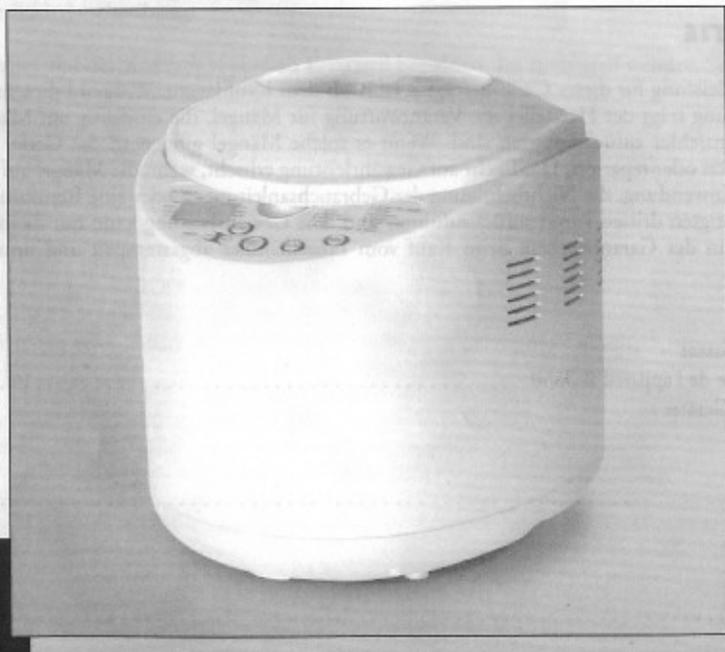


B 3550 DOMO

# DOMO

**GEBRUIKSAANWIJZING  
MODE D'EMPLOI  
GEBRAUCHSANWEISUNG**

**AUTOMATISCHE BROODMACHINE  
MACHINE A PAIN AUTOMATIQUE  
AUTOMATISCHE BROTBÄCKMASCHINE**



**B 3550**

**PRODUCT OF LINEA** 2000

## PRÉCAUTIONS

- Lisez attentivement et complètement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil. Conservez ce mode d'emploi pour un usage ultérieur.
- Cet appareil ne peut être utilisé que pour les fins décrites ci-dessous.
- Lorsque l'appareil est branché, ne touchez jamais les surfaces rechauffées.
- Branchez l'appareil sur le courant alternatif et utilisez une prise de courant avec une prise de terre. Veillez à ce que la tension du réseau corresponde à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Veillez à ce que le cordon du réseau ne soit jamais fortement plié ou n'entre jamais en contact avec des surfaces chaudes.
- Dérivez le cordon totalement afin d'éviter sa surchauffe.
- Tenez l'appareil à l'écart de toute source de chaleur ou de tout objet diffusant la chaleur p.ex. des fours, des cuisinières à gaz, des plaques de cuisson, etc. Tenez l'appareil également à l'écart des murs ou d'autres objets combustibles tels que des rideaux ou des essuie-mains (de coton, papier, etc.)
- Posez l'appareil sur une surface plane.
- Si vous voulez déplacer l'appareil, veillez à ce qu'il soit débranché et refroidi. Utilisez les deux mains pour le déplacement.
- N'utilisez pas l'appareil si celui, son cordon ou sa prise est endommagé, s'il ne fonctionne plus convenablement, si l'appareil est tombé ou a été endommagé d'une autre façon. Contactez alors un électricien qualifié. Ne tentez jamais de réparer l'appareil vous-même: ceci pourrait être très dangereux. N'utilisez jamais des parties détachées qui ne sont pas fournies ou recommandées par le fabricant.
- Ne laissez pas l'appareil en marche si vous n'en avez pas besoin. Assurez-vous qu'il est "hors service" si vous ne l'utilisez pas, en retirant la fiche de la prise de courant.
- Ne tirez pas au cordon électrique ou à l'appareil afin de retirer la fiche de la prise de courant. Ne touchez jamais l'appareil lorsque vous avez les mains humides.
- Tenez l'appareil toujours hors de portée des enfants. Veillez à ce que l'appareil ne soit jamais utilisé par des enfants sans surveillance.
- Si vous désirez utiliser une rallonge, n'utilisez que celles dont la tension réseau (cf. la plaque signalétique au dessous de la machine) et la puissance sont égales à (ou plus élevées que) celles de l'appareil. Utilisez toujours une rallonge approuvée et mise à la terre.
- N'immergez jamais l'appareil, le cordon ou la prise dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- Si vous décidez de ne plus utiliser l'appareil, suite à un défaut, nous vous conseillons de couper le cordon électrique après avoir retiré la fiche de la prise de courant. Emportez votre appareil à la service de déchets de votre commune.
- Nous conseillons de ne pas utiliser la fonction de minuterie à retardement pendant la nuit.
- En cas de dérèglement, ne tentez pas de réparer l'appareil vous-même. Si la protection de température dans l'appareil saute, ceci pourrait suggérer un défaut dans le système de chauffage qui n'est pas simplement remédié par l'enlèvement ou le remplacement de la protection. Il est absolument nécessaire que les réparations soient effectuées par un électricien qualifié et qu'on n'utilise que des pièces détachées originales.
- Cet appareil est conforme aux directives CEE n° 76/889/EEC (concernant la fonction antiparasite radio et télé) et suppl. n° 82/499.

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Dans l'emballage vous trouverez la machine à pain, le moule, le crochet pétrisseur, le gobelet gradué et la mode d'emploi.
- Tenez l'emballage hors de portée des enfants. Contrôlez si toutes les pièces détachées sont là et

que vous les avez enlevées de l'emballage et que la machine à pain n'a pas souffert des dégâts lors du transport.

- Nettoyez la machine à pain, le moule et le crochet pétrisseur à l'aide d'un chiffon humide. Lors de la première utilisation, votre appareil peut dégager une certaine fumée. Ceci est parfaitement normal et ne présente aucun danger. Cette fumée disparaîtra automatiquement.
- La qualité du pain que vous obtiendrez; dépend d'un grand nombre de facteurs. Veillez à ce que tous les ingrédients utilisés soient à température ambiante et que vous respectiez toujours les justes quantités des ingrédients indiquées dans les recettes.

## LES INGRÉDIENTS

La qualité, la fraîcheur et le dosage précis des ingrédients constituent les principaux facteurs de réussite pour la cuisson du pain.

### La farine

La farine est l'ingrédient de base de chaque pain. Vu que le poids de la farine diffère d'une variété à l'autre, il est d'une importance capitale de peser la farine au moyen d'une balance. Faites attention à quel type de farine vous achetez: il faut que l'emballage mentionne que la farine est approprié à faire du pain.

### Le gluten

Par nature, il y a du gluten dans la farine, ce qui permet au pain de mieux lever.

### La levure

La levure est un micro-organisme qui pousse dans divers produits alimentaires végétaux. La levure a la propriété de transformer les sucres en alcool et en gaz carbonique, ce qui fait qu'elle se multiplie très vite. Voilà donc le produit idéal pour faire lever la pâte et pour la rendre plus légère et plus facile à digérer. Nous conseillons d'utiliser de la levure sèche dans la machine à pain. La levure sèche (en grains) est plus facile à travailler et se conserve en outre plus longtemps que la levure fraîche. Également, la levure sèche donne un résultat de cuisson plus constant que la levure fraîche.

### Le sel

Le sel n'est pas seulement là pour donner du goût au pain, mais il règle aussi l'activité de la levure, il rend la pâte ferme et compacte et il évite que le pain ne lève trop vite.

### Le beurre / l'huile

Le beurre et l'huile donnent une meilleure saveur au pain et le rendent plus souple. Le beurre doit être à température ambiante avant qu'il ne soit ajouté aux autres ingrédients.

### Le sucre

Le sucre est la source nutritive pour la levure et constitue un ingrédient important pour le processus du levage de la pâte. Vous pouvez utiliser tout simplement du sucre blanc, du sucre roux, de la mélasse ou du miel. Le sucre ajoute une certaine douceur au goût du pain, il augmente la valeur nutritive et il permet de conserver le pain plus longtemps.

Attention!: N'utilisez pas de sucre brut ou du sucre en morceaux, p.ex. pour le pain au sucre, car ce type de sucre pourrait endommager le revêtement antiadhésif du moule à pain.

### L'eau

Quand on mélange la farine à l'eau, il y a alors formation de gluten et l'air est emprisonné, ce qui permet au pain de lever. A température ambiante normale, utilisez de l'eau tiède pour faire le pain: l'eau froide n'activera pas la levure et l'eau chaude l'activera trop.

## Le lait

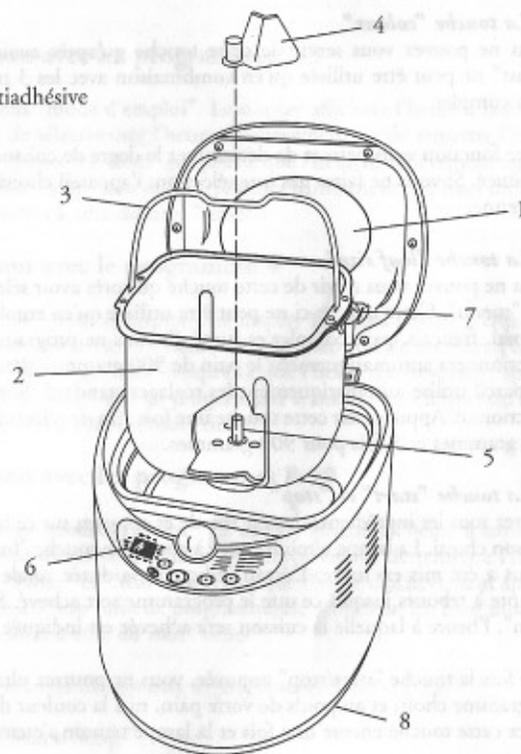
Le lait fait dorer la croûte du pain, il améliore sa saveur, il augmente la valeur nutritive et donne à l'intérieur du pain une belle couleur crémeuse. Si vous utilisez du lait frais, diminuez alors la quantité d'eau afin d'équilibrer la teneur en humidité. Attention!: N'utilisez pas de lait frais si vous programmez la cuisson avec la minuterie à retardement. Le lait est périssable.

## Autres ingrédients

Certaines recettes exigent des épices, des noix, des raisins secs, d'autres fruits ou des légumes. Utilisez toujours des ingrédients frais. Si vous utilisez des noix, des graines de tournesol, des fruits secs ou autres produits pareils, veillez à ce qu'ils ne soient pas trop gros ni trop pointus, en raison des dommages que cela pourrait causer à la couche antiadhésive.

## PIÈCES DETACHÉES

1. Couvercle démontable au vasistas
2. Moule à pain, prévu d'une couche antiadhésive
3. Poignée du moule à pain
4. Crochet pétrisseur
5. Axe
6. Ecran (display)
7. Distributeur pour fruits et noix
8. Pieds antidérapants



## Comment programmer l'heure?

Programmez l'heure actuelle à l'aide des boutons "hour" et "min". Si vous mettez l'appareil en marche, l'indication "12.00" se mettra à clignoter sur l'écran. Si vous appuyez une fois sur le bouton "hour", l'indication sera "1.00" et à droite vous verrez "PM". L'écran ne clignotera plus. Appuyez alors sur le bouton "HOUR" afin d'avancer l'heure. Chaque fois que vous appuyez le bouton, vous avancez une heure. Vous pouvez aussi appuyer sur le bouton jusqu'à ce que vous ayez atteint l'heure désirée, puis vous relâchez. Si vous reverrez l'indication "1.00", le "PM" aura disparu et le display indiquera "1.00 le matin".

Faites de même avec le bouton "MIN". Chaque fois que vous appuyez sur ce bouton, vous avancez une minute. Ou bien vous appuyez le bouton constamment jusqu'à ce que vous ayez atteint l'indication désirée.

Note: Si vous débranchez l'appareil, l'heure reprendra l'indication standard de "12.00 le midi".

## L'écran

### 1. La touche "menu"

Avant d'utiliser ce bouton, programmez d'abord l'heure exacte. Cette touche sert à sélectionner le mode de cuisson qui convient. Le programme est affiché sur l'écran. Cette machine vous permet de sélectionner 12 différents programmes. Si vous sélectionnez un programma, l'indication "completed at" apparaîtra en haut du display. Vous verrez également le nom du programma sélectionné et le temps de cuisson nécessaire.

### 2. La touche "colour"

Vous ne pouvez vous servir de cette touche qu'après avoir sélectionné un programme. La touche "crust" ne peut être utilisée qu'en combinaison avec les 3 premiers programmes: normal, français et pain complet.

Cette fonction vous permet de déterminer le degré de cuisson de la croûte de votre pain: léger, moyen ou foncé. Si vous ne faites pas une sélection, l'appareil choisira automatiquement la couleur de croûte moyenne.

### 3. La touche "loaf size"

Vous ne pouvez vous servir de cette touche qu'après avoir sélectionné un programme à l'aide de la touche "menu". Cette touche-ci ne peut être utilisée qu'en combinaison avec les 4 premiers programmes: normal, français, pain complet et sucré. Si vous ne programmez aucune sélection, la machine à pain sélectionnera automatiquement le pain de 900 grammes. Pour tous les autres programmes de cuisson, l'appareil utilise automatiquement les réglages standard. Sur l'écran, vous verrez un "-" sous le poids sélectionné. Appuyez sur cette touche une fois afin de sélectionner le pain de 500 grammes, 2 fois pour 700 grammes et 3 fois pour 900 grammes.

### 4. La touche "start" et "stop"

Mettez tous les ingrédients dans le moule et appuyez sur ce bouton afin de démarrer le programme de cuisson choisi. La lampe témoin rouge à côté de la touche "loaf" s'allumera, afin d'indiquer que le processus a été mis en route. L'écran indiquera la durée totale du processus de cuisson. L'heure fait le compte à rebours jusqu'à ce que le programme soit achevé. Si vous appuyez sur les touches "hour" et "min", l'heure à laquelle la cuisson sera achevée est indiquée sur le display.

Une fois la touche "start/stop" appuyée, vous ne pourrez plus rien modifier au temps programmé, au programme choisi et au poids de votre pain, ni à la couleur de la croûte. Afin d'arrêter la cuisson, enfoncez cette touche encore une fois et la lampe témoin s'éteindra.

Note: si le programme de cuisson a été interrompu ou s'il y a eu une panne de courant, vous devez recommencer le processus. Vous devriez également reprogrammer l'heure.

Si le programme de cuisson s'est achevé, vous entendrez 5 signaux sonores. L'heure actuelle apparaîtra sur le display. Enfoncez la touche "start/stop". Si vous ne faites pas ceci, l'appareil continuera encore de chauffer pendant une heure. Dans ce cas-ci, vous entendrez les 5 bips chaque 5 minutes. L'heure passée, vous entendrez 10 bips et l'appareil s'arrêtera.

## Minuteur programmable

Vous pouvez vous servir du minuteur afin de remettre le processus de cuisson (4 à 12 \_ heures, y inclus le temps de cuisson et ceci selon le programme sélectionné)

Exemple: Si vous désirez avoir un pain frais à 9 h le matin, vous pouvez programmer votre machine à pain à 8h30 la veille au soir. Réglez d'abord l'heure, comme expliqué ci-dessus. Sélectionnez la recette de votre choix, p.ex. le programme "normal". Pour le "completed time", sélectionnez 9h le matin à l'aide des touches "hour" et "min". Puis, appuyez sur le bouton "start/stop". La machine à pain se mettra en marche à 5h35 le matin (ceci basé sur la durée de cuisson de 3h 25 min pour le programme "normal")

Note: Si vous vous servez de cette fonction, n'utilisez pas d'ingrédients périssables tels que des oeufs ou du lait frais.

### Utiliser le minuteur en combinaison avec les programmes 1-3

Suivez les instructions (jusqu'à point 6) sous "mode d'emploi". Le display affichera l'heure à laquelle le processus de cuisson sera terminé. Afin de sélectionner l'heure d'achèvement (et de remettre l'heure de démarrage), vous enfoncez la touche "Hour" et "Min" jusqu'à ce que l'heure d'achèvement apparaisse sur l'écran. Appuyez sur la touche "Start/Stop" afin de programmer le minuteur. En haut du display, à gauche, une petite indication apparaîtra à côté du mot "timer".

### Utiliser le minuteur en combinaison avec le programme 4

Suivez les instructions (jusqu'à point 5) sous "mode d'emploi". Le display affichera l'heure à laquelle le processus de cuisson sera terminé. Afin de sélectionner l'heure d'achèvement (et de remettre l'heure de démarrage), vous enfoncez la touche "Hour" et "Min" jusqu'à ce que l'heure d'achèvement apparaisse sur l'écran. Appuyez sur la touche "Start/Stop" afin de programmer le minuteur. En haut du display, à gauche, une petite indication apparaîtra à côté du mot "timer".

### Utiliser le minuteur en combinaison avec les programmes 8-10

Suivez les instructions (jusqu'à point 4) sous "mode d'emploi". Le display affichera l'heure à laquelle le processus de cuisson sera terminé. Afin de sélectionner l'heure d'achèvement (et de remettre l'heure de démarrage), vous enfoncez la touche "Hour" et "Min" jusqu'à ce que l'heure d'achèvement apparaisse sur l'écran. Appuyez sur la touche "Start/Stop" afin de programmer le minuteur. En haut du display, à gauche, une petite indication apparaîtra à côté du mot "timer".

Note: La minuterie ne peut pas être utilisée en combinaison avec les programmes 5-6-7-11-12.

### Utiliser le minuteur et la touche "Start/Stop"

Afin d'annuler le programme et le temps de démarrage remis, enfoncez la touche "Start/Stop". La lampe témoin rouge s'éteindra et l'heure actuelle réapparaîtra sur le display.

### Utiliser le programme "pâte"

Ce programme vous permet de faire de différents types de pâtes pour la cuisson dans un four standard.

Suivez les instructions 1-4 sous "mode d'emploi" et sélectionnez le programme 9. Dès que la pâte est prête, vous entendez un signal sonore. Retirez la pâte du moule, accordez-la la forme qui convient et commencez la cuisson dans un four standard (selon le temps indiqué dans votre recette).

## L'emploi du distributeur pour fruits et noix

Votre machine à pain est dotée d'un distributeur automatique pour fruits et noix. Grâce à ce distributeur vous avez la possibilité de préparer un pain aux noix ou un pain aux fruits sans surveillance (par exemple lors de l'utilisation de la minuterie). Si vous utilisez certains programmes, le distributeur éparpillera automatiquement les fruits ou noix au bon moment. Ainsi les fruits et les noix seront répartis de manière égale dans la pâte.

## PROGRAMMES

- Programme 1 normal: voici le programme le plus souvent utilisé pour faire du pain blanc.
- Programme 2 français: le temps de pétrissage et de levage de la pâte est plus long que celui du programme "normal".
- Programme 3 pain complet: Ce programme convient à la préparation des pains plus lourds tels que le pain complet et le pain aux graines multiples. En général, ces pains seront plus petits qu'un pain blanc, à cause du poids plus élevé de la farine.
- Programme 4 sucré: pour faire p.ex du pain aux raisins.
- Programme 5 super rapide 1: ce programme permet de faire un pain blanc de 700 grammes en moins d'une heure.
- Programme 6 super rapide 2: ce programme permet de faire un pain blanc de 900 grammes en moins d'une heure.
- Programme 7 rapide: le programme pour réaliser un pain blanc dans un laps de temps limité. Tenez compte que, par conséquent, votre pain sera plus petit que celui cuit avec le programme "normal".
- Programme 8: à l'européenne: ce programme convient aussi à la confection du pain blanc, mais le temps de cuisson et de levage est plus long.
- Programme 9 pâte: cuisson et levage de pâte seulement.
- Programme 10 pâte pour des pains légers: pour faire une pâte pour la préparation de sandwiches ou de petits pains légers.
- Programme 11 confiture: pour la préparation de délicieuses confitures faites maison. Attention: veillez à bien retirer les pépins des ingrédients avant de les mettre dans le moule. Les pépins pointus pourraient endommager la couche antiadhésive. Comment faire? Mettez tous les ingrédients dans le moule et sélectionnez le programme "jam". Appuyez la touche "start" et la machine se met à préchauffer les ingrédients. Ensuite, elle mélangera et elle laissera refroidir la confiture. Si la machine est prête, ceci est indiquée par un signal sonore. Vous pouvez verser la confiture dans un petit pot et laissez la refroidir encore un petit peu. La confiture suffisamment refroidie, fermez le pot et conservez au frais.
- Programme 12 cuisson: pour les pâtes tout prêtes, p.ex. pâtes que vous aviez déjà préparées d'avance. Ce programme sert à l'achèvement, à la cuisson de cette pâte. La minuterie à retardement vous permet d'installer un temps variable de 5 à 60 minutes. Aussi, vous pouvez réchauffer un peu du pain déjà cuit.

## MODE D'EMPLOI

Lisez attentivement les instructions décrites ci-dessous et commencez par une recette simple, telle que celle pour du pain blanc (programme normal)

1. Enlevez le moule de la machine à l'aide de la poignée et placez le crochet pétrisseur.
2. Pesez toujours minutieusement les ingrédients utilisés.  
Mettez les ingrédients dans le moule à pain de la manière suivante et dans l'ordre suivant:

1. la moitié de la farine nécessaire
2. eau / lait
3. beurre / huile
4. éventuellement oeufs
5. le reste de la farine
6. sucre (mettez le sucre d'un côté)
7. sel (de l'autre côté)
8. levure (dans un petit trou au milieu)

Attention! Veillez à ce que la levure n'entre pas en contact avec l'eau, sinon la pâte risque de ne pas lever convenablement. L'eau risquerait d'activer la levure avant que les ingrédients ne soient suffisamment mélangés et pétris.

3. Remettez le moule dans la machine à pain. Positionnez le moule fermement, de sorte que les petits boulons de serrage se pressent contre les plaques métalliques des deux côtés de la machine à pain. Si vous ne parvenez pas à faire ceci, vous tirez encore une fois le moule de la machine à pain et vous tournez gentiment la transmission au fond de l'appareil. Puis, remettez le moule dans la machine et baissez la poignée. Fermez le couvercle et branchez la fiche dans la prise de courant.
4. Réglez l'heure exacte (cf "programmer l'heure").
5. Sélectionnez le programme désiré à l'aide de la touche "menu". Le mot "menu" et le numéro du programme choisi se montrent sur l'écran. A côté, la durée totale du programme est indiquée. Chaque fois que vous appuyez sur la touche "menu", vous entendez un signal sonore et vous avancez vers le programme suivant et la durée de cuisson correspondante.
6. Sélectionnez la couleur de la croûte avec la touche "crust". Options: léger, moyen ou foncé. En bas du display, vous verrez une "-" apparaître au-dessus de la couleur programmée. Si vous ne faites pas une sélection, l'appareil choisira automatiquement la couleur de croûte moyenne. Vous ne pouvez vous servir de cette touche qu'après avoir sélectionné un programme. La touche "crust" ne peut être utilisée qu'en combinaison avec les 3 premiers programmes: normal, français et pain complet.
7. Sélectionnez la grandeur et le poids de votre pain à l'aide de la touche "loaf". Sur l'écran, vous verrez un "-" sous le poids sélectionné. Si vous ne programmez aucune sélection, la machine à pain sélectionnera automatiquement le pain de 900 grammes. Vous ne pouvez vous servir de cette touche qu'après avoir sélectionné un programme à l'aide de la touche "menu". Cette touche-ci ne peut être utilisée qu'en combinaison avec les 4 premiers programmes: normal, français, pain complet et sucré.
8. Après avoir choisi le programme de cuisson qui vous convient, et éventuellement la couleur de la croûte et la grandeur de votre pain, vous appuyez sur le bouton "Start/Stop".
9. Le programme de cuisson achevé, vous entendrez 3 bips sonores. Il est recommandé d'enlever le pain immédiatement du moule.
10. Retirez la fiche de la prise de courant et ouvrez le couvercle de la machine. Retirez le moule à pain gentiment à l'aide des gants de cuisine. Veillez à ce que vous mettiez la machine à pain sur une surface thermorésistante. Maintenez le moule à pain alors à l'envers au-dessus de la table de travail en le secouant doucement pour faire sortir le pain du moule. Si le crochet de pétrissage ne se détache pas du pain, tenez de le retirer doucement. N'utilisez pas d'objets métalliques, de manière que la couche antiadhésive ne soit pas endommagée. Laissez refroidir le pain au moins une demi-heure avant que vous ne le coupiez.
11. Laissez refroidir l'appareil au moins 3 heures avant de le réutiliser.

## EMPLOI DU DISTRIBUTEUR POUR FRUITS ET NOIX

1. Suivez les points 1-3 sous 'Mode d'emploi'.
2. Veillez à ce que le couvercle métallique du distributeur soit fermé, avant de fermer le couvercle de la machine à pain.
3. Une fois le couvercle de la machine à pain fermé, vous pouvez ouvrir le clapet en plastique du distributeur qui se trouve à l'arrière du couvercle de la machine.
4. Remplissez le distributeur avec votre mélange de fruits et/ou noix (50g au maximum) et refermez le petit couvercle.  
*NOTE: les fruits et les noix doivent être écrasés.*
5. Continuez avec les points 4-10 sous 'Mode d'emploi'. Si vous utilisez la minuterie, il faut suivre les étapes sous 'Minuterie programmable'.

*NOTE: l'emploi du distributeur est réservé à certains programmes. Conseillez le tableau ci-dessous. Le moment auquel le distributeur se met en action diffère selon le programme sélectionné.*

Programme	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Distributeur	oui	non	oui	oui	non	non	non	oui	oui	oui	non	non

*Note: le distributeur fonctionnera si vous utilisez ces programmes, qu'il soit rempli ou vide.*

## CONSEILS

1. Utilisez seulement des ingrédients frais de haute qualité.
2. Pesez toujours soigneusement tous les ingrédients.
3. Mettez les ingrédients dans le moule dans l'ordre qui convient.
4. Conservez la farine et autres ingrédients secs dans un emballage hermétiquement fermé.
5. Utilisez de préférence de l'eau froide du robinet et du lait réfrigéré.
6. Vous obtiendrez le meilleur résultat si vous retirez le pain du moule dès que la cuisson s'est terminée.
7. Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer le moule de la machine et le pain du moule. Le moule, le crochet et l'appareil lui-même auront très chauds.
8. Si le crochet de pétrissage ne se détache pas du pain, tentez de le retirer doucement. N'utilisez pas d'objets métalliques, de manière que la couche antiadhésive ne soit pas endommagée. Soyez prudent: le crochet aura chaud.
9. Laissez refroidir le pain au moins 30 minutes avant que vous ne le coupiez.
10. Veillez à ce que le pain ait suffisamment refroidi avant que vous ne l'emballiez.

## RECETTES

### pain blanc: programme 1 Normal

	500 g	700 g	900 g
levure (graines)	1 <sup>1/2</sup> cuillerée à thé	2 cuillerées à thé	2 <sup>1/2</sup> cuillerées à thé
farine blanche	350 g	490 g	630 g
beurre/huile	1 cuillère à soupe	1 <sup>1/2</sup> cuillère à soupe	2 cuillères à soupe
sucre	1/2 cuillerée à thé	1/2 cuillerée à thé	1 cuillerée à thé
sel	1/2 cuillerée à thé	1/2 cuillerée à thé	1 cuillerée à thé
eau	185 ml	255 ml	330 ml

### pain bis léger: programme 1 Normal

	500 g	700 g	900 g
levure (graines)	1 <sup>1/2</sup> cuillerée à thé	2 cuillerées à thé	2 <sup>1/2</sup> cuillerées à thé
farine blanche	175 g	245 g	315 g
farine mixte	175 g	245 g	315 g
beurre/huile	1 cuillère à soupe	1 <sup>1/2</sup> cuillère à soupe	2 cuillères à soupe
sucre	1/2 cuillerée à thé	1/2 cuillerée à thé	1 cuillerée à thé
sel	1/2 cuillerée à thé	1/2 cuillerée à thé	1 cuillerée à thé
eau	185 ml	255 ml	330 ml

### pain de froment: programme 3 Pain complet

	500 g	700 g	900 g
levure (graines)	1 cuillerée à thé	2 cuillerées à thé	3 cuillerées à thé
farine blanche	210 g	295 g	380 g
son	140 g	195 g	250 g
lait en poudre	1 cuillère à soupe	1/2 cuillère à soupe	2 cuillères à soupe
sucre	1/2 cuillerée à thé	1/2 cuillerée à thé	1 cuillerée à thé
sel	1/2 cuillerée à thé	1/2 cuillerée à thé	1 cuillerée à thé
beurre	1 cuillère à soupe	1 <sup>1/2</sup> cuillère à soupe	2 cuillères à soupe
eau	195 ml	275 ml	350 ml

### pain 10 grains: programme 1 normal ou programme 2 français

	500 g	700 g	900 g
levure (graines)	1 cuillerée à thé	2 cuillerées à thé	3 cuillerées à thé
farine multigrains	290 g	405 g	520 g
farine blanche	60 g	85 g	110 g
beurre/huile	1 cuillère à soupe	1 <sup>1/2</sup> cuillère à soupe	2 cuillères à soupe
sucre	1/2 cuillerée à thé	1/2 cuillerée à thé	1 cuillerée à thé
sel	1/2 cuillerée à thé	1/2 cuillerée à thé	1 cuillerée à thé
eau	195 ml	275 ml	35 ml

### pain aux raisins: programme 1 "normal" ou programme 4 "sucré"

	500 g	700 g	900 g
levure (graines)	1 cuillère à thé	1 <sup>1/2</sup> cuillère à thé	2 cuillères à thé
farine blanche	350 g	490 g	630 g
beurre/huile	1 cuillère à soupe	1 <sup>1/2</sup> cuillère à soupe	2 cuillères à soupe
sucre	1 cuillerée à thé	1 <sup>1/2</sup> cuillerées à thé	2 cuillerées à thé
sel	1/2 cuillerée à thé	1/2 cuillerée à thé	1 cuillerée à thé
lait en poudre	1/2 cuillère à soupe	1 cuillère à soupe	1 <sup>1/2</sup> cuillère à soupe
eau	195 ml	275 ml	350 ml
raisins séchés	1/2 gobelet gradué	1/2 gobelet gradué	1 gobelet gradué

### pain aux graines et aux pépins : programme 2 "French" ou programme 3 "Whole Wheat"

	500 g	700 g	900 g
levure (graines)	1 cuillerée à thé	2 cuillerées à thé	3 cuillerées à thé
farine blanche	175 g	245 g	315 g
farine mixte	175 g	245 g	315 g

beurre/huile	1 cuillère à soupe	1 <sup>1/2</sup> cuillère à soupe	2 cuillères à soupe
sucré	1/2 cuillerée à thé	1/2 cuillerée à thé	1 cuillerée à thé
sel	1/2 cuillerée à thé	1/2 cuillerée à thé	1 cuillerée à thé
eau	185 ml	255 ml	330 ml
graines de courge	15 g	25 g	30 g
graines de sésame ou de pavot	15 g	25 g	30 g
graines de tournesol	15 g	25 g	30 g

### pâte pour des petits pains: programme 10 (bagel dough)

levure (graines)	500 g	700 g	900 g
farine blanche	1 cuillerée à thé	2 cuillères à thé	3 cuillères à thé
beurre/huile	350 g	490 g	630 g
oeufs	1 cuillère à soupe	1 <sup>1/2</sup> cuillère à soupe	2 cuillères à soupe
sucré	1 oeuf battu*	1 oeuf battu*	2 oeufs battus*
sel	1 cuillerée à thé	1 <sup>1/2</sup> cuillerée à thé	2 cuillères à thé
eau	1 cuillerée à thé	1 <sup>1/2</sup> cuillerée à thé	2 cuillères à thé
	185 ml*	255 ml*	330 ml*

\* Les oeufs et l'eau doivent ensemble avoir une quantité de plus ou moins 210 ml (500 g), 295 ml (700 g) ou 380 ml (900 g).

Enlevez la pâte de la machine à pain après avoir entendu le bip.

Puis vous devez répartir la pâte en petites boules. Mettez-les sur une plaque de four graissée et laissez lever pendant 40 minutes. Enduisez ensuite chaque boulette d'oeuf battu. Cuisez les pains dans un four standard (200° C pendant 20 minutes).

### Pâte pour pizza: programme 9: pâte

levure (graines)	500 g	700 g	900 g
farine blanche	1 cuillerée à thé	2 cuillères à thé	3 cuillères à thé
huile d'olive	210 g	295 g	380 g
sucré	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe	4 cuillères à soupe
sel	1/2 cuillerée à thé	1/2 cuillerée à thé	1 cuillerée à thé
eau	1/2 cuillerée à thé	1/2 cuillerée à thé	1 cuillerée à thé
	105 ml	150 ml	190 ml

En attendant le bip sonore, vous pouvez retirer la pâte de la machine à pain. La pâte doit être répartie de façon égale en petites boules, déroulez ces boulettes sur une plaque à farine. Décorez le fond à coeur joie et cuisez les pizzas pendant 20 à 25 minutes dans un four standard.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Avant de commencer à nettoyer, assurez-vous que la machine à pain soit bien débranchée et entièrement refroidie et que la fiche de l'appareil soit retirée de la prise de courant.
2. Nettoyez l'extérieur de votre appareil à l'aide d'un chiffon doux et de l'eau chaude au savon. Essorez profondément le chiffon. N'immergez jamais l'appareil, le cordon ou la prise dans l'eau ou dans tout autre liquide.
3. Afin de nettoyer le couvercle, ouvrez-le gentiment et levez-le au côté droit. Puis, vous desserrez aussi le côté gauche. Nettoyez avec un chiffon doux et humide. N'immergez pas le couvercle dans l'eau.
4. Nettoyez prudemment l'intérieur à l'aide d'un chiffon humide de sorte que les particules de farine ou d'autres ingrédients se résoudent.
5. Retirez le crochet de pétrissage du moule à pain. Si vous ne parvenez pas à retirer le crochet du

moule, remplissez le moule d'eau chaude et d'un détergent. Laissez tremper pendant une dizaine de minutes. Dès que le crochet se détache, nettoyez-le avec un chiffon humide.

6. Nettoyez l'intérieur du moule à pain avec un chiffon humide et essuyez profondément. N'IMMERGEZ JAMAIS LE MOULE DANS L'EAU. Au bout d'un certain temps, la couleur de la couche antiadhésive pourrait se modifier légèrement. Ceci est causé par le contact avec la vapeur et le liquide et n'entraîne aucune conséquence pour la qualité de la cuisson.

### Nettoyer le distributeur pour fruits et noix

Afin de garantir un fonctionnement optimal, nettoyez toujours soigneusement le distributeur et enlevez toujours les restes. Pour le nettoyage de l'intérieur du distributeur, enlevez d'abord le couvercle comme décrit ci-dessus. Ouvrez ensuite le couvercle métallique du distributeur et nettoyez à l'aide d'une petite brosse. L'extérieur peut être nettoyé avec un chiffon humide et un peu d'eau savonneuse. Essayez profondément.

## DES PROBLÈMES QUI PEUVENT SE POSER

Ils existent plusieurs facteurs susceptibles d'affecter le résultat de votre cuisson. Vous trouverez ci-dessus plusieurs exemples de mauvais résultats et les remèdes éventuels.

### Le pain s'est affaissé!

Si votre pain semble s'être affaissé de tous les côtés, cela signifie que votre mélange était trop humide. Essayez de réduire un peu la quantité d'eau. Si vous utilisez des fruits ou des légumes en conserve, égouttez-les soigneusement et essuyez-les pour les sécher avant de les utiliser. Ils contiennent énormément d'humidité parce qu'ils se sont imbibés pendant qu'ils attendaient dans la boîte de conserve. Ou bien vous pouvez essayer une farine plus légère. Parfois aussi, les affaissements sont dus au fait que la pâte a tellement levé qu'elle n'est pas capable de maintenir ce levage. Tentez alors de diminuer la quantité de levure par 1 à 2 grammes.

### Le pain n'est pas assez cuit au centre.

Si l'intérieur du pain n'est pas assez cuit, cela peut être dû au type de farine utilisée. Ce phénomène se produit généralement avec les farines plus lourdes, telles que la farine de seigle ou la farine intégrale. Tentez d'utiliser une opération de pétrissage en plus lorsque vous utilisez ces types de farines. Lorsque la machine à pain aura terminé le premier pétrissage, vous arrêtez l'appareil. Puis vous le remettez en marche: le processus entier de boulanger recommencera à partir du début. Il y aura maintenant une plus grande quantité d'air incorporée dans la pâte. Vous pouvez aussi fixer le bouton "crust" sur "foncé", ce qui fait que le processus de cuisson sera plus long et la température de cuisson sera un peu élevée.

### Le pain a versé

Si votre pain a levé au-delà de la hauteur normale prévue, vous avez utilisé trop de levure. Vérifiez le type de levure utilisée et assurez-vous que votre dosage est précis. Trop de sucre risque de rendre la levure trop active. Réduisez alors le sucre et faites aussi attention aux ingrédients tels que les fruits secs ou le miel qui contiennent beaucoup de sucre. Essayez de réduire la quantité d'eau de 10 à 20 ml. Vous noterez qu'une humidité légèrement inférieure empêche la levure d'être trop active? Parfois, l'usage d'une farine moulue très fine peut aussi causer votre pain à lever beaucoup trop. Ces farines les plus fines ne nécessitent pas une levure aussi active que les farines plus lourdes ou moulues plus grossièrement.

**Le pain est trop sec**

Essayez de réduire un peu la quantité de farine utilisée ou de rajouter une cuillerée à soupe de liquide jusqu'à ce que vous trouviez la combinaison idéale. Quand la machine à pain pétrir des pâtes plus lourdes ou quand elle utilise des temps de pétrissage plus longs, il est possible que l'appareil commence à vibrer légèrement sur la table de travail. Veillez donc à ce que l'appareil soit posé sur une surface stable et plane, pas trop proche d'un autre objet et également pas trop sur le bord de la table de travail.

**Le pain est trop plat**

Si vous utilisez une farine moulue au moulin ou de la farine intégrale, vous risquez d'obtenir un pain plus plat. Mais si votre pain ne lève pas du tout, il est nécessaire de vérifier la levure. N'avez-vous pas oublié d'ajouter la levure? Si le pain n'a levé que légèrement, il se peut que votre levure soit trop vieille. La levure n'agit pas non plus si vous utilisez de l'eau trop froide ou trop chaude. Vérifiez également la dose de sel utilisé. Assurez-vous que vous n'avez utilisé une trop grande quantité de sel.

**Message d'erreur sur l'affichage**

Si vous lisez "H:HH" sur l'affichage, après avoir appuyé sur "start", ce message indique que la machine à pain n'a pas encore assez refroidi. Laissez refroidir encore 10 à 20 minutes avec le couvercle ouvert. Si l'écran affiche "E:EE", après avoir appuyé sur "start", vous devez vous adresser à un électricien qualifié.

**QUESTIONS FRÉQUEMMENT POSÉES*****Pourquoi la hauteur du pain diffère-t-il si souvent?***

La forme et la hauteur du pain dépendent de la température ambiante et de la qualité et de la quantité des ingrédients.

***Pourquoi le pain n'a-t-il pas levé?***

Oublier d'ajouter la levure ou oublier d'installer le crochet de pétrissage aura pour résultat un pain plat. Idem si vous avez utilisé de la levure trop vieille. Le pain sortira plus plat que d'habitude.

***Comment fonctionne la minuterie à retardement?***

La minuterie ne peut pas être réglée en-dessous de 3 heures ni au-dessus de 13 heures. La minuterie exige un minimum de 58 minutes pour achever toutes les opérations nécessaires. Le mode de cuisson "rapide" pourra cependant confectionner un pain plus rapide, mais alors sans utilisation de la minuterie. Les ingrédients risquent de se gâter s'ils restent plus de 13 heures dans la machine à pain sans être cuits.

***Pourquoi ne peut-on pas ajouter des ingrédients supplémentaires aux ingrédients de base?***

Pour conserver au pain la forme qui convient et pour lui permettre de lever comme il faut, les raisins secs et autres ingrédients pareils doivent être ajoutés ultérieurement. En outre, le pétrissage de la pâte avec ces ingrédients risque d'écraser ces derniers et de les mélanger d'une manière inacceptable. Ils ont également tendance à s'agglutiner et à ne pas être uniformément repartis. Vous ne pourrez donc ajouter ces ingrédients au mélange qu'après le premier signal bip-bip. Vous ne pouvez pas ajouter d'ingrédients lorsque vous faites un pain au mode rapide. La minuterie ne fonctionne pas pour le mode de cuisson utilisé pour faire seulement de la pâte.

***Peut-on employer du lait frais au lieu de lait en poudre?***

C'est possible, mais il vous faudra aussi déduire la même quantité d'eau de la recette. P.ex.: si une recette mentionne la quantité de 210 ml d'eau, vous pouvez remplacer cela par 210 ml de lait ou par 105 ml d'eau et 105 ml de lait. Il est important que vous utilisez la quantité totale de liquide recommandée.

**GÉNÉRALITÉS**

1. Pourquoi la couleur de la croûte est-elle souvent différente? Vous réglez et choisissez la couleur de la croûte vous-même en utilisant la touche "crust". Pour une croûte légère, vous sélectionnez "light", pour une croûte foncée, vous sélectionnez "dark".
2. Qu'est-ce qui s'est passé si le pain a levé aussi haut que le couvercle? Vous avez utilisé trop de levure et/ou de sucre, ce qui a entraîné la formation d'un excédent de bulles de gaz à l'intérieur de votre pain.
3. Pourquoi ne pouvez-vous pas faire du pain aux fruits avec le mode de cuisson "rapide"? Le temps de levage est réduit pour ce mode de cuisson. Si vous utilisez davantage d'ingrédients, le temps de cuisson est fortement affecté par ce surplus d'ingrédients. Vous n'obtiendrez alors pas de beaux résultats en utilisant ce mode de cuisson pour de telles recettes.
4. La machine à pain semble pétrir plus lentement lors de la confection de pains plus lourds. Voilà un phénomène normal quand vous utilisez ces recettes. Cela ne veut pas dire qu'il y ait un problème pour la machine. Toutefois, il est recommandé d'ajouter une cuillerée à soupe de liquide.

**AVANT DE RÉCLAMER LA RÉPARATION DE L'APPAREIL**

Votre pain échoue à tous les coups

Nous vous conseillons de confectionner une seule fois un pain avec une mélange de pain prête à l'utilisation. A des mélanges pareilles, vous ne devez ajouter que de l'eau et du beurre. Si le résultat est bon, votre machine fonctionne bien et vous devez donc vérifier la fraîcheur de vos ingrédients habituels. Si le résultat est négatif, vous pouvez consulter notre service clients ou notre service technique.

L'appareil ne fonctionne pas

Est-il branché?

La température de la machine à pain est trop élevée.

De la fumée s'échappe par les trous d'aération

Peut-être, des ingrédients se sont répandus sur l'élément chauffant.

Le pain s'est affaissé / le centre est humide

Le pain a été laissé trop longtemps dans le moule à pain après la cuisson.

Vous avez utilisé trop de levure ou bien trop de l'eau.

Le dessus du pain a éclaté et semble brûlé

Trop de farine, de levure ou de sucre.

Le dessus du pain est encore saupoudré de farine

Pas assez d'eau.

Le pain est trop petit

Pas assez de farine, levure, eau ou sucre.

Vous avez utilisé une farine intégrale ou une farine contenant de la levure chimique/

Vous avez utilisé une mauvaise levure.

Vous avez utilisé de la farine ou de la levure éventées.

Cuisson insuffisante

Vous avez appuyé la touche d'arrêt après la mise en marche.

Le couvercle a été ouvert pendant le fonctionnement.

Le pain est trop dur.

Trop de sucre.

Vous avez sélectionné "foncé" pour la couleur de la croûte ("crust").

Le pain est mal formé

Pas assez de farine.

Pas assez d'eau.