KOENIG

Bedienungsanleitung
Mode d'emploi
Istruzioni d'uso

Brotbäcker
Mit 10 Back-Programmen
für Brot und Kuchen

Boulanger
Avec 10 programmes de cuisson
pour pains et gâteaux

Panettiere
Con 10 programmi di
cottura per pane e torte

Verehrte Kundin, verehrter Kunde
Chère Cliente, cher Client
Caro Cliente

Mit dem Kauf dieses Gerätes haben Sie eine gute Wahl getroffen. Es wird Ihnen bei richtiger Pflege während Jahren gute Dienste erweisen. Vor der ersten Inbetriebnahme bitten wir Sie jedoch, die vorliegende Gebrauchsanweisung gut durchzulesen und vor allem die nachfolgenden Sicherheitshinweise zu beachten. Personen, die mit der Bedienungsanleitung nicht vertraut sind, dürfen dieses Gerät nicht benutzen. Bewahren Sie die Verpackung für eine spätere Verwendung auf, vernichten Sie aber sämtliche Plastikbeutel, da diese für Kinder zu einem gefährlichen Spielzeug werden könnten.

Vous avez fait le bon choix en achetant cet appareil. S'il est entretenu correctement, il vous rendra service pendant de longues années. Lisez attentivement la notice d'utilisation avant la première mise en service de l'appareil et respectez les instructions de sécurité indiquées ci-dessous. Les personnes qui ne connaissent pas le mode d'emploi de l'appareil ne doivent pas l'utiliser. Gardez l'emballage pour une utilisation ultérieure, mais détruisez tous les sacs en plastique qui, utilisés comme jouets, sont très dangereux pour les enfants.

Acquistando questo apparecchio, ha fatto una buona scelta. Con la giusta cura, risulterà assai utile negli anni. Prima della messa in funzione, leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso e soprattutto le indicazioni di sicurezza che seguono. Le persone che non hanno dimestichezza con le istruzioni per l'uso, non possono utilizzare l'apparecchio. Conservare la confezione per un utilizzo futuro. Eliminare comunque tutti i sacchetti di plastica, perché possono essere un gioco pericoloso per i bambini.

INHALTSVERZEICHNIS / SOMMAIRE / INDICE

D

– Sicherheitshinweise 4
– Bedienelemente 8
– Inbetriebnahme 9
– Anwendung 10
– Nach der Anwendung 16
– Reinigungshinweise 16
– Fehler und mögliche Ursachen 17
– Programmablauf und Zeitdauer 39
– Garantie 40

F

– Consignes de sécurité 4
– Parties et elements de l'appareil 18
– Mise en marche 19
– Utilisation 20
– Après la cuisson 26
– Consignes de nettoyage 26
– Dérangements / Défauts et causes possibles 27
– Déroulement et durée des programmes 39
– Garantie 40

I

– Avvertenze di sicurezza 4
– Elementi di comando 28
– Messa in funzione 29
– Uso 30
– Dopo l'uso 36
– Indicazioni sulla pulizia 36
– Irregolarità di servizio e possibili spiegazioni 37
– Decorso e durata del programma 39
– Garanzia 40

Sicherheitshinweise
Indications pour la sécurité
Avvertenze di sicurezza

Kinder ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, mangelnder Erfahrung und Kenntnisse dürfen das Gerät nur gebrauchen, wenn sie von einer für ihre Sicherheit zuständigen Person beaufsichtigt werden oder ihnen der sichere Gebrauch des Gerätes gezeigt wurde und sie die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
Les enfants âgés de 8 ans et plus et les personnes ayant des déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ou qui ne possèdent pas l'expérience et la connaissance nécessaires, ne doivent utiliser l'appareil que s'ils sont supervisés ou que des instructions leur ont été fournies par une personne responsable de leur sécurité pour l'utilisation sûre de l'appareil et après avoir compris les dangers y associés. Les opérations de nettoyage et de maintenance ne doivent pas être effectuées par des enfants sans surveillance.
L'utilizzo di questo apparecchio non è previsto da parte di bambini a partire dagli 8 anni e persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con esperienza e conoscenza inadeguate, se non dietro supervisione o istruzione iniziale sull'utilizzo dell'apparecchio da parte di chi è responsabile della loro sicurezza e illustrazione degli eventuali pericoli collegati. Gli interventi di pulizia e manutenzione non possono essere svolti da bambini senza sorveglianza.

Keine Finger und Gegenstände in Geräteöffnungen stecken.
Ne pas mettre des doigts ou des objets dans les ouvertures de l'appareil.
Non inserire dita e oggetti nelle aperture dell'apparecchio.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Gerät und Netzkabel von Kindern unter 8 Jahren fernhalten. Gerät im Betrieb nie unbeaufsichtigt lassen.
Il est interdit aux enfants de jouer avec l'appareil. Tenir l'appareil et le câble d'alimentation hors de la portée des enfants de moins de 8 ans. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsque celui-ci est en fonctionnement.
I bambini non possono giocare con l'apparecchio. Tenere l'apparecchio ed il cavo di rete lontano dalla portata dei bambini al di sotto di 8 anni. Non lasciare in moto l'apparecchio incustodito.

Verpackungsmaterial (z.B. Folienbeutel) gehört nicht in Kinderhände.
Ne pas laisser le matériel d'emballage (tel que les sachets en plastiques) entre les mains des enfants.
Materiale d'imballaggio (per esempio buste di plastica) devono stare lontano dai bambini.

Gerät nicht an Zeitschaltuhr oder fernbedienbarem Schalter betreiben/anschliessen.
Ne pas opérer/brancher l'appareil sur une minuterie ou un interrupteur télécommandé.
Non azionare/collegare l'apparecchio al timer all'interruttore controllabile a distanza.

Gerät ist für die Verwendung im Haushalt bestimmt, nicht für gewerbliche Nutzung. Gerät nicht im Freien betreiben.
L'appareil est destiné à un usage ménager et non à une utilisation professionnelle. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
L'apparecchio è stato costruito per l'uso domestico e non per l'uso professionale. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.

Gerät/Anschlussleitung nie auf heisse Flächen (Herdplatte) stellen/legen oder in die Nähe von offenem Feuer bringen. Gerät nicht starker Hitze (Heizquellen, -körper, Sonnenbestrahlung) aussetzen.
Ne mettez jamais l'appareil/cable sur des surfaces chaudes, ni à proximité de vives flammes. Ne pas exposer l'appareil à une forte chaleur (sources de chaleur, radiateurs, rayonnement du soleil) pendant une période prolongée.
Mai mettere l'apparecchio/spina sopra superfici calde nè vicino a fiamme aperte. Proteggere l'apparecchio da fonti di calore, per esempio corpi caldi o esposizione ai raggi solari.

Zutaten dürfen nicht ins Geräteinnere gelangen. Backform zum Befüllen aus Gerät entnehmen. Gerät nie ohne eingesetzte Backform betreiben – Gefahr von Geräteschäden!
Les ingrédients ne doivent pas s'introduire à l'intérieur de l'appareil. Retirer le moule à cuisson de l'appareil pour le remplir. Ne jamais faire fonctionner l'appareil sans que le moule soit mis en place – risque de dommages de l'appareil!
Gli ingredienti non devono raggiungere l'interno dell'apparecchio. Togliere la forma di cottura dall'apparecchio per riempirla. Non far funzionare l'apparecchio senza la forma di cottura inserita – pericolo di danni all'apparecchio!

Flammen im Brandfall mit einer Löschdecke ersticken. Feuer niemals mit Wasser löschen, dies würde eine Explosion verursachen.
En cas d'incendie, jeter une couverture isolante sur les flammes. N'éteignez jamais un incendie avec de l'eau, cela pourrait provoquer une explosion.
In caso di fuoco, soffocare le fiamme con una coperta d'amianto. In caso di fuoco non estinguere mai con acqua. Pericolo di esplosione!

Gerät stehend auf trockener, ebener, stabiler und hitzebeständiger Unterlage betreiben. Für gute Luftzirkulation muss das Gerät allseitig mind. 50 cm Abstand zu Wänden haben. Nie über Tischkanten/-ecken hinaus stellen.
Utiliser l'appareil debout sur une surface sèche, plane, stable et résistante à la chaleur. Afin que l'air puisse librement circuler, l'appareil doit être placé à au moins 10 cm (20 cm vers le haut) des murs, dans toutes les directions. Ne jamais placer l'appareil sur le rebord ou le coin d'une table.
Far funzionare l'apparecchio su una superficie asciutta, piana, stabile e resistente al calore. Per far circolare l'aria ogni lato dell'apparecchio deve mantenere una distanza minima di 10 cm (20 cm in alto) dalle pareti. Mai fare sporgere dai lati o gli angoli di tavoli.

Wird das Gerät zweckentfremdet, falsch bedient oder nicht fachgerecht repariert, kann keine Haftung für auftretende Schäden übernommen werden. In diesem Fall entfällt der Garantieanspruch.
Au cas où l'appareil serait utilisé pour un autre usage, manié ou réparé d'une manière incorrecte, nous déclinons la responsabilité de dommages éventuels. Dans ce cas, le droit de garantie s'annule.
Nel caso in cui l'apparecchio venga usato a scopi originalmente non previsti, usato o riparato in modo improprio, non è possibile assumere alcuna responsabilità per eventuali danni. In questo caso decade la rivendicazione di garanzia.

Nur vom Hersteller empfohlenes/verkauftes Zubehör verwenden.
Utiliser uniquement les accessoires recommandés/vendus par le fabricant.
Utilizzare solo accessori consigliati/venduti dal produttore.

Sicherheitshinweise
Indications pour la sécurité
Avvertenze di sicurezza

Gerät wird im Betrieb sehr heiss – nicht anfassen, Verbrennungsgefahr. Vorsicht vor aufsteigendem, heissen Dampf beim Entnehmen der Speisen – Verbrennungsgefahr!
L'appareil en fonctionnement est brûlant – ne pas toucher, risque de brûlure. Attention à la vapeur brûlante qui s'élève en retirant les plats: risque de brûlures!
Durante il funzionamento l'apparecchio diventa particolarmente caldo – non toccare: pericolo di ustione. Attenzione all'aumento di vapore bollente, quando si tolgono le pietanze: pericolo di ustione!

Lüftungsöffnungen nie abdecken – Überhitzungsgefahr! Gerät im Betrieb nicht mit Decken, Tüchern oder Gegenständen bedecken.
Ne jamais recouvrir les ouvertures d'aération: risque de surchauffe! Ne pas couvrir l'appareil en fonctionnement avec des couvertures, tissus ou objets.
Non coprire mai le aperture di aerazione: pericolo di surriscaldamento! Non coprire l'apparecchio in funzione con tovaglie, panni od oggetti.

Unbeaufsichtigter Betrieb und/oder Betrieb mit Zeitverzögerung erfolgt auf eigene Gefahr.
L'utilisation sans surveillance et/ou l'utilisation avec la temporisation se fait au risque de l'utilisateur.
Il funzionamento con l'apparecchio incustodito e/o con la partenza ritardata può costituire un pericolo.

Keine Metallfolien oder ähnliches in Gerät legen. Gefüllte Geräte nicht versetzen. Gerät nie leer betreiben.
Ne pas mettre des feuilles métalliques etc. dans l'appareil. Ne pas déplacer les appareils remplis. Ne jamais faire marcher l'appareil à vide.
Non introdurre pellicole di metallo o simili nell'apparecchio. Non spostare l'apparecchio pieno. Non attivare mai l'apparecchio se vuoto.

Gerät vor dem Verstauen abkühlen lassen. Vorsicht vor beweglichen Teilen – Verletzungsgefahr!
Laisser refroidir l'appareil avant de le ranger. Attention aux pièces en mouvement – risque de blessures!
Fare raffreddare l'apparecchio prima di riporlo. Attenzione alle parti in movimento – pericolo di lesione!

Geräte vor dem Entsorgen unbrauchbar machen, Netzkabel abschneiden und zur offiziellen Entsorgungstelle bringen.
Rendre inutilisable les appareils avant de les mettre en décharge, couper les cordons électriques et apporter les appareils en déchetterie.
Rendere inutilizzabile l'apparecchio prima di smaltirlo, tagliare il cavo e portarlo presso la discarica ufficiale.

Gerät immer ausschalten und Netzstecker ziehen vor: der Montage/Demontage, der Reinigung und wenn Gerät unbeaufsichtigt ist oder nicht normal funktioniert. Nie unter Spannung stehende Teile berühren.
Toujours éteindre l'appareil et le débrancher avant: le montage/démontage, le nettoyage et si l'appareil est sans surveillance ou ne fonctionne pas normalement. Ne jamais toucher des pièces se trouvant sous tension.
Scollegare sempre l'apparecchio ed estrarre il cavo prima: del montaggio/dello smontaggio, della pulizia e se l'apparecchio è incustodito o non funziona normalmente. Non toccare i componenti sotto tensione.

Gerät am besten an FI-Schutzschalter (max. 30 mA) betreiben.
Brancher de préférence l'appareil sur une prise sécurité FI (max. 30 mA).
Usare l'apparecchio con un interruttore di circuito FI (max. 30 mA).

Sicherheitshinweise
Indications pour la sécurité
Avvertenze di sicurezza

Gerät nur an fachgerecht installierter Steckdose mit korrekter Spannung betreiben. Die benutzte Steckdose muss jederzeit zugänglich bleiben.
Utiliser l'appareil en respectant le voltage correct et uniquement sur une prise installée par un professionnel. La prise de courant utilisée doit rester accessible en tout temps.
Usare l'apparecchio solo in una presa installata correttamente e con la giusta tensione. La presa usata deve essere sempre lasciata accessibile.

Netzkabel nie herunterhängen lassen, am Stecker/mit nassen Händen herausziehen, über heisse Flächen legen/hängen, mit Ölen in Berührung bringen.
Ne jamais laisser pendre le cordon électrique, ne pas le tirer de la prise/ne pas le toucher avec des mains mouillées, ne pas le poser ou le suspendre sur ou au-dessus des surfaces chaudes, éviter tout contact avec des huiles.
Non lasciare mai penzolare il cavo, non appenderlo per la spina/non scollegarlo con le mani bagnate, non lasciarlo su superfici calde/non farlo entrare in contatto con oli.

Beschädigte Geräte (inkl. Netzkabel) nie in Betrieb nehmen – vom Hersteller, dessen Servicestelle oder qualifizierten Fachleuten reparieren/ersetzen lassen. Gerät nie selber öffnen – Verletzungsgefahr!
Ne jamais mettre en service les appareils endommagés (y compris cordons électriques) – les faire réparer/remplacer par le fabricant, son service après-vente ou par des spécialistes qualifiés. Ne jamais ouvrir l'appareil soi-même – danger de blessure!
Non mettere in funzione apparecchi danneggiati (compreso il cavo) – far riparare/sostituire dal produttore, dal suo servizio assistenza o da tecnici qualificati. Non aprire da soli l'apparecchio – pericolo di lesione!

Nie in der Nähe von Wasser (Spüle etc.) benutzen. Nicht Regen/Feuchtigkeit aussetzen. Gerät nur mit trockenen Händen benutzen!
Ne pas employer cet appareil à proximité d'eau (éviers etc.). Ne pas l'exposer à la pluie/humidités. Utiliser l'appareil uniquement avec des mains sèches!
Non utilizzare quest' apparecchio vicino ad acqua (lavello etc.) e non esporlo nè alla pioggia nè ad altra umidità. Utilizzare l'apparecchio solo con le mani asciutte!

Gerät nie in Wasser/andere Flüssigkeiten tauchen. Kurzschlussgefahr! Sollte das Gerät ins Wasser fallen, vor dem Herausnehmen Netzstecker ziehen. Das Gerät muss vor dem nächsten Einsatz von einer Fachkraft überprüft werden.
Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau/d'autres liquides. Danger de court-circuit! Au cas où l'appareil serait tombé dans l'eau, ne le sortez qu'après avoir retiré la fiche. Avant de réutiliser l'appareil le faire contrôler par un magasin spécialisé autorisé.
Non mettere mai l'apparecchio sotto l'acqua corrente, né immergerlo in acqua. Pericolo di corto circuito! Se però è caduto una volta nell'acqua, non estrarlo dall'acqua prima di aver staccato la spina dalla presa di corrente. Poi non utilizzare più l'apparecchio, ma lasciarlo controllare da un negozio specializzato autorizzato.

Reparatur defekter Geräte und Netzkabel nur durch Fachleute.
Réparation de l'appareil et de câbles de réseau défectueux uniquement par des spécialistes.
Riparazione di l'apparecchio e di cavi di alimentazione difettosi solo da parte di tecnici.

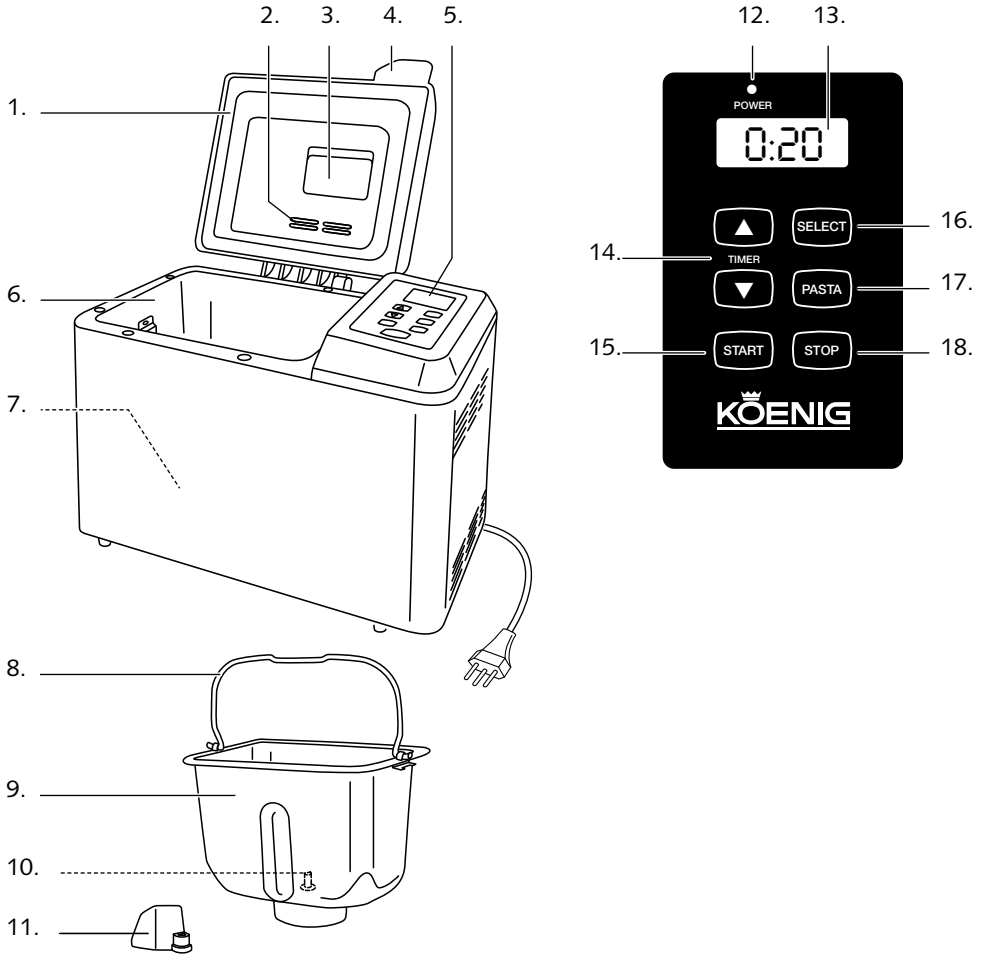
BEDIENELEMENTE

Gerät:

1. Deckel
2. Lüftungsöffnungen
3. Sichtfenster
4. Griff
5. Bedienfeld mit LCD-Anzeige
6. Backraum
7. Heizelement (in Backraum)
8. Handgriff (klappbar)
9. Backtopf (antihaftbeschichtet)
10. Antriebsachse für Knetflügel (in Backtopf)
11. Knetflügel (antihaftbeschichtet)

Bedienteil:

12. POWER: Betriebskontrollleuchte
13. LCD-Anzeige für Restzeit des Programms oder für Fehler
14. TIMER: Eingabe der Startverzögerung (in 10 Min.-Schritten; max. 13 Std.)
15. START: Programm oder Start-Verzögerung starten
16. SELECT: Programmwahltaste
17. PASTA: Programmwahltaste für Zubereitung verschiedener Teigwaren
18. STOP: Programm löschen



INBETRIEBNAHME

Gerät aufstellen

– Gerät auf eine stabile, ebene, hitze- und spritzunempfindliche Unterlage stellen.
Wichtig:
Gerät nicht auf, unter oder in die Nähe von wärmeempfindlichen und entflammbaren Gegenständen stellen (z.B. Vorhänge, lackierte Möbel und Küchenvorbauten). Mindestabstand: 50 cm. Nichts auf das Gerät stellen oder das Gerät zudecken: Überhitzungsgefahr! Das Gerät muss an einem Ort mit guter Belüftung stehen.
Gerät nicht zum Auftauen oder zum Tellerwärmen verwenden: Brandgefahr!
– Den Brotbäcker so aufstellen, dass er von Kindern nicht berührt werden kann.

Gerät am Stromnetz anschliessen

– Bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschliessen, kontrollieren, ob die Netzspannung mit der Angabe auf dem Typenschild übereinstimmt.
– Netzstecker in eine geerdete Steckdose einstecken (230 V).
Wichtig:
Netzkabel nicht einklemmen, nicht in die Nähe von heissen Oberflächen legen (z.B. Herdplatten). Kabel nicht herunterhängen lassen. Falls nötig, nur geerdete Verlängerungskabel für min. 10 A Stromstärke verwenden (Kabelquerschnitt min.1.5 mm) und darauf achten, dass es nicht zur Stolperfalle wird oder das Gerät daran heruntergezogen werden kann.
– Bei Nichtgebrauch immer Netzstecker ziehen. Das Gerät ist nur durch Ziehen des Netzsteckers vom Netz getrennt. Beim Ausstecken immer am Stecker und nicht am Kabel ziehen!

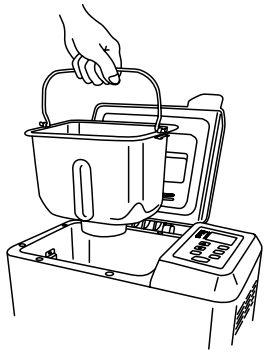
Wie funktioniert der KOENIG Brotbäcker?

Programmübersicht und -ablauf:

Programm				
1-3, 5, 7, 8	**4 (Vollkorn)**	**6 (Cake)**	**9, 10 (Teig)**	**Pasta-Taste**
	Quellen			
1. Kneten	1. Kneten	1. Rühren	1. Kneten	1. Rühren
2. Kneten	2. Kneten	2. Rühren	2. Kneten	2. Rühren
1. Ruhen	1. Ruhen	Pause	End-Ruhen	Pause
Lockern	Lockern	3. Rühren		3. Rühren
2. Ruhen	2. Ruhen	4. Rühren		
Formen	Formen	Backen		
End-Ruhen	End-Ruhen			
Backen	Backen			
Warmhalten	Warmhalten			

- **Quellen** (30 Min.): In der Quellphase am Anfang des Vollkornprogramms kann das Mehl Flüssigkeit aufnehmen. Dies ist besonders wichtig bei Verwendung von frisch gemahlenem Getreide oder sehr grobem Vollkornmehl.
- **1. Kneten** (5 Min.): Der Knetmotor arbeitet im Intervallbetrieb, damit die Zutaten vorsichtig gemischt werden und das Mehl nicht aus dem Topf stäubt.
- **2. Kneten** (13-20 Min.): Der Knetmotor arbeitet im Dauerbetrieb, und die Zutaten werden zu einem glatten Brotteig verarbeitet.
- **1. + 2. Ruhen** (25-75 Min.): Während dieser Phasen wird die Hefe aktiv und lässt den Teig aufgehen.
- **Lockern** (wenige Sekunden): Durch einige Umdrehungen des Knetflügels werden eventuelle grosse Luftblasen entfernt.
- **Formen** (wenige Sekunden): Der Teig wird durch einige Umdrehungen des Knetflügels zu einer glatten Kugel geformt.
- **End-Ruhen** (30-60 Min.): Der Teig geht nochmals auf und erreicht die endgültige Brotform.
- **Backen** (40-90 Min.): Der Backtopf wird aufgeheizt und das Brot gebacken. Am Ende der Backzeit ertönt 3x 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.

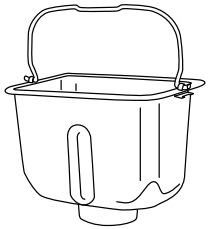
- **1. + 3. Rühren** (½-3 Min.): Der Knetmotor arbeitet im Intervallbetrieb, damit die Zutaten vorsichtig gemischt werden und das Mehl nicht aus dem Topf stäubt.
- **2. + 4. Rühren** (3-5 Min.): Der Knetmotor arbeitet im Dauerbetrieb, und die Zutaten werden zu einem glatten Teig verarbeitet.
- **Pause** (1-1½ Min.): Der Rührvorgang wird unterbrochen, damit eventuelle Teigreste mit einem Teigschaber von den Wänden entfernt werden können.



Vorbereitung zum Brotbacken

- Wählen Sie ein Rezept aus dem Rezeptbuch aus.
- Nehmen Sie den Backtopf aus dem Gerät heraus.

- Setzen Sie den Knetflügel auf die Antriebsachse am Boden des Topfes. Achten Sie darauf, dass die Antriebsachse frei von Brotresten ist und der Knetflügel richtig bis zum Boden eingerastet ist.



– Füllen Sie die genau abgewogenen und abgemessenen Zutaten gemäss Rezept in folgender Reihenfolge in den Backtopf (den Backtopf immer ausserhalb des Gerätes füllen):

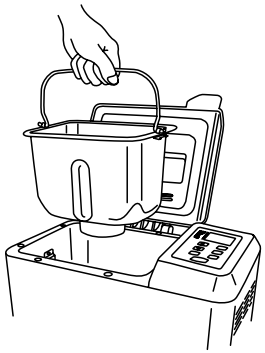
1. **Flüssigkeiten** (Wasser, Milch, evtl. verquirltes Ei, Joghurt, flüssige Butter etc.)
2. **Salz**
3. **Mehl, Zucker** (und andere trockene Zutaten)
4. **Trockenhefe** (eine kleine Mulde ins Mehl drücken und die Hefe hineingeben)

– **Diese Reihenfolge ist sehr wichtig, da die Trockenhefe nicht direkt mit Flüssigkeiten, Fett oder Salz in Berührung kommen sollte, um ihre Triebkraft nicht zu verlieren.**

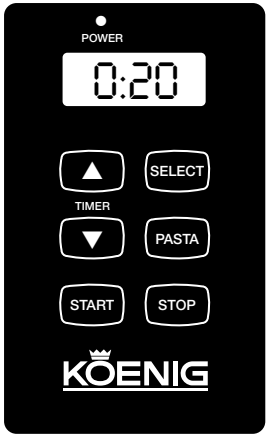
Hinweis:
– Bei Verwendung von Frischhefe, sollte diese in der Flüssigkeit aufgelöst werden. In diesem Fall können Sie jedoch das Programm nicht verzögert starten. Denn sobald die Hefe mit der Flüssigkeit in Verbindung kommt, wird sie aktiv und hat dann, bis das Programm startet, keine Triebkraft mehr.

Brot ohne Gluten
– Programme sind für Brot ohne Gluten ebenfalls geeignet.

Cake-Zubereitung (Programm 6):
– Beachten Sie bitte beim Einfüllen der Zutaten die Hinweise im Rezeptbuch.



– Setzen Sie den gefüllten Backtopf ins Gerät ein und drücken Sie ihn fest nach unten, sodass er richtig einrastet.
– Schliessen Sie den Deckel des KOENIG Brotbäcker.



Programmstart für sofortige Zubereitung

1. **Programmwahltaste** «SELECT» drücken, bis die Ziffer für das gewünschte Programm im Anzeigenfeld erscheint, z.B. 7x drücken für Programm «7» (Französisches Weissbrot).
2. **Start-Taste** drücken. Die Programmdauer erscheint im Anzeigenfeld, z.B. für Programm «7» 3:30 (3 Stunden 30 Minuten), und der Doppelpunkt blinkt.
   Die Zeit läuft in Minutenschritten rückwärts, sodass die Restzeit bis zum Programmende jederzeit abgelesen werden kann.

3. **Nach 10 Minuten** (bei Programm «4» nach 40 Min.) Flüssigkeitskontrolle durchführen:
– Deckel öffnen und den Teig kontrollieren:
  – Ist er zu einer glatten Kugel geformt und elastisch, ist die Flüssigkeitsmenge optimal.
  – Ist er noch brüchig, fügen Sie etwas Flüssigkeit hinzu, ist er jedoch zu feucht und klebrig, fügen Sie etwas Mehl hinzu.
  – Entfernen Sie eventuelle Teigreste von den Wänden des Backtopfes vorsichtig mit einem Teigschaber. Achtung: den laufenden Knetflügel nicht berühren!

Öffnen des Deckels:
– Der Deckel kann während der Knetphase jederzeit geöffnet werden. Das Programm wird dabei nicht unterbrochen. Während der Ruhe- und Backphase sollte der Deckel geschlossen bleiben, damit keine Wärme entweicht und der Teig nicht zusammenfällt.

Hinweis:
– Bei den Programmen 1-4, 6 und 8 ertönt gegen Ende der Knetphase 8x ein Signal. Jetzt können feste Zutaten, wie Speck, Nüsse, Rosinen oder Früchte zugegeben werden, die nicht zerknetet werden sollen.

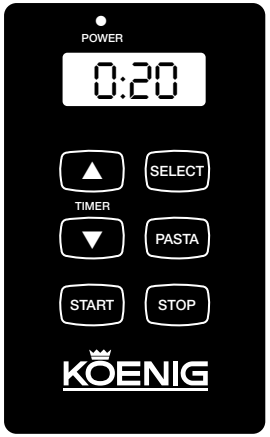
Verzögerter Start

– Sie können das Backzeitende bis zu 13 Stunden verschieben, ausser für Programm 6 (Cake) und Pasta-Taste. Verwenden Sie für den verzögerten Start nur Rezepte ohne verderbliche Zutaten wie Milch, Eier, Fett etc. Diese Lebensmittel könnten vor allem bei wärmeren Umgebungstemperaturen verderben, bevor das Programm startet.

Achtung:
– Achten Sie beim verzögerten Start besonders auf die richtige Reihenfolge beim Einfüllen der Zutaten (siehe «Vorbereitung zum Brotbacken»). Die Trockenhefe muss während der «Wartephase», bis das Programm beginnt, unbedingt auf dem trockenen Mehl liegen und darf nicht mit der Flüssigkeit in Berührung kommen, sonst hat sie, wenn das Programm beginnt, keine Triebkraft mehr.

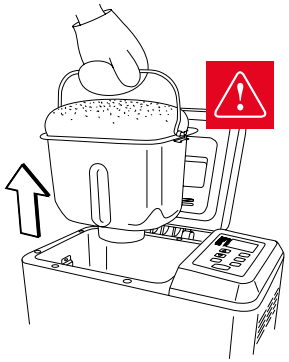
1. **Programmwahltaste** «SELECT» drücken, bis die Ziffer für das gewünschte Programm im Anzeigenfeld erscheint, z.B. 7x drücken für Programm «7» (Französisches Weissbrot).
2. **Obere Pfeiltaste** der beiden Vorwahl-Tasten solange drücken, bis die gewünschte Zeit bis zum Backzeitende erscheint.
   Beispiel: Es ist 20.30 h am Abend und Sie möchten, dass das Brot am nächsten Morgen um 8.00 h fertig ist. Von 20.30 h bis 8.00 h sind es 11 Stunden und 30 Minuten. Geben Sie also mit der Vorwahl-Taste «11:30» ein. Durch Druck auf die obere Pfeiltaste zählt die Zeit in 10-Minuten-Schritten vorwärts, mit der unteren Pfeiltaste können Sie die angezeigte Zeit in 10-Minuten-Schritten reduzieren.
3. **Start-Taste** drücken. Die Zeit bis zum Programmende erscheint im Anzeigenfeld (für oben genanntes Beispiel 11:30) und läuft in Minutenschritten rückwärts. Der Doppelpunkt blinkt.
   Der KOENIG Brotbäcker fängt jetzt automatisch zum richtigen Zeitpunkt an zu arbeiten, sodass das Brot genau nach der einprogrammierten Zeit fertig ist.

– **Korrigieren der Eingabe**: Wenn Sie Ihr Programm korrigieren möchten, drücken Sie die «STOP»-Taste, um das Programm zu löschen, und beginnen Sie wieder bei Schritt 1 mit der Eingabe.



Herausnehmen des fertigen Brotes

– Nach Ablauf des Programms ertönt 3x ein Signal. Im Anzeigenfeld erscheint «0:00» und die Betriebskontrollleuchte blinkt. Der Brotbäcker stellt jetzt automatisch auf 60 Minuten Warmhalten um (ausser bei Programm 6 und den Teigprogrammen).
– 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 Brotbäckers und heben Sie den Backtopf am Haltegriff 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 der Knetflügel im Brot eingebacken ist, entfernen Sie ihn nach dem Auskühlen vorsichtig mit einem Löffelstiel. Verwenden Sie zum Entfernen des Knetflügels keine Messer und keine anderen spitzen Gegenstände, um die Antihaft-Beschichtung des Knetflügels 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 Brotbäcker vor dem nächsten Gebrauch ca. 30 Minuten abkühlen.

NACH DER ANWENDUNG / REINIGUNGSHINWEISE

Nach der Anwendung

– Nach jedem Gebrauch umgehend den Netzstecker aus der Steckdose ziehen (das Gerät ist nur nach Ziehen des Netzsteckers komplett ausgeschaltet!).

Reinigungshinweise

– Lassen Sie den Brotbäcker 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 Lebensmittelrückstände aus dem Geräteinneren 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 des Knetflügels:

– Der Backtopf und der Knetflügel sind antihaftbeschichtet. 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 der Knetflügel nicht herausnehmen lässt, füllen Sie warmes Wasser in den Backtopf und lassen Sie ihn ca. 10 Minuten stehen. Anschliessend lässt sich der Knetflügel leicht herausnehmen. Lassen Sie den Backtopf nie länger mit Wasser gefüllt stehen, um die Dichtung und den Knetantrieb nicht zu beschädigen.

FEHLER UND MÖGLICHE URSACHEN

Fehler	Mögliche Ursachen
Im Anzeigenfeld erscheint «E:01» und das Programm kann nicht gestartet werden.	Der Brotbäcker ist noch zu heiss vom letzten Backvorgang. Entnehmen Sie den Backtopf und lassen Sie das Gerät abkühlen.
Im Anzeigenfeld erscheint «E:02», «E:03», «E:04», «E:05» oder «E:08».	Fehler am Gerät. Bitte wenden Sie sich an den KOENIG-Kundendienst.
Es riecht verbrennt während des Backvorgangs.	Im Geräteinneren bei der Heizschlange befinden sich Mehl oder Reste von anderen Zutaten, die verbrennen. Wischen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch aus, um alle Lebensmittelreste zu entfernen. Füllen Sie den Backtopf immer ausserhalb des Gerätes, um zu vermeiden, dass Zutaten ins Geräteinnere fallen.
Die Zutaten verbinden sich nicht zu einem glatten Teig.	Der Teig ist zu trocken. Fügen Sie etwas Flüssigkeit hinzu. Die Teigmenge ist zu gross und kann im Backtopf nicht mehr gedreht werden.
Der Knetflügel bleibt während des Knetens stehen.	Der Teig ist zu schwer oder die Konsistenz des Teiges ist zu zäh. Überprüfen Sie das Rezept.
Das Brot ist zu niedrig.	Das Haltbarkeitsdatum der Hefe war überschritten. Die Triebkraft der Hefe wurde durch konzentrierten Kontakt mit Salz oder Fett vermindert. Beachten Sie: Vollkornbrot ist immer niedriger als Brot aus hellerem Mehl, da die Zutaten schwerer sind und das Brot dadurch dichter und fester wird.
Das Brot ist in der Mitte eingefallen.	Die Triebkraft der Hefe war zu stark. Dadurch geht das Brot zunächst zu hoch auf und fällt dann wieder zusammen. Gründe: – es wurde zuviel Hefe verwendet – es wurde kein Salz verwendet – die Flüssigkeiten waren zu warm
Das Brot ist nicht durchgebacken und innen noch teigig.	Es wurde zuviel Flüssigkeit verwendet. Die Backzeit ist für dieses Rezept zu kurz. Wählen Sie ein Programm mit einer längeren Backzeit (siehe Programmübersicht S. 43).
Das Brot ist trocken und brüchig.	Es wurde zu wenig Flüssigkeit verwendet und der Teig war nicht zu einer glatten Kugel geformt. Führen Sie eine Flüssigkeitskontrolle durch (siehe S. 9).

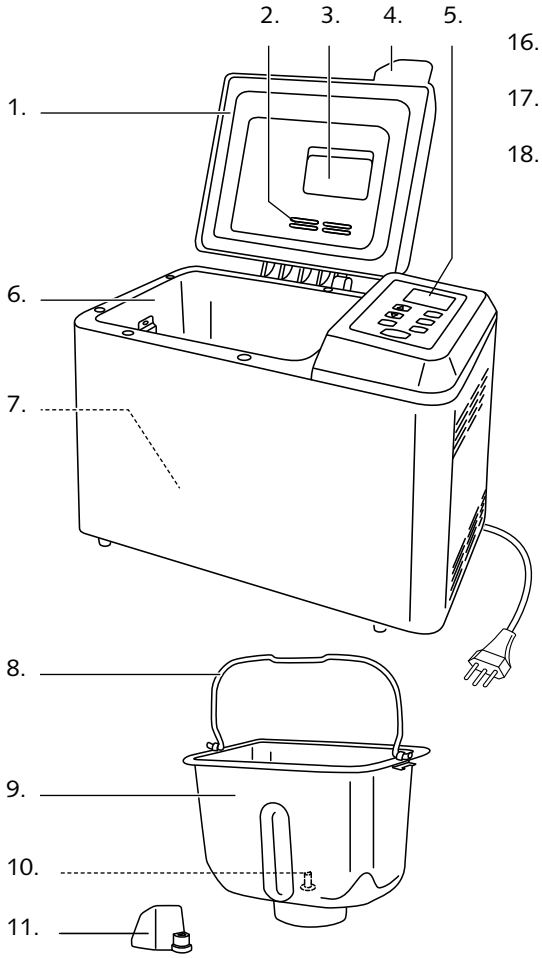
PARTIES ET ELEMENTS DE L'APPAREIL

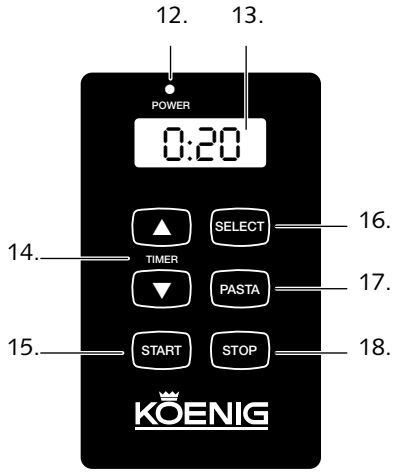
Appareil:

1. Couvercle
2. Ouvertures d'aération
3. Fenêtre
4. Poignée
5. Tableau de commande avec affichage LCD
6. Récipient de cuisson
7. Elément chauffant (dans le récipient de cuisson)
8. Anse (pivotable)
9. Récipient de cuisson avec revêtement antiadhésif
10. Axe d'entraînement pour aile de pétrissage (dans le récipient de cuisson)
11. Aile de pétrissage avec revêtement antiadhésif

Tableau de commande:

12. POWER: Témoin lumineux de fonctionnement
13. Affichage LCD: affichage du temps restant jusqu'à la fin du programme
14. TIMER: entrée des données pour le décalage de la mise en route (en tranches de 10 min.; 13 heures max.)
15. START: lancement du programme sélectionné resp. du décalage (minuterie) programmé auparavant
16. SELECT: Touche de sélection de programmes
17. PASTA: Préparation de la pâte pour pâtes alimentaires
18. STOP: Touche d'arrêt; suppression du programme actuel





MISE EN MARCHE

Placement

- Toujours placer l'appareil sur un support stable, plat et résistant à la chaleur dégagée et aux éclaboussures.
  Important:
  Ne pas placer l'appareil sur, sous ou à proximité d'objets inflammables ou sensibles à la chaleur (par ex. rideaux, meubles laqués, éléments de cuisine, etc.). Distance minimale: 50 cm. Ne pas couvrir l'appareil et ne rien poser dessus: risque de surchauffe! L'appareil doit être placé dans un lieu disposant d'une bonne aération.
  Ne pas utiliser l'appareil pour décongeler des surgelés ou pour chauffer des assiettes: risque d'incendie!
- Disposer l'appareil de manière à ce que les enfants ne puissent y toucher.

Brancher l'appareil au courant électrique

- Avant de brancher l'appareil, contrôler que la tension électrique correspond aux indications de la plaque signalétique.
- Brancher l'appareil à une prise de terre (230 V).
  Important:
  Le cordon d'alimentation ne doit pas être coincé, ni posé près d'une surface chaude (par ex. des plaques de cuisson). Ne pas laisser pendre le cordon d'alimentation. N'utiliser une rallonge que si cela est vraiment nécessaire (section 1.5 mm min.) et veiller à ce que personne ne risque de se prendre les pieds dedans et de faire tomber l'appareil.
- Toujours débrancher l'appareil en cas de non utilisation. Ne jamais tirer sur le cordon pour ôter la fiche de la prise de courant!

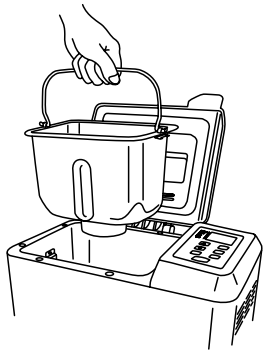
Fonctionnement du boulanger KOENIG

Déroulement des programmes:

Programme				
1-3, 5, 7, 8	**4 (Pain complet)**	**6 (Cake)**	**9, 10 (pâte)**	**Touche Pasta**
1. Pétrir 2. Pétrir 1. Laisser lever Aérer 2. Laisser lever Former Laisser lever Cuire Maintenir au chaud	Gonfler 1. Pétrir 2. Pétrir 1. Laisser lever Aérer 2. Laisser lever Former Laisser lever Cuire Maintenir au chaud	1. Mélanger 2. Mélanger Pause 3. Mélanger 4. Mélanger Cuire	1. Pétrir 2. Pétrir Laisser lever	1. Mélanger 2. Mélanger Pause 3. Mélanger

– **Gonfler** (30 min.): Durant la phase de gonflement du début du programme pour pain complet, la farine peut absorber du liquide. Ceci est particulièrement important lorsqu'on utilise des céréales fraîchement moulues ou de la farine complète grossièrement moulue.
– **1. Pétrir** (5 min.): Le moteur de pétrissage fonctionne en mode discontinu afin de mélanger soigneusement les ingrédients tout en évitant que la farine ne soit giclée hors du récipient.
– **2. Pétrir** (13 à 20 min.): Le moteur de pétrissage fonctionne en mode continu afin de transformer les ingrédients en une pâte à pain lisse.
– **1. + 2. Laisser lever** (25 à 75 min.): Durant ces phases, la levure développe ses propriété et la pâte peut lever.
– **Aérer** (quelques secondes): Faire éclater d'éventuelles grosses bulles d'air au moyen de quelques tours de l'aile de pétrissage.
– **Former** (quelques secondes): Former une boule de pâte lisse au moyen de quelques tours de l'aile de pétrissage.
– **3. Laisser lever** (30 à 60 min.): La pâte lève encore une fois et atteint le volume final du pain.
– **Cuire** (40 à 90 min.): Le récipient de cuisson est chauffé pour cuire le pain. A la fin du temps de cuisson, un signal sonore retentit trois fois; le pain peut être retiré.
– **Tenir au chaud** (60 min.): Si le pain n'est pas retiré immédiatement après le signal sonore, il sera tenu au chaud pendant 60 minutes afin d'éviter que sa croûte ne ramollisse.

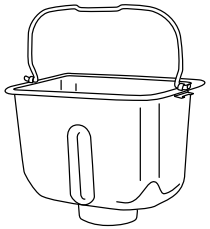
– **1. + 3. Mélanger** (½ à 3 min.): Le moteur de pétrissage fonctionne en mode discontinu afin de mélanger soigneusement les ingrédients tout en évitant que la farine ne soit giclée hors du récipient.
– **2. + 4. Mélanger** (3 à 5 min.): Le moteur de pétrissage fonctionne en mode continu afin de transformer les ingrédients en une pâte lisse.
– **Pause** (1 à 1½ min.): L'opération de mélange est interrompue pour racler d'éventuels restes de pâte se trouvant sur les parois.



Préparation relative à la fabrication du pain

– Sélectionner une recette dans le livre de recettes.
– Sortir le récipient de l'appareil.

– Fixer l'aile de pétrissage sur l'axe d'entraînement au fond du récipient. Il est important que l'axe d'entraînement soit propre et l'aile de pétrissage placée correctement jusqu'au fond.



– En observant l'ordre suivant, verser dans le récipient les quantités exactes conformément à la recette (remplir le récipient toujours en dehors de l'appareil):

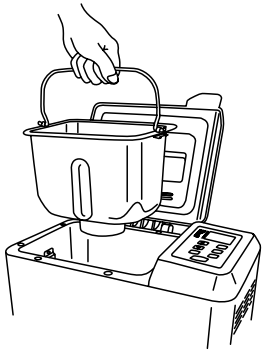
1. **Liquides** (eau, lait, év. oeuf battu, yoghourt, beurre liquide etc.)
2. **Sel**
3. **Farine, sucre** (et autres ingrédients secs)
4. **Levure sèche** (former un petit creux dans la farine et y verser la levure)

– **Cet ordre de remplissage est très important puisque la levure sèche ne doit pas entrer en contact direct avec les liquides, la graisse ou le sel afin de conserver toute son efficacité.**

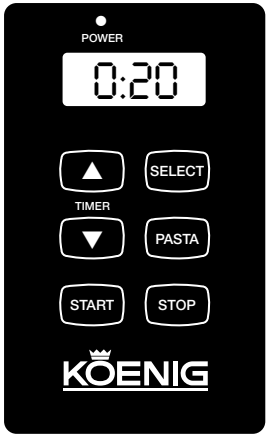
Remarque:
– Lorsqu'on utilise de la levure fraîche, celle-ci doit être dissoute dans le liquide. Puisque son activité se développe immédiatement au contact du liquide, une mise en marche décalée n'est pas réalisable du fait qu'elle ferait perdre l'efficacité de la levure.

Pains sans gluten
– Les programmes conviennent également pour les pains sans gluten.

Préparation d'un cake (programme 6):
– Pour ajouter les ingrédients, il faudra observer les indications du livre de recettes.



– Placer le récipient rempli dans l'appareil et appuyer jusqu'à ce qu'il soit encliqueté au fond.
– Fermer le couvercle du «Boulanger» KOENIG.



Mise en route pour préparation immédiate

1. **Appuyer sur la touche de sélection** «SELECT» jusqu'à ce que le chiffre du programme souhaité s'affiche sur l'affichage; par ex. appuyer sept fois pour le programme «7» (pain blanc).
2. Appuyer sur la **touche «START»**. La durée du programme s'affichera; par ex. pour le programme «7» 3:30 (3 heures et 30 minutes), le double-point clignote.
   Le temps écoulé s'affiche sous forme de compte à rebours par tranches de minutes. Par ce biais, le temps restant jusqu'à la fin du programme peut être lu constamment.

3. **Après 10 minutes** (pour le programme «4», après 40 min.), contrôler l'humidité (quantité de liquide):
– ouvrir le couvercle et contrôler la pâte:
  – si celle-ci se présente comme une boule lisse et élastique, l'humidité est optimale.
  – Si la pâte est friable, ajouter un peu d'eau; si elle est collante, ajouter un peu de farine.
  – Enlever avec précaution d'éventuelles traces de pâte sur les parois du récipient à l'aide d'une spatule en silicone. Attention: ne pas toucher l'aile de pétrissage tournant!

Ouvrir le couvercle:
– Durant le pétrissage, le couvercle peut être ouvert à tout moment sans que le programme soit interrompu. Cependant durant les phases de repos (laisser lever) et de cuisson, le couvercle doit rester fermé afin d'éviter toute perte de chaleur et que la pâte ne tombe.

Remarque:
– Pour les programmes 1 à 4, 6 et 8, un signal sonore retentit huit fois vers la fin du pétrissage. Cela signifie que l'on peut ajouter dès ce moment des ingrédients solides telles que lard, noix, raisins ou fruits secs qui ne devront pas être écrasés par un pétrissage plus long.

Mise en route décalée grâce à la minuterie

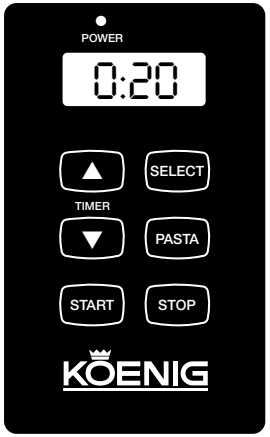
– A l'exception du programme 6 (Cake) et la touche «PASTA», la fin du temps de cuisson peut être décalée jusqu'à 13 heures. Pour une mise en route décalée, n'utiliser que des ingrédients non périssables. En effet, des ingrédients tels que lait, oeufs, graisse etc. peuvent s'altérer avant la mise en route du programme en raison des températures ambiantes élevées.

Attention:

– Notamment lors de la mise en route décalée, il est très important de respecter l'ordre de remplissage des ingrédients (voir «Préparation relative à la fabrication du pain»). Durant la «phase d'attente» en fait, la levure sèche ne doit pas entrer en contact avec le liquide sous peine de perdre toute son efficacité lorsque le programme démarre.

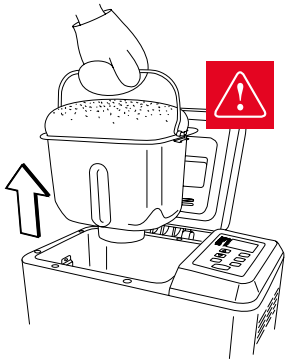
1. **Appuyer sur la touche de sélection** «SELECT» jusqu'à ce que le chiffre du programme souhaité s'affiche sur l'affichage; par ex. appuyer sept fois pour le programme «7» (pain blanc).
2. **Appuyer sur la touche supérieure** des présélecteurs jusqu'à ce que l'heure souhaitée de fin de cuisson s'affiche.
   Exemple: Il est 20h30 et vous souhaitez que votre pain soit cuit le lendemain matin à 8 heures. De 20h30 à 8 heures, il y a 11 heures et 30 minutes. Entrez alors «11:30» au moyen des présélecteurs. En appuyant sur la touche supérieure, le temps affiché peut être avancé par tranche de 10 minutes; sur la touche en bas, il peut être diminué en tranches de 10 minutes.
3. Appuyer sur la **touche «START»**. Le temps restant jusqu'à la fin du programme s'affichera (pour l'exemple mentionné auparavant: 11:30) sous forme de compte à rebours par tranches de minutes. Le double-point clignote. Ainsi, le boulanger KOENIG commencera son travail au moment voulu afin que le pain soit prêt exactement à l'heure programmée.

– **Correction des données**: Pour corriger le programme, appuyer sur la touche «STOP» afin de l'annuler. Recommencer l'entrée des données au point 1.



Enlever le pain après la cuisson

– Le programme terminé, un signal acoustique retentit trois fois. L'affichage numérique affiche «0:0» et le témoin lumineux clignote. A ce moment, le boulanger se positionne automatiquement sur «Maintenir au chaud» pendant 60 minutes (sauf pour le programme 6 et les programmes de pâtes).
– 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.



– Ouvrir le couvercle du four et sortir le récipient au moyen de l'anse.

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

– Penchez le récipient légèrement vers le bas et sortez le pain en secouant. Si ce dernier ne se détache pas du récipient, tapez le bord du récipient quelques fois sur une planche en bois.
– Placez le pain chaud sur une grille afin qu'il puisse se refroidir.

– Si l'aile de pétrissage est prise dans le pain, enlevez-la soigneusement à l'aide du manche d'une cuillère. Pour cette opération, il ne faut jamais utiliser un couteau ou autres ustensiles pointus sous peine d'endommager le revêtement antiadhésif.

Programme 6: Cake

– Après la cuisson du cake, laissez-le refroidir dans le récipient pendant 10 minutes env. et poser-le ensuite sur une grille à gâteaux. Détacher le cake éventuellement à l'aide d'une spatule en silicone.

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

APRÈS LA CUISSON / CONSIGNES DE NETTOYAGE

Après la cuisson

– Débrancher l'appareil (ce n'est qu'une fois débranché que le boulanger est complètement éteint!).

Consignes de nettoyage

– Avant chaque nettoyage, laisser refroidir le boulanger et retirer la prise.
– Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau!

Nettoyage de l'appareil :
– Passer un chiffon 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 le corps 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 récipient et de l'aile de pétrissage:
– Le récipient ainsi que l'aile de pétrissage présentent un revêtement antiadhésif. Les nettoyer en passant un chiffon imbibé d'un peu de produit pour laver la vaisselle. Ne jamais utiliser des ustensiles pointus, des poudres à récurer ou d'éponges à gratter sous peine d'endommager le revêtement.
– Ne jamais plonger le récipient entièrement dans l'eau ni le mettre dans un lave-vaisselle; ceci endommagerait l'entraînement de pétrissage.
– Si l'aile de pétrissage ne se laisse pas extraire du récipient, remplir ce dernier avec de l'eau chaude et laisser agir pendant une dizaine de minutes. Ensuite, l'aile de pétrissage s'enlèvera facilement. Ne jamais laisser le récipient rempli d'eau pendant plus long temps afin d'éviter l'endommagement du joint et de l'entraînement de pétrissage.

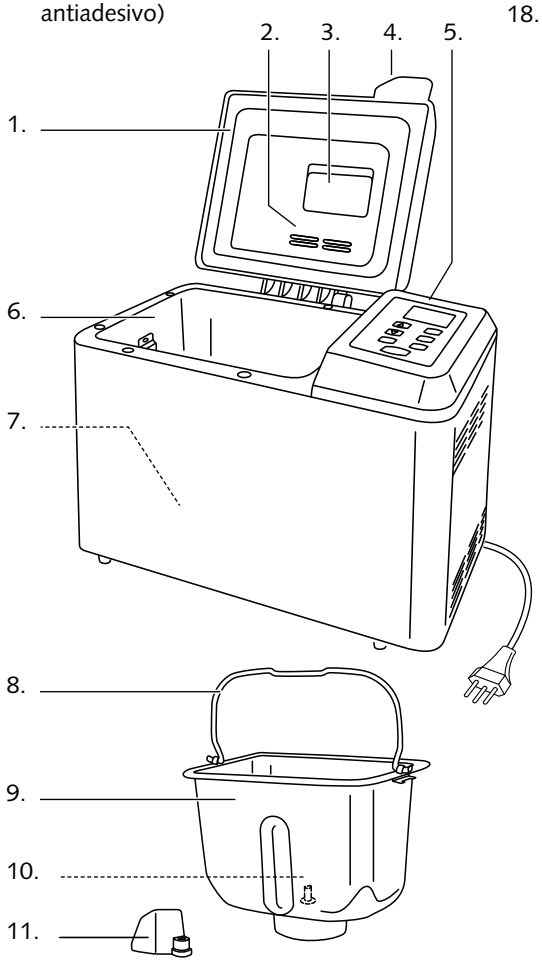
DÉRANGEMENTS / DÉFAUTS ET CAUSES POSSIBLES

Dérangements/défauts	Causes possibles
L'affichage indique «E:01»; le programme ne peut être lancé.	Le four est resté encore trop chaud de la dernière cuisson. Enlever le récipient et laisser refroidir l'appareil.
L'affichage indique «E:02», «E:03», «E:04», «E:05» ou «E:08».	Dérangement de l'appareil; adressez-vous au service après-vente KOENIG
Odeur de brûlé durant la cuisson.	A l'intérieur de l'appareil sur l'élément de chauffe, il y a des traces de farine ou d'autres ingrédients qui sont en train de brûler. Après chaque utilisation, nettoyer soigneusement l'intérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon mouillé afin d'enlever toutes traces d'ingrédients ou de pâtes. Remplir le récipient à l'extérieur de l'appareil pour éviter tout contact des ingrédients avec l'intérieur de l'appareil.
Les ingrédients ne forment pas une pâte lisse.	La pâte est trop sèche; ajouter un peu de liquide. La quantité de pâte est trop importante; la pâte forme une masse dans le récipient.
Durant le pétrissage, l'aile de pétrissage s'arrête.	La pâte est trop lourde ou sa consistance trop élevée. Vérifier la recette.
Le pain est trop plat.	La date limite de conservation de la levure a été dépassée. L'efficacité de la levure a été diminuée par le contact avec du sel ou de la graisse. Remarque: Le pain complet est toujours plus plat que le pain à farine blanche. En effet, les ingrédients sont plus lourds et de ce fait il est plus dense et plus ferme.
Le pain est retombé au milieu.	L'efficacité de la levure a été trop importante et par conséquence, le pain gonfle trop rapidement et retombe par la suite. Raisons: – utilisation de trop de levure – absence de sel – liquides trop chauds
Le pain est mal cuit à l'intérieur; il est pâteux.	Utilisation de trop de liquides. Pour cette recette, le temps de cuisson est trop court; sélectionner un programme avec un temps de cuisson plus long (voir vue d'ensemble sur les programmes page 43).
Le pain est sec et friable.	Utilisation de trop peu de liquides. La pâte n'a pas pu former une boule lisse. Procéder au contrôle d'humidité (voir page 23).

ELEMENTI DI COMANDO

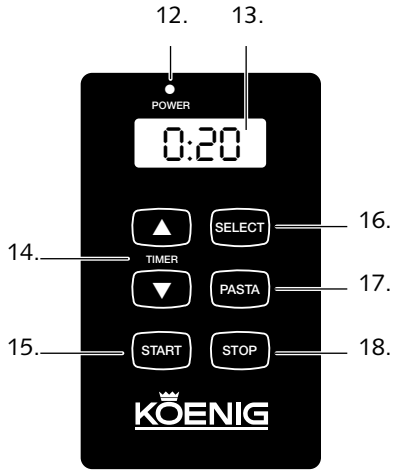
Apparecchio:

1. Coperchio
2. Fori di ventilazione
3. Finestrino
4. Manico
5. Tastiera di comando con display LCD
6. Vano cottura
7. Elemento riscaldante (nel vano cottura)
8. Manico (ribaltabile)
9. Vaso da cottura, in rivestimento antiadesivo
10. Asse motrice per aletta impastatrice (nel vaso da cottura)
11. Aletta impastatrice (in rivestimento antiadesivo)



Tastiera di comando:

12. POWER: Luce spia di funzionamento
13. Display LCD: indicazione del tempo residuo fino al termine del programma indicazione di irregolarità di servizio
14. TIMER: comando di avviamento differito in unità temporali da 10 min., max. 13 ore
15. START: inizio del programma selezionato risp. dell'avvio differito
16. SELECT: Tasto di selezione del programma
17. PASTA: Preparazione dell'impasto per la pasta
18. STOP: cancellazione dell'attuale programma



MESSA IN FUNZIONE

Collocazione

– Collocare l'apparecchio su una superficie stabile, piana e resistente al calore e agli spruzzi.
Importante:
non collocare l'apparecchio sopra, sotto o nelle vicinanze di oggetti sensibili al calore o infiammabili (ad es. tende, mobili laccati e armadietti da cucina). Distanza minima: 50 cm.
Non appoggiare oggetti sull'apparecchio né coprirlo: pericolo di surriscaldamento! L'apparecchio deve essere collocato in un luogo ben aerato.
Non utilizzare l'apparecchio per scongelare alimenti o per riscaldare piatti: pericolo d'incendio!
– Collocare l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.

Innestare l'apparecchio alla corrente elettrica

— Prima di innestare l'apparecchio alla corrente elettrica, controllare che la tensione di rete corrisponda alla targhetta.
– Inserire la spina in una presa (230 V) con messa a terra.
Importante:
non incastrare il cavo né appoggiarlo nelle vicinanze di superfici calde (es. piastre di cottura). Non far penzolare il cavo. Se necessario utilizzare unicamente prolunghe con messa a terra (sezione cavo min. 1.5 mm) e controllare che nessuno vi possa inciampare o possa far cadere il panettiere tirando il cavo.
– In caso di mancato uso, estrarre sempre la spina. Unicamente in questo modo l'apparecchio non è più connettato alla corrente elettrica. Per estrarre la spina non tirare mai il cavo!

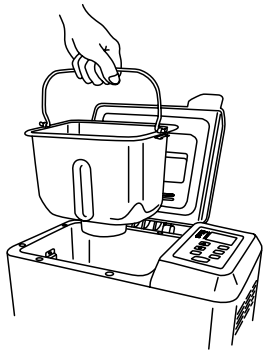
Come funziona il panettiere KOENIG?

Decorso del programma:

Programmi				
1-3, 5, 7, 8	**4 (Pane integrale)**	**6 (Cake)**	**9, 10 (Impasto)**	**Selezione «Pasta»**
1. Impastatura 2. Impastatura 1. Riposo Alleggerimento 2. Riposo Modellamento Riposo finale Cottura Tenuta a caldo	Macerazione 1. Impastatura 2. Impastatura 1. Riposo Alleggerimento 2. Riposo Modellamento Riposo finale Cottura Tenuta a caldo	1. Mescolatura 2. Mescolatura Pausa 3. Mescolatura 4. Mescolatura Cottura	1. Impastatura 2. Impastatura Riposo finale	1. Mescolatura 2. Mescolatura Pausa 3. Mescolatura

- **Macerazione** (30 min.): durante la fase di macerazione. all'inizio del programma pane integrale, la farina può assorbire liquido, processo particolarmente importante nell'impiego di cereali macinati al momento o di farina integrale molto grossa.
- **1° Impastatura** (5 min.): L'impastatrice lavora a regime ad intervalli per consentire una accurata mescolatura degli ingredienti e per evitare che la farina fuoriesca dal vaso.
- **2° Impastatura** (13-20 min.): L'impastatrice lavora a regime permanente, gli ingredienti vengono uniti e lavorati, si otterrà così un impasto lisco.
- **1° e 2° riposo** (25-75 min.): durante queste fasi entra in azione il lievito facendo gonfiare la pasta.
- **Alleggerimento** (pochi secondi): a mezzo di alcune girate dell'aletta impastatrice vengono eliminate eventuali bolle d'aria.
- **Modellamento** (pochi secondi): a mezzo di alcune girate dell'aletta impastatrice la pasta assumerà la forma di una palla lisca.
- **Riposo finale** (30-60 min.): la pasta da pane lievita ulteriormente assumendo la forma definitiva.
- **Cottura** (40-90 min.): riscaldamento del vaso e cottura del pane. A fine cottura risona 3 volte un segnale annunciando la possibilità di sfornare il pane.
- **Tenuta a caldo** (60 min.): qualora non fosse possibile sfornare il pane al suono del segnale acustico, sarà tenuto caldo per altri 60 min. per evitare che la crosta si ammorbidisca.

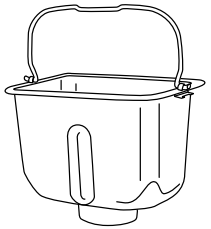
- **1° e 3° mescolatura** (½-3 min.): l'impastatrice lavora a regime ad intervalli, per consentire una accurata mescolatura degli ingredienti e per evitare che la farina fuoriesca dal vaso.
- **2° e 4° mescolatura** (3-5 min.): l'impastatrice lavora a regime permanente, gli ingredienti vengono uniti e lavorati, si otterrà così un impasto lisco.
- **Pausa** (1-1½ min.): la mescolatura viene interrotta per consentire di eliminare con un apposito raschietto eventuali residui di pasta dalle pareti.



Preparazione per la cottura del pane

- Scegliere una ricetta dall'apposito libro.
- Estrarre il vaso da cottura dall'apparecchio.

- Posizionare l'aletta impastatrice sull'asse motrice posizionata sul fondo del vaso da cottura. Assicurarsi che non vi siano residui di pane sull'asse motrice e che la medesima aletta sia inserita correttamente (inserirla in fondo in modo da avvertire uno scatto del dispositivo d'aggancio).



– 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):

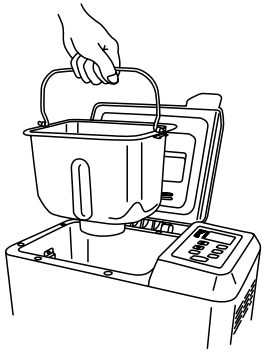
1. **Liquidi** (acqua, latte, event. uovo sbattuto, yogurt, burro liquido, ecc.)
2. **Sale**
3. **Farina, zucchero** (e altri ingredienti secchi)
4. **Lievito in polvere** (formare una piccola incavatura e mettervi il lievito)

– **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.**

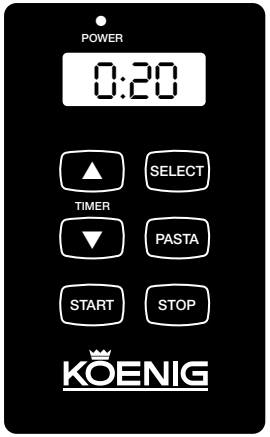
Osservazione:
– Se si fa uso di lievito fresco, occorre dissolverlo nel liquido. In tale caso, tuttavia, non è possibile differire l'avvio del programma, dato che il lievito, una volta unitosi all'acqua, entrerebbe in azione perdendo la capacità di fermentazione fino all'avvio del programma.

Pane senza glutine
– Programmi conveniente anche per pane senza glutine.

Preparazione del cake (programma 6):
– Si consiglia a tale riguardo di consultare il libro delle ricette prima di aggiungere gli ingredienti.



– Inserire nell'apparecchio il vaso da cottura riempito con gli ingredienti premendolo in giù con forza in modo tale da avvertire uno scatto.
– Chiudere il coperchio del panettiere KOENIG.



Avviamento del programma per preparazione immediata

1. Premere il **tasto** «SELECT» finché appare sul display il numero corrispondente al programma desiderato, p.es. premere 7 volte per selezionare il programma no. «7» (pane bianco francese).
2. Premere il **tasto di inserimento «START»**. Appare sul display la durata del programma, p.es. 3:30 (3 ore e 30 minuti) per il programma no.«7»; i due punti lampeggiano. Il tempo indicato scorre alla rovescia, in modo da poter verificare ad ogni momento il tempo residuo.

3. **Dopo 10 minuti** (per il programma «4», dopo 40 min.) verificare la liquidità:
– aprire il coperchio e controllare l'impasto:
  – assicurarsi che la pasta abbia preso forma di palla e assunto elasticità, e accertare la quantità di liquido.
  – Se è ancora screpolato, aggiungere dell'acqua; se invece è troppo umido e appiccicoso, aggiungere un poco di farina.
  – Eliminare con un apposito raschietto eventuali residui di pasta sulle pareti del vaso da cottura. Attenzione: non toccare l'aletta impastatrice durante l'impastatura.

Apertura del coperchio:
– È consentito aprire il coperchio ad ogni momento durante la fase di impastatura. Il programma non viene interrotto. Durante il periodo di riposo e di cottura, invece, è opportuno tenere chiuso il coperchio per evitare dispersioni di calore e quindi una contrazione della pasta.

Osservazione:
– Per quanto riguarda i programmi 1-4, 6 e 8, verso la fine della fase di impastatura risona per 8 volte un segnale acustico. Dopodiché si possono aggiungere ingredienti consistenti (speck, noci, uva secca e frutta), ma che non vanno spezzati.

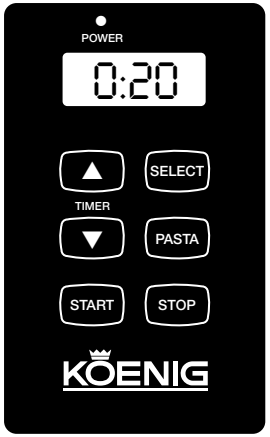
Avvio differito

– È possibile posticipare il termine di cottura fino a 13 ore, tuttavia salvo per il programma 6 (Cake) e la selezione «PASTA». Si raccomanda di usare per questo tipo di procedimento esclusivamente ricette che non richiedano ingredienti deperibili quali latte, uova, grassi, ecc., poiché sogetti a deperimento sino all'avvio del programma se tenuti a temperature inadeguate.

Attenzione:
– per l'opzione avvio differito, è molto importante rispettare l'ordine nell'aggiungere gli ingredienti (vedi «Preparazione alla cottura»). Durante la fase di «attesa», fino all'inizio del programma, il lievito in polvere deve assolutamente posare sulla farina asciutta e non entrare in contatto con il liquido, altrimenti perde la sua capacità di fermentazione fino all'avvio del programma.

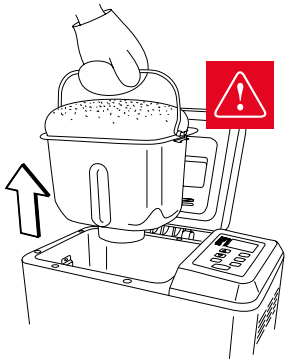
1. Premere il **tasto** «SELECT» finché appare sul display il numero corrispondente al programma desiderato, p.es. premere 7 volte per selezionare il programma no. «7» (pane bianco francese).
2. Premere il **tasto superiore** dei due tasti di preselezione finché l'ora indicata coincide con il termine della durata di cottura.
   Esempio: Sono le ore 20.30 di sera. Il pane deve essere pronto per le ore 8.00 dell'indomani. Dalle ore 20.30 alle 8.00 sono 11 ore e 30 minuti. Inserire quindi con il tasto di preselezione la durata «11:30». Premendo il tasto superiore il tempo indicato au-menta progressivamente di unità da 10 minuti, con il tasto basso invece si ottiene l'operazione inversa.
3. Premere il **tasto di inserimento** «START». Il tempo residuo fino al termine del programma appare nel display (11:30 per l'esempio sopracitato) e scorre alla rovescia in unità di minuti. I due punti lampeggiano.
   Il panettiere KOENIG entra quindi in servizio automaticamente al momento desiderato in modo che il pane sia pronto all'ora programmata.

– **Correzione del programma**: premere il tasto di arresto «STOP» per correggere i dati inseriti e per cancellare il programma, ripetere in seguito la selezione dal punto 1.



Estrazione del pane a fine cottura

– Al termine del programma il comando emette 3 volte un segnale acustico. Sul display appare «0:0» e la luce spia di funzionamento lampeggia. Scatta a questo punto automaticamente il meccanismo di tenuta a caldo per una durata di 60 minuti (salvo per il programma no. 6 e i programmmi d'impastatura).
– La crosta resta più croccante se si sforna il pane immediatamente dopo il termine della durata di cottura. Se in quel momento non c'è nessuno in casa, quindi nel caso il pane non potesse essere sfornato in tempo, un apposito meccanismo tiene a caldo il pane e quindi croccante la crosta.
– Prima di sfornare il pane premere il tasto di arresto «STOP» per portare a termine il programma di tenuta a caldo e per cancellare quanto indicato sul display.



– Aprire in seguito il coperchio del forno e sollevare dall'apparecchio il vaso da cottura tenendolo per il manico.

Attenzione! Il vaso da cottura scotta. Per sollevarlo usare perciò sempre una pezza o guanti da cucina.

– Scuotere il vaso da cottura afferrandolo dai lati, in modo da far uscire il pane. Qualora il pane non si staccasse dal vaso da cottura sarebbe opportuno sbattere il vaso da cottura alcune volte su una tavoletta di legno.
– Posare il pane caldo su una graticola da cucina per lasciarlo raffreddare.

– Se l'aletta impastatrice dovesse rimanere impastata nel pane, si consiglia di estrarla accuratamente con un manico di cucchiaio, una volta raffreddato il pane. Non usare assolutamente coltelli o altri oggetti appuntiti per non danneggiare il rivestimento antiadesivo dell'aletta.

Programma 6: Cake
– Lasciare raffreddare il cake pronto nel vaso da cottura per 10 minuti circa. Rovesciarlo in seguito su una graticola. Eventualmente staccare il cake dalle pareti laterali a mezzo di un apposito raschietto.

– Lasciare dopo ogni uso raffreddare il forno per mezzora circa.

DOPO L'USO / INDICAZIONI SULLA PULIZIA

Dopo l'uso

– Estrarre la spina dalla presa di corrente (l'apparecchio è completamente spento solo se si estrae la spina dalla presa!).

Indicazioni per la pulizia

– Tirare la spina dalla presa e lasciare raffreddare il forno da pane automatico prima di ogni pulizia.
– Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua!

Pulizia dell'apparecchio:
– Pulire la cassa dalla parte interna e esterna con un panno umido o una spugna. Badare soprattutto che siano eliminati tutti i residui alimentari che si trovano dentro l'apparecchio e sul serpentino di riscaldamento. Non usare sostanze o spugne abrasive.
– Il coperchio è staccabile a scopo di pulizia. Aprire il coperchio, ribaltarlo leggermente indietro e disimpegnarlo dal supporto. Pulire il coperchio con una spugna umida e un po' di detersivo. Non immergere il coperchio nell'acqua.

Pulizia del vaso da cottura e dell'aletta impastatrice:
– Il vaso da cottura e l'aletta impastatrice sono dotati di un rivestimento antiadesivo. Pulire perciò ambedue i componenti con un panno umido e un po' di detersivo. Non usare mai oggetti appuntiti, sostanze o spugne abrasive per non danneggiare il rivestimento.
– Non immergere mai il vaso da cottura completamente nell'acqua e non pulirlo con la lavastoviglie perchè potrebbe guastare la trazione d'impastatura.
– Qualora non fosse possibile disimpegnare l'aletta impastatrice, si consiglia di riempire il vaso da cottura di acqua calda e lasciarlo posare per 10 minuti circa. L'aletta si lascerà così staccare facilmente. Non lasciare mai il vaso da cottura riempito di acqua per lungo tempo per evitare di danneggiare la guarnizione e la trazione di impastatura.

IRREGOLARITÀ DI SERVIZIO E POSSIBILI SPIEGAZIONI

Irregolarità	Possibili spiegazioni
Sul display appare «E:01», il programma non parte.	Il forno da pane automatico è ancora troppo caldo dall'uso precedente. Estrarre il vaso da cottura e la-sciare raffreddare l'apparecchio.
Sul display appare «E:02», «E:03», «E:04», «E:05» oppure «E:08».	Guasto all'apparecchio. Rivolgersi al servizio clienti KOENIG.
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'apaprecchio.
Gli ingredienti mescolati insieme non formano un impasto liscio.	La pasta è troppo secca. Aggiungere un po' d'acqua. La massa d'impasto è troppo voluminosa e non si lascia più girare nel vaso da cottura.
L'aletta d'impastatura si arresta 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. La capacità di fermentazione del lievito è ridotta in seguito al contatto concentrato con sale o grasso. 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. Spiegazioni: – troppo lievito – mancanza di sale – liquidi troppo caldi
Il pane non è cottto a fondo, la mollica è ancora troppo umida.	Si è aggiunto troppo liquido. 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. 43).
Il pane è secco e sgretolato.	Insufficienza di liquido, la pasta non si è formata a palla lisca. Verificare la liquidità (vedi pag. 37).

Programmablauf und Zeitdauer, Déroulement et durée des programmes, Decorso e durata del programma

Programme Programmes Programmi	Gesamt-zeit	Quellen	1. Kneten	2. Kneten	1. Ruhen	Lockern	2. Ruhen	Formen	End-Ruhen	Backen
	Temps total	Gonfler	1. Pétrir	2. Pétrir	1. Laisser lever	Aérer	2. Laisser lever	Former	Lasser lever	Cuire
	Tempo totale	Maceraz.	1. Impa-statura	2. Impa-statura	1. Riposo	Allegger.	2. Pisoso	Modell.	Riposo finale	Cottura
1. Normal	3h10	0	5 min.	20 min.	40 min.	10 sec.	24 min. 50 s.	15 sec.	49 min. 45 s.	50 min.
2. Dunkel / Foncé	3h20	0	5 min.	20 min.	40 min.	10 sec.	24 min. 50 s.	15 sec.	49 min. 45 s.	60 min.
3. Schnell / Rapide	2h00	0	5 min.	20 min.	17 min.	10 sec.	7 min. 50 s.	10 sec.	29 min. 50 s.	40 min.
4. Vollkorn / pain complet	3h30	30 min.	5 min.	15 min.	50 min.	10 sec.	24 min. 50 s.	10 sec.	44 min. 50 s.	40 min.
5. Roggen / Seigle	2h53	0	5 min.	13 min.	40 min.	15 sec.	14 min. 45 s.	10 sec.	49 min. 50 s.	50 min.
6. Cake	1h40	0	3 min.	2 min.	2 min.	1 min.	0	0	0	92 min.
7. Weiss / Blanc	3h30	0	5 min.	20 min.	40 min.	10 sec.	29 min. 50 s.	10 sec.	59 min. 50 s.	55 min.
8. Süss / Sucré	3h25	0	5 min.	20 min.	40 min.	10 sec.	24 min. 50 s.	5 sec.	49 mn. 55 s.	65 min.
9. Teig 1 / Pâte 1	0h50	0	5 min.	15 min.	30 min.	0	0	0	0	0
10. Teig 2 / Pâte 2	1h25	0	5 min.	20 min.	60 min.	0	0	0	0	0
11. PASTA	0h14	0	1 min.	2 min.	0	5 min.	1 min.	5 min.	0	0

Adresse
Adresse
Indirizzo

CH: TAVORA Brands AG
Sihlbruggstrasse 107
6340 Baar
Switzerland
www.koenigworld.com

Garantie
Garantie
Garanzia

Die Produktgarantie entspricht jeweils den lokalen, gesetzlichen Bestimmungen, mindestens aber 2 Jahre ab Kaufdatum. Sie umfasst Konstruktions-, Produktions- sowie Materialfehler. Ausgenommen sind sämtliche Verschleissteile und unsachgemässe Benutzung oder Pflege sowie Eingriffe von Drittpersonen.
Bitte bewahren Sie Ihre Kaufquittung sorgfältig auf, sie gilt als Garantienachweis.

La garantie produit correspond aux dispositions légales à l'échelle locale pendant au minimum 2 ans à compter de la date d'achat. Elle couvre les défauts de conception, de production et de matériau. L'usure de l'ensemble des pièces, une utilisation ou un entretien non conformes, ainsi que toute intervention de tiers sont exclus de la garantie. Veuillez conserver précieusement votre facture. Elle sera considérée comme une preuve de votre garantie.

La garanzia del prodotto è conforme alle norme di legge e le leggi locali, ma almeno 2 anni dalla data di acquisto. Esso comprende difetti di progettazione, lavorazione e materiali. Sono esclusi, usura, uso improprio e manutenzione o se vengono effettuate riparazioni da terzi non autorizzati.
Conservare lo scontrino d'acquisto valevole come prova di garanzia.

TAVORA BRANDS
Best brands for your home
www.tavora.ch

B02106 – Version_1218