand pain (600g farine) | Petit pain (400g farine) | Grand pain (600g farine) | Petit pain (400g farine) | Grand pain (600g farine) | Petit pain (400g farine) |
| 1 Normal       | 3:00                     | 1:05                     | 1:05                     | 2:55                     | 1:00                     | 1:00                     |
| 2 Pain complet | 3:40                     | 1:05                     | 1:05                     | 3:32                     | 1:00                     | 1:00                     |
| 3 Pain blanc   | 3:50                     | 1:10                     | 1:10                     | 3:40                     | 1:05                     | 1:05                     |
| 4 Rapide       | 2:10                     | 1:10                     | 1:10                     | 2:10                     | 1:10                     | 1:10                     |
| 5 Pain sucré   | 2:50                     | 1:02                     | 1:02                     | 2:45                     | 0:58                     | 0:58                     |
| 6 Cake         | 1:50                     | 1:10                     | 1:10                     | 1:50                     | 1:10                     | 1:10                     |
| 7 Confiture    | 1:20                     | --                       | --                       | 1:20                     | --                       | --                       |
| 8 Pâte         | 1:30                     | --                       | --                       | 1:30                     | --                       | --                       |
| 9 Ultrarapide  | --                       | --                       | --                       | 0:59                     | 0:40                     | 0:40                     |
| 10 Cuisson     | 0:10 - 1:00              | --                       | --                       | 0:10 - 1:00              | --                       | --                       |
| 11 Sans gluten | 2:50                     | 1:10                     | 1:10                     | 2:50                     | 1:10                     | 1:10                     |
| 12 Individuel  | ~6:54                    | ~1:20                    | ~1:20                    | ~6:54                    | ~1:20                    | ~1:20                    |

## Mise en route pour préparation immédiate

1. **Sélection du programme**  
Appuyer sur la touche « Programme » : 2 fois par ex. pour le programme 3 (pain blanc). Le chiffre correspondant au programme voulu s'affiche à l'écran.

Programme 12 :

Le programme 12 « Individuelle » vous permet de régler individuellement le déroulement du programme.

En appuyant sur les touches « Individuel » et « Time », vous pouvez saisir librement les durées de pétrissage « Knead », de levée « Rise », de cuisson « Bake » et de maintenir au chaud « Keep warm ».

Vous pouvez programmer 2 phases de pétrissage (Knead 1: 6 - 14 mn, Knead 2: 5 - 20 mn), 3 phases de levée (Rise 1: 20 - 60 mn, Rise 2: 5 - 120 mn, Rise 3: 0 - 120 mn), une phase de cuisson (Bake: 0 - 120 mn) et une phase de maintenir au chaud (Keep Warm: 0 - 60 mn). La durée maximale du programme est de 6 :54 heures.

### 2. Programmation de la taille du pain

Vous pouvez choisir entre deux tailles de pain en appuyant sur la touche « Quantité ». L'écran affiche **Loaf large** pour un grand pain (600 g de farine) ou **Loaf small** pour un pain plus petit (400 g de farine).

### 3. Programmation du niveau de dorage

Vous pouvez choisir le niveau de dorage en appuyant sur la touche « Crust ». L'écran affiche **Color light** pour un pain légèrement doré, **Color medium** pour un dorage moyen et **Color dark** pour une crouste très dorée.

### 4. Marche / Arrêt

Une fois toutes les options du programme correspondant réglées, appuyez sur la touche « Start / Stop » pour démarrer le programme ; un signal acoustique ainsi que le clignotement du double point vous indique que l'appareil est en marche. La durée du programme s'affiche à l'écran - par ex. : pour le programme 1 → 3:00 (3 heures) pour un grand pain / 1 :55 h pour un petit pain - et le double point clignote.

Le minuteur commence le compte à rebours et vous pouvez voir à tout moment le temps restant jusqu'à la fin du programme.

Si vous voulez arrêter le programme en cours, appuyez sur la touche « Start / Stop » pendant 2 secondes au moins ; un bip prolongé vous signale alors la fin du programme. L'écran affiche à nouveau les indications de base qui s'affichent habituellement avant le démarrage du programme.

### 5. Au bout de 10 minutes, vérifiez l'humidité de la pâte :

ouvrez le couvercle et vérifiez la texture de la pâte. Si cette dernière se présente sous la forme d'une boule lisse et élastique, l'humidité est optimale. Si elle est encore cassante, ajoutez du liquide ; si, au contraire, elle est très humide et collante, ajoutez de la farine. Retirez les éventuels restes de pâte des parois de la cuve avec un lèche-plat.

### Ouverture du couvercle :

Vous pouvez ouvrir le couvercle à tout moment pendant le cycle de pétrissage. Pendant les cycles de levée et de cuisson, le couvercle doit rester fermé pour maintenir la température et pour éviter que la pâte ne dégonfle.

### Remarque :

Des bips signalent la fin du cycle de pétrissage (après 25 à 45 mn env.) dans les programmes 1 à 6, 11 et 12. Vous pouvez alors ajouter les ingrédients qui ne doivent pas être pétris tels que le lard, les noix, les raisins secs ou les fruits.

## Programmation de l'heure

1. Avant la première utilisation, retirez l'enveloppe de protection des piles qui se trouvent sous l'appareil. Une fois les piles en place, l'affichage indique « 12:00 », « AM » correspondant au matin et « PM » à l'après-midi. Pour régler l'heure en mode Standby, appuyer sur la touche PAUSE ; les chiffres clignotent.
2. Régler l'heure actuelle en appuyant sur la touche TIME. Attendez pendant 5 secondes jusqu'à ce que l'heure soit confirmée ; les chiffres ne clignotent plus.
3. Pour régler les minutes, appuyer à nouveau sur la touche PAUSE jusqu'à ce que le chiffre des minutes clignote. Une fois l'heure voulue programmée, attendre à nouveau 5 secondes jusqu'à ce que les chiffres s'arrêtent de clignoter.
4. Appuyer une dernière fois sur la touche PAUSE pour enregistrer l'heure ; le double point « : » se mettra alors à clignoter.

## Raccordement au réseau électrique

Lorsque vous branchez l'appareil sur le réseau électrique, vous entendrez un son et l'écran s'éclairera pendant 10 secondes avant de s'éteindre à nouveau. Les programmations par défaut sont les suivantes : programme 1 (Normal), MEDIUM pour le niveau de dorage et LARGE pour la taille du pain. Les chiffres plus grands dans le haut de l'écran indiquent la durée du programme de cuisson, l'heure étant indiquée en chiffres plus petits juste en dessous.

