

★★★
TRISTAR



BM - 4580

FRANÇAIS

Nous vous félicitons de l'acquisition de votre nouvelle machine à pain et nous sommes convaincus que cet appareil ménager moderne vous donnera entière satisfaction. Afin de bien apprendre à connaître toutes les possibilités qu'offre votre machine à pain et de pouvoir vous garantir un emploi optimal de cet appareil, nous vous prions de :

- lire attentivement ce manuel d'utilisation et de suivre les indications données avant d'utiliser cet appareil.

Emballage : conservez l'emballage ; si cet appareil venait à ne pas bien fonctionner, vous pourrez à nouveau le remettre dans son emballage initial et le protéger ainsi de dommages éventuels.

Avant le premier emploi

Retirez l'emballage

Retirez également l'emballage plastique ou les autocollants éventuels

Familiarisez-vous avec les consignes de sécurité.

Avertissement : ne placez jamais cette machine à pain sur une table de cuisson ou un autre appareil produisant de la chaleur (poêle, grill, friteuse etc.). Même si une hotte aspirante se trouve au-dessus de ces appareils. Si vous ne prenez pas cet avertissement en considération, vous perdrez votre droit de garantie.

- Retirez toutes les pièces fournies de leur emballage et nettoyez le moule et les crochets pétrisseurs (voir chapitre nettoyage et entretien). Séchez-les ensuite bien
- Enfoncez les deux crochets pétrisseurs dans les axes de rotation qui se trouvent dans le fond du moule.
- Mettez ensuite les ingrédients dans le moule. Il est nécessaire de mettre d'abord tous les ingrédients dans le moule et de placer ensuite le moule dans la machine afin d'éviter que la farine etc.... se répande dans la machine ou, par exemple, sur la bobine de chauffage.
- Placez le moule dans la machine et appuyez bien jusqu'à ce que vous entendiez clairement un clic, ce qui indique que le verrouillage a eu lieu.

- Enfoncez la fiche dans une prise de courant mise à la terre. Enclenchez la machine (sous la machine, à l'avant). Vous entendrez un bruit et vous verrez sur l'afficheur LED les chiffres suivants : 13:23 La machine est maintenant prête à l'emploi.

1. Couvercle
2. Trous d'aération
3. Poignée du couvercle
4. Hublot de contrôle
5. Élément chauffant
6. Ressort de tension
7. Mécanisme moteur
8. Cuve
9. Spatule en bois
10. Panneau de commande et de contrôle
11. Interrupteur Marche / Arrêt (sous l'appareil)
12. Cuiller-doseur
13. Verre doseur
14. Moule
15. Crochets pétrisseurs

Données techniques :

Catégorie de sécurité I

230 V – 50Hz – 850 watts

Dimensions : ± 29 x 45,5 x 27 cm

Poids : ± 7 kg.

99 variations de programmes avec minuterie permettant de reporter le début de la cuisson.

10 programmes

Pour des pains d'un poids de 750, 1000 et 1250 grammes

Affichage LCD

Le moule et les crochets pétrisseurs sont munis d'un revêtement anti-adhérent Teflon-Classic.

Avec hublot de contrôle

Y compris, manuel d'utilisation avec recettes, 2 spatules en bois pour enlever les crochets pétrisseurs, 1 verre doseur.

Approuvé GS et CE.

Consignes de sécurité générales.

Lisez attentivement le manuel d'utilisation avant d'utiliser l'appareil et conservez-le ainsi que le certificat de garantie, le bon de caisse et l'emballage.

- N'utilisez cet appareil qu'à des fins ménagères et uniquement aux fins indiquées. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé à des fins publicitaires. Utilisez uniquement l'appareil à la maison. Protégez l'appareil contre la chaleur, la lumière solaire directe, l'humidité (ne le plongez jamais dans l'eau ou un autre liquide) et les objets tranchants. Ne touchez pas l'appareil avec des mains mouillées. Si l'appareil est humide ou mouillé, retirez immédiatement la fiche de la prise de courant. Si l'appareil est tombé dans l'eau, ne mettez pas les mains dans l'eau.
- Si vous n'utilisez pas l'appareil, si vous désirez le nettoyer, ajouter ou modifier des pièces de l'appareil ou si l'appareil est en panne, il faudra toujours mettre l'appareil hors tension et retirer la fiche de la prise de courant
- Surveillez toujours l'appareil mis en service. Pour protéger vos enfants des dangers que présentent les appareils électriques, veillez à ce que le cordon électrique ne reste pas accroché à quelque chose et que les enfants n'entrent pas en contact avec l'appareil.
- Vérifiez régulièrement si l'appareil et le cordon électrique ne sont pas endommagés. N'utilisez jamais des appareils ou cordons endommagés.
- Ne réparez jamais vous-même l'appareil mais contactez un professionnel ou électricien qualifié. Ceci vaut également pour le remplacement du cordon électrique : faites appel à un professionnel pour éviter des risques inutiles. Toutes les pièces de l'appareil devront être refroidies avant de déplacer l'appareil.
- Si vous prêtez l'appareil à des tiers, donnez-leur également le manuel d'utilisation.
- Utilisez uniquement l'appareil aux fins pour lesquelles il a été conçu. Cette machine à pain est uniquement conçue à des fins ménagères et pas à des fins publicitaires.
- Placez l'appareil dans un endroit sec, plane et résistant à la chaleur. Veillez à ce que l'appareil ne puisse pas glisser ; les risques de glisse sont accrus lors du pétrissage de la pâte.
- Si vous mettez l'appareil sur un meuble en bois, il faudra placer une plaque résistant à la chaleur ou un morceau d'étoffe entre le meuble et la machine à pain.
- Ne placez jamais l'appareil à proximité d'une source de chaleur et certainement pas sur un poêle. L'appareil et le cordon électrique ne doivent jamais être en contact avec la chaleur ou le feu.

- Placez l'appareil à l'écart du chauffage électrique, de la flamme du gaz, d'objets inflammables tels que des rideaux, un tapis etc.
- Veillez à ce que les trous d'aération de la machine ne soient jamais recouverts parce que sinon l'appareil pourrait être surchauffé.
- Éloignez l'appareil d'au moins 10 cm d'autres appareils électriques.
- Avant de mettre la fiche dans la prise de courant, assurez-vous que la tension de réseau de votre maison corresponde à la valeur indiquée sur la plaque signalétique.
- Cette machine à pain doit être branchée sur une prise de courant mise à la terre de 230V.
- La machine à pain ne peut fonctionner qu'avec un moule rempli : le fonctionnement de la machine avec un moule vide peut entraîner une surchauffe de l'appareil.
- Si vous désirez remplir le moule, il faudra retirer le moule de la machine pour éviter de faire des taches sur le moteur ou la partie chauffante de la machine. Ne dépassez pas la quantité maximale indiquée.
- Utilisez toujours des gants de protection et retirez d'abord la fiche de la prise de courant pour retirer le moule de la machine après la cuisson. Faites d'abord refroidir toutes les pièces métalliques avant de les toucher.
- Vérifiez régulièrement si l'appareil ou le cordon électrique ne sont pas endommagés. En cas de dommages, il ne faudra pas utiliser l'appareil ; rappelez-le à votre adresse d'achat ou faites-le réparer par un professionnel qualifié.
- Si vous désirez utiliser une rallonge, il faudra vous assurer que le cordon électrique convienne à cet usage.
- Ne laissez jamais pendre le cordon au bord d'une table ou d'un plan de travail. Faites aussi attention aux autres cordons qui pourraient se trouver sur le sol ; on pourrait trébucher sur ces cordons et entraîner l'appareil chaud qui tomberait sur le sol.
- Il n'est pas permis d'utiliser la machine à pain en plein air.
- Ne saisissez jamais le moule de la machine pendant son fonctionnement.
- Attention ! la partie extérieure de la machine à pain peut aussi être chaude localement ainsi que les trous d'aération. C'est la raison pour laquelle il faut placer l'appareil à l'écart des enfants.
- Ne laissez jamais les enfants seuls à proximité des appareils électriques. Vous devez vous-même faire bien attention si les enfants sont à proximité de ces appareils.
- N'utilisez que les pièces originales de l'appareil.
- L'intérieur de la cuve et l'extérieur du moule doivent être toujours propres.
- N'utilisez pas de métaux ou de feuilles métalliques dans l'appareil ; cela pourrait provoquer un court circuit ou un incendie.
- Pour des raisons de sécurité, il faudra toujours surveiller l'appareil aussi pendant le temps d'attente de la minuterie.
- Veillez surtout à ce que l'appareil ne bouge pas lorsque vous le remplissez avec des liquides chauds (confiture).
- Après avoir utilisé l'appareil, rangez-le à un endroit sûr ; hors de portée des enfants.
- Les pièces de la machine (moule, spatules, crochets pétrisseurs) ne conviennent pas au lavage en lave-vaisselle ; il faudra laver ces pièces à la main.
- N'utilisez ni détergents agressifs, ni abrasifs, ni solutions alcoolisées pour le nettoyage.
- Ne plongez ni l'appareil, ni le cordon électrique dans l'eau ou un autre liquide.

Avec votre nouvelle machine à pain, vous pouvez

- traiter un mélange prémélangé pour la cuisson de votre pain
- traiter le mélange de pâte que vous avez composé vous-même d'après les recettes fournies ou les recettes disponibles dans les magasins
- pétrir la pâte destinée, entre autres, à la fabrication de pâtes, de gâteaux ou de petits pains, leur donner forme et les faire cuire.
- faire de la confiture

Commande

1. Cadran numérique

Après avoir introduit la fiche dans la prise de courant et avoir endenché l'appareil, l'indication : "13:23" apparaîtra automatiquement sur l'écran LCD. Le chiffre 1 signifie que l'appareil est positionné sur le programme 1 (normal). Les chiffres 3:23 indiquent que le programme durera 3 heures et 23 minutes. L'appareil est programmé pour un poids de pain moyen et un degré de dorage moyen, ce qui est indiqué par les 2 flèches situées dans la partie supérieure de l'écran LCD.

2. Touches horaires

Vous pouvez faire fonctionner votre appareil à un moment ultérieur afin d'obtenir du pain frais au moment voulu. Avec ces touches vous pourrez régler le moment où le pain doit être prêt. Le temps de réglage maximum est de 15 heures en fonction de la grosseur du pain et du programme. Chaque fois que vous toucherez le bouton horaire, le réglage du temps sera augmenté ou diminué. Attention : les temps de cuisson fixes du programme ne peuvent pas être écourtés.

3. Touches de sélection

La machine à pain dispose de 10 programmes de cuisson différents qui peuvent être sélectionnés au moyen des touches boutons-poussoirs. Appuyez sur les touches jusqu'à ce que le programme désiré soit indiqué (sur la partie gauche de l'écran).

4. Touches de dorage

Le degré de dorage peut être sélectionné avec les touches de dorage dans les programmes 1 à 6. Il suffit d'appuyer sur cette touche pour que le temps apparaisse sur l'écran ainsi qu'une flèche indiquant si vous désirez un dorage de pain 'clair', 'moyen' ou 'foncé'.

5. Touche format

Dans les programmes 1 à 6, vous pourrez sélectionner un poids de pain allant de 750, 1000 à 1250 grammes. Le réglage standard de la machine est réglé sur 1000 grammes. Appuyez sur la touche jusqu'à ce que la flèche apparaisse sous le poids désiré.

6. Indication Marche / Arrêt

La lumière de l'écran LCD apparaîtra, dès que l'appareil sera enclenché.

7. Indication du fonctionnement

Ce voyant lumineux LCD s'allumera, dès que le programme de cuisson aura pris fin.

8. Touche Marche / Arrêt

Avec cette touche, le programme désiré commencera ou s'interrompra. Cette touche fera démarrer le programme de cuisson aussi bien pour le réglage du temps que pour la commande directe.

9. Aperçu

Liste des programmes de cuisson qui peuvent être programmés avec les touches de sélection.

Indications :

Pour obtenir un résultat de cuisson optimal, quel que soit le programme choisi, il faudra tenir compte des facteurs suivants qui peuvent tous influencer la qualité de votre pain :

- Tous les liquides doivent être utilisés à température ambiante. La température optimale se situe entre 20 et 23 degrés Celsius.
- Le hublot de contrôle de la machine se couvrira de buée au début de la période de chauffe. Au bout de quelque temps, cette buée disparaîtra grâce au filtre d'aération.
- Il ne faut jamais recouvrir les grilles d'aération du moteur et du couvercle pendant tout le processus de cuisson.
- Si de la fumée s'échappe de la machine parce que de la pâte s'est peut-être répandue sur l'élément chauffant, il faudra laisser le couvercle bien fermé et retirer d'abord la fiche de la prise de courant. N'essayez en aucun cas de dissiper la fumée en jetant de l'eau sur l'appareil ! La fumée peut s'échapper lorsque la pâte se lève trop et s'écoule le long du bord du moule sur l'élément chauffant. Faites donc attention à ne pas dépasser les quantités maximales.
- Cette machine à pain a été conçue pour des pains d'un poids maximum de 1250 grammes : ne dépassez jamais la quantité totale de 1250 grammes, y compris le liquide !
- Utilisez uniquement de la levure chimique séchée ; la levure fraîche peut avoir une influence désavantageuse sur le résultat de cuisson.
- Attention, si vous cuisez du pain de seigle, le pain lèvera à peine et collera à la main. C'est pourquoi, il est recommandé d'utiliser au plus 7 volumes de farine de seigle et au moins 3 volumes de farine blanche.

Cuisson du pain

Préparation de la pâte.

1. Retirez le moule de la machine en le tenant droit.
2. Placez les crochets pétrisseurs sur les axes de rotation dans le moule.
3. Ajoutez maintenant tous les ingrédients dans l'ordre indiqué : d'abord les liquides et ensuite la farine, le sucre et le sel. Le mieux sera de répandre les ingrédients secs au bord de la farine et de faire alors un puits au milieu pour la levure ; la levure ne doit pas entrer en contact avec le sel.
4. La partie extérieure du moule doit être parfaitement propre. Placez le moule dans la machine et appuyez-le fermement vers le bas jusqu'à ce que vous entendiez un clic des ressorts de tension. Fermez le couvercle.

Les ingrédients doivent être d'abord mis dans le moule avant de placer le moule dans la machine : ceci afin d'éviter que les ingrédients se déposent sur la partie extérieure du moule et pourraient se répandre à nouveau sur l'élément chauffant.

Sélection de programme

a) Après avoir placé le moule dans l'appareil et avoir fermé le couvercle, vous enfoncerez la fiche dans la prise de courant et vous enclencherez l'appareil. Un signal sonore retentira et l'indication du programme 1 (normal) apparaîtra sur l'afficheur.

b) Appuyez sur la touche de programme jusqu'à ce que le programme désiré apparaisse ; chaque fois que vous appuierez sur la touche, vous entendrez un signal sonore. Vous pouvez sélectionner les programmes suivants :



1 = normal. Ce programme convient au pain blanc et aux mélanges constitués en grande partie de farine blanche, (par ex. farine blanche et farine de seigle)

2 = pain blanc. Pour le pain fait avec de la farine blanche, finement moulue à la française et pour le pain à la mie aérée et à la croûte croustillante.

3 = pain complet. Pour le pain fait en grande partie avec de la farine blanche / complète et de la farine de seigle. Ces pains sont souvent plus lourds et plus compacts que les pains légers.

4 = pain sucré. Ce programme peut être sélectionné pour cuire des gâteaux, des gâteaux secs, du pain sucré et pour des recettes où il faut ajouter du sucre, des raisins secs ou du chocolat.

5 = pain au yaourt. Pour le pain préparé avec du yaourt ou du babeurre.

6 = rapide. Choisissez ce programme si vous voulez préparer rapidement votre pain. Tenez toutefois compte du fait que la mie du pain sera moins aérée et moins appétissante.

7 = pâte à nouilles. Ce programme est destiné à préparer de la pâte pour les nouilles (par ex. les spaghettis, les pâtes chinoises). La cuisson n'intervient pas dans ce programme.

8 = la marmelade. Ce programme permet de préparer facilement la marmelade ou la confiture.

9 = pétrir la pâte. Ce programme sert à pétrir la pâte à la levure pour, par exemple, en faire ensuite des petits pains et les cuire. La cuisson n'intervient pas non plus dans ce programme.

10 = cuisson. Ce programme se compose uniquement de la cuisson sans pétrir au préalable la pâte ou la faire lever. Ce programme sert surtout à la cuisson ou éventuellement à l'obtention d'une croûte plus foncée.



c) Sélectionnez le programme en fonction du poids.

Avec les programmes 1-6, vous pourrez choisir le poids final du pain : 750, 1000 ou 1250 grammes. Appuyez sur la touche jusqu'à ce que la flèche se trouve sur le poids désiré. Le réglage automatique est positionné sur un poids de 1000 grammes.

d) Le degré de dorage peut être sélectionné au moyen des programmes 1 à 6 et du programme 10. La flèche figurant à gauche sur l'écran indique le degré de dorage sélectionné. Vous pouvez choisir entre "clair", "moyen" ou "foncé".

e) Si vous désirez reporter la cuisson du pain un peu plus tard, vous pourrez utiliser la minuterie. Exemple : il est 22.30 heures et vous voulez que le pain soit prêt à 07.00 heures du matin. (8,5 heures plus tard) Appuyez sur la touche minuterie jusqu'à ce que 8:30 apparaisse sur l'afficheur ; c'est l'intervalle qui se situe entre le temps actuel et le moment où le pain frais doit être cuit.

Conseil : utilisez ce réglage horaire uniquement si vous utilisez des ingrédients secs vu que les ajouts frais tels que le lait et les oeufs peuvent rapidement se gâter.

Cuisson du pain

Démarrage du programme = Début du cycle.

4. Le programme démarra après avoir appuyé sur la touche de démarrage. Le voyant lumineux LED s'allume alors. La durée du programme sélectionné apparaît sur l'écran. Les points entre les heures et les minutes clignotent ; l'appareil lance le programme sélectionné ou commence à mettre en marche la minuterie.

5. L'appareil passe automatiquement d'une opération à l'autre ; le pétrissage, le levage, la cuisson etc. Le temps restant figure sur l'écran. Lors du pétrissage, l'appareil mélangera d'abord tous les ingrédients en quelques minutes. Ensuite, le pétrissage suivra. Au bout de quelques minutes, le programme s'arrêtera pour faire lever

la pâte. Comme la levure va commencer à travailler, le hublot de contrôle sera recouvert de buée. Il est d'ailleurs tout à fait normal que l'appareil vibre ou tremble lors du pétrissage. En ce qui concerne les programmes 1,3 et 4, l'appareil fait retentir un signal sonore pour vous rappeler qu'il sera possible, si vous le souhaitez, d'ajouter d'autres ingrédients comme des noix, des raisins secs etc. Ouvrez toutefois le couvercle le moins longtemps possible pour éviter que la pâte s'affaisse.

6. Si vous désirez interrompre ce cycle, il vous suffira d'appuyer sur la touche démarrage/arrêt pendant 2 secondes. Si le programme de cuisson est interrompu, il ne pourra plus être poursuivi au même endroit. Il faudra donc faire redémarrer le programme Cuisson.

Veillez toujours à ce que l'aération soit suffisante. Surtout si vous utilisez la machine pour la première fois, il se peut que de la fumée se dégage étant donné que l'élément chauffant s'échauffe, ce qui est tout à fait normal.

Mettre fin au programme de cuisson.

Un signal sonore retentira, dès que le programme de cuisson aura pris fin, et l'appareil passera automatiquement à la fonction de maintien de la chaleur. De cette façon, le pain pourra rester encore une heure dans le moule sans se ramollir. Il est toutefois recommandé de retirer le plus vite possible le pain du moule après la cuisson. La fonction de maintien de la chaleur peut prendre fin à chaque moment : appuyez sur la touche démarrage/arrêt pendant 2 secondes. Déclenchez d'abord l'appareil avec le bouton marche / arrêt, retirez la fiche de la prise de courant et ouvrez le couvercle.

Utilisez toujours des gants de protection isolants pour saisir le moule, étant donné que le moule et le pain peuvent être très chauds. Placez le moule sur un support résistant à la chaleur et certainement pas sur une table en bois ou en plastique, une nappe ou une surface synthétique. Laissez le pain dans le moule pendant 5 minutes et secouez-le avec précaution en biais au-dessus d'une grille métallique pour qu'il se détache et tombe sur la grille. Il se peut que les crochets pétrisseurs restent collés sous le pain ; enlevez-les avec précaution en utilisant les spatules en bois fournies sans endommager le pain. Le pain devra ensuite se refroidir pendant 15-30 minutes avant de pouvoir le couper en tranches et le consommer. L'appareil devra être totalement refroidi avant de le ranger.

Panne de courant

Cet appareil est équipé d'un fusible contre les pannes de courant, ce qui implique que l'appareil continuera automatiquement à fonctionner à partir du moment de la panne de courant, si la panne de courant ne dure pas plus de 2 heures. Toutefois, il peut arriver qu'une panne de courant plus courte entraîne un nouveau démarrage du programme. Dans ce cas ou en cas d'une panne de courant plus longue, vous pourrez terminer la cuisson de la pâte avec le programme 10. Pour éviter que les crochets pétrisseurs collent sous le pain, vous pourrez les enlever avant de replacer le pain dans le moule pour terminer sa cuisson.

Recettes

Conseils généraux : Nous entendons par cuillerée à soupe, une quantité à ras bord de la grande partie de la cuiller doseur fournie et par cuillerée à café, une quantité à ras bord de la petite partie de la cuiller doseur fournie. Des décalages, même minimes dans les quantités utilisées peuvent influencer négativement le résultat de cuisson final. C'est la raison pour laquelle nous vous prions de respecter soigneusement les quantités indiquées. Si vous utilisez de la farine fine, il s'agit de la farine normale que l'on vend dans le commerce telle que la farine de seigle et la farine de froment (type 405-1150) ainsi que des mélanges normaux pour la cuisson du pain que l'on peut se procurer dans le commerce. Si vous ajoutez des quantités minimales (10-20%) d'avoine ou de son, il faudra également sélectionner le programme pour la farine fine. Vous pourrez choisir le programme 3 pour préparer un pain composé à 70-95% de farine complète. Même si vous composez vous-même votre farine complète, il faudra d'abord essayer ce programme. Si vous utilisez de la farine de seigle, il faudra utiliser au plus 70% de farine de seigle et au moins 30% de farine blanche, étant donné que la farine de seigle ne contient pas de gluten et se désagrègera. Il vous faudra utiliser du lait et/ou de l'eau tiède comme liquide pour la plupart des plats. Le beurre et la margarine doivent également être mous ou même liquides, lorsque vous les ajoutez. Si vous fabriquez d'autres sortes de pains, nous vous conseillons d'utiliser les recettes de livres de cuisine spécialisés. Nous vous donnons, ci-dessous, quelques conseils de recettes :

Quantités :

ml = millilitre

g = gramme

CC = cuillerée à café

CS = cuillerée à soupe

TK = congélateur

Indication :

11 grammes de levure correspondent à un sachet de levure chimique sèche.

Une méthode rapide ne nécessitant pratiquement aucun temps de préparation, c'est naturellement l'utilisation de mélanges tout prêts pour la cuisson du pain dont de nombreuses variétés sont vendues dans les supermarchés.

PAIN BLANC (fin)

300 ml de lait ($\pm 30^{\circ}\text{C}$)

2 CC de sel (10 g)

50 g de margarine

500 g de farine blanche, type 405

2 CC de sucre

1 sachet de levure sèche (11 g)

Résultat final du pain : 750 g

Programme rapide 6 ou programme normal 1

PAIN DE CAMPAGNE

340 ml d'eau ($\pm 30^{\circ}\text{C}$)

500 g de mélange tout prêt pour pain de campagne

Résultat final du pain : 750 g

Programme rapide 6 ou programme normal 1

PAIN COMPLET

330 ml d'eau ($\pm 30^{\circ}\text{C}$)

500 g de mélange tout prêt pour pain complet

Résultat final du pain : 750 g

Programme rapide 6 ou programme normal 1

Vous pouvez éventuellement ajouter 10 grammes de sel et 10 grammes de cumin, d'anis ou de coriandre ou d'autres mélanges avec lesquels vous obtiendrez un pain épicié.

CONFITURE / MARMELADE

Vous pourriez ici ajouter, par exemple, 680 g de prunes, de pêches ou d'autres mélanges en morceaux dans le moule. Cet ajout provoquera un épaississement du mélange sans avoir à ajouter du sucre ou du gélifiant. Ajoutez du sucre ou du citron selon votre goût.

Réglez sur le programme marmelade/confiture.

TEMPS DES PROGRAMMES

Les temps de cuisson, de levage et de pétrissage dépendent de la masse et sont indiqués pour les pains d'un poids de 750, 1000 ou 1250 grammes.

Ces temps tiennent également compte du dorage moyen : le temps de cuisson d'un pain à la croûte plus claire dure 2 minutes de moins et le temps de cuisson d'un pain à la croûte plus foncée, trois minutes de plus.

Le chauffage clignotera à des intervalles de 5 à 25 secondes pendant le levage et le pétrissage.

Après le pétrissage, un signal sonore retentira ; vous pourrez alors ajouter d'autres ingrédients tels que des noix, des raisins secs etc.

Après le 3^e levage, la pâte se reposera pendant 3 minutes avant de passer au 4^e levage ; pendant cette période de repos, vous pourrez enlever les crochets pétrisseurs, si vous le voulez.

Programme	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Temps total	3 h 13/3 h 20/3 h 29	3 h 20/3 h 29/3 h 34	3 h 13/3 h 21/3 h 26	2 h 50/3 h 00/3 h 13	3 h 15/3 h 20/3 h 24	2 h 08/3 h 02/3 h 05	15 min	2 h	1 h 20	1 h
Temps pour arrêter le moule	3 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	15 min	-	5 min	-
Le levage	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	-	22 min	5 min	-
Pétrissage	20/23/24 min	20/22/25 min	20/21/23 min	25/27/29 min	20/24/22 min	25/27/21 min	-	1 h 08	20 min	-

2e levage	45 min	45 min	45 min	40 min	40/40/42	45 min	-	30 min	50 min	-
1e repos	0,5 min	0,5 min	0,5 min	0,5 min	0,5 min	0,5 min	-	-	-	-
3e levage	17,5 min	19,5 min	17,5 min	19,5 min	19,5 min	9,5 min	-	-	-	-
2e repos	3 min	3 min	3 min	1,5 min	3 min	1,5 min	-	-	-	-
4e levage	45/45/50 min	50/50/52 min	40/40/45 min	35/37/40 min	50 min	40/40/42 min	-	-	-	-
Cuisson	52/59/59 min	52/59/59 min	57/64/64 min	47/52/52 min	52/57/57 min	52/55/55 min	-	-	-	60 min
Repos	25/28/29 min	25/27/30 min	25/26/28 min	30/32/34 min	25/25/27 min	-	-	-	-	-
Montée de la chaleur	50 min	50 min	50 min	50 min	50 min	50 min	-	-	-	-
Temps de réglage maximal	13 h35/13 h35/13 h35	13 h50/13 h50/13 h54	13 h53/13 h53/13 h56	13 h58/13 h58/13 h59	13 h55/13 h50/13 h54	13 h55/13 h50/13 h54	13 h59/13 h53/13 h55	-	-	13 h50

Problèmes éventuels :

Problème / panne	Cause possible / solution
L'appareil ne démarre pas	La fiche n'est pas bien enfoncée dans la prise de courant. Retirez la fiche de la prise de courant, attendez 10 secondes et enfoncez à nouveau la fiche dans la prise de courant. Le fusible est peut-être brûlé ou un coupe-circuit a été activé. Remplacez le fusible ou appuyez à nouveau sur le coupe-circuit. (faites appel à un professionnel pour des réparations éventuelles) La prise de courant ne marche pas bien : contrôlez cela avec un autre appareil électrique et faites-la réparer, si nécessaire, par un professionnel.
L'appareil ne s'échauffe pas	Le couvercle n'est pas bien fermé : fermez le couvercle.
Les crochets pétrisseurs restent collés au pain	C'est normal. Utilisez les spatules en bois pour les retirer avec précaution du pain sans l'endommager trop. N'utilisez jamais d'objets métalliques pour faire cela car ils pourraient endommager la couche anti-adhésive des crochets.
Le pain n'est pas bien levé	Vous avez ajouté trop ou pas assez de levure ou bien la date de conservation de la levure est dépassée. Il se peut aussi que la levure soit vite entrée en contact avec le sel, ce qui réduit son effet. Le couvercle doit aussi rester fermé pendant toute la durée du traitement. Un pourcentage trop important de farine complète ou de farine de seigle ou un excès d'ajouts peuvent aussi réduire l'effet de levage.

<u>Le pain se lève trop.</u>	Vérifiez si vous avez ajouté la quantité exacte de levure, de farine et de liquide. Il faut uniquement utiliser de la levure chimique séchée, étant donné que la levure fraîche pourrait avoir une mauvaise influence sur le résultat. De trop grandes quantités d'ajouts peuvent aussi avoir d'autres effets.
<u>La pâte n'est pas pétrie, bien que le moteur fonctionne</u>	Contrôlez si les crochets pétrisseurs ont été placés correctement sur les axes de rotation et s'ils y sont bien fixés. Le moule est-il bien placé / avez-vous entendu un clic ?
<u>La pâte n'est pas suffisamment pétrie</u>	Les ajouts ont-ils été traités dans l'ordre préconisé, les quantités n'ont-elles pas été dépassées. Le beurre / la margarine ne sont pas suffisamment liquides ou le liquide est trop froid.
<u>Le pain est collant et humide à l'intérieur</u>	Utilisez la prochaine fois une cuillerée à soupe supplémentaire de farine ou ajoutez moins de liquide. Vous pouvez aussi réduire la quantité de levure d'un quart au maximum.
<u>Le pain n'est pas tout à fait bien cuit</u>	Avez-vous sélectionné le programme de cuisson approprié ? Placez le pain à nouveau dans le moule et terminez-en la cuisson avec le programme 10.

Autres indications :

Pour obtenir un bon résultat, il faudra bien suivre les indications et surtout utiliser les quantités exactes indiquées. Si une recette ne réussit pas, vous pourrez peut-être y apporter une petite correction ou éventuellement l'adapter à votre goût. De plus, les farines ou mélanges des différents fournisseurs ou des différentes marques peuvent aussi donner un résultat entièrement différent ; ceci vaut d'ailleurs aussi pour tous les autres ajouts. N'utilisez jamais 2 sortes de levures en même temps. Les liquides, à moins d'être indiqués différemment, doivent être placés à température ambiante ; entre 18 et 23 degrés Celsius. Le beurre / la margarine doivent aussi être liquides.
Règle générale : faites des essais répétés avec cette machine à pain jusqu'à ce que vous ayez trouvé les compositions et méthodes appropriées et ne désespérez pas après 1 ou 2 tentatives.

Nettoyage et entretien.

Faites d'abord refroidir la machine et toutes les pièces de la machine, arrêtez la machine et retirez la fiche de la prise de courant.

Le moule et les crochets pétrisseurs sont recouverts d'une couche anti-adhérente, ce qui facilite aussi le nettoyage.

Ne touchez jamais ces pièces avec une fourchette ou un autre objet métallique.

Retirez le moule et les crochets pétrisseurs de la machine ; vous pourrez les nettoyer dans de l'eau savonneuse tiède.

Si des résidus restent collés, laissez tremper ces pièces dans de l'eau chaude pendant 30 minutes ; vous pourrez ensuite les nettoyer plus facilement.

Il suffit de frotter l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide. N'utilisez surtout pas d'abrasifs.

N'utilisez pas non plus de paille de fer, d'essence ou d'autres produits volatils qui pourraient endommager les surfaces.

Lorsque vous nettoyez l'intérieur de l'appareil, nettoyez avec précaution les alentours de l'élément chauffant en le touchant le moins possible. Ne plongez surtout pas l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide. Séchez toujours toutes les pièces. Respectez toujours les consignes de sécurité générales.

Les pièces de cet appareil ne conviennent pas au lave-vaisselle.

Si vous désirez jeter cet appareil aux ordures, lorsque sa durée d'utilisation sera atteinte et qu'il ne fonctionnera plus, respectez les consignes légales à cet effet.