

⚠ Avant la première utilisation...



Pour assurer le transport sûr de votre nouvel appareil à faire cuire du pain, l'appareil est pourvu de dispositifs de sécurité pour le transport qui doivent être enlevés avant la première utilisation.



FIG. 1.



FIG. 2.



FIG. 3.

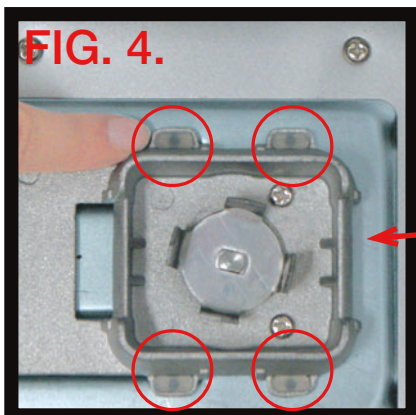


FIG. 4.

Après avoir déballé l'appareil et retiré tous les emballages qui l'entourent, posez l'appareil sur une surface plane et stable.

1. Ouvrez la chambre de cuisson de l'appareil. (FIG. 1.)
2. Retirez le carton qui s'y trouve (FIG. 2.)
3. Basculez les deux moules qui s'y trouvent légèrement vers l'avant ou l'arrière et retirez-les vers le haut. (FIG. 3.)
4. Maintenant, vous voyez, aux endroits marqués, de petits évidements qui contiennent deux fois quatre tampons en silicone. (FIG. 4 a FIG. 5.)
5. Retirez les tampons en silicone en les tirant avec les doigts vers le haut. Pour desserrer les tampons en silicone, il est recommandé d'utiliser éventuellement un moyen auxiliaire tel qu'un cure-dent par exemple. (FIG. 4.)
6. Les tampons en silicone (8 pièces) sont représentés dans la FIG. 6..

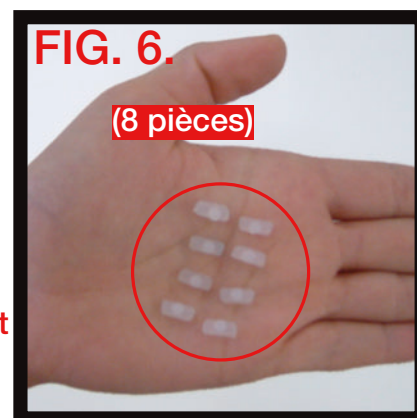


FIG. 6.

(8 pièces)

FIG. 5. Vue de l'appareil ouvert de dessus

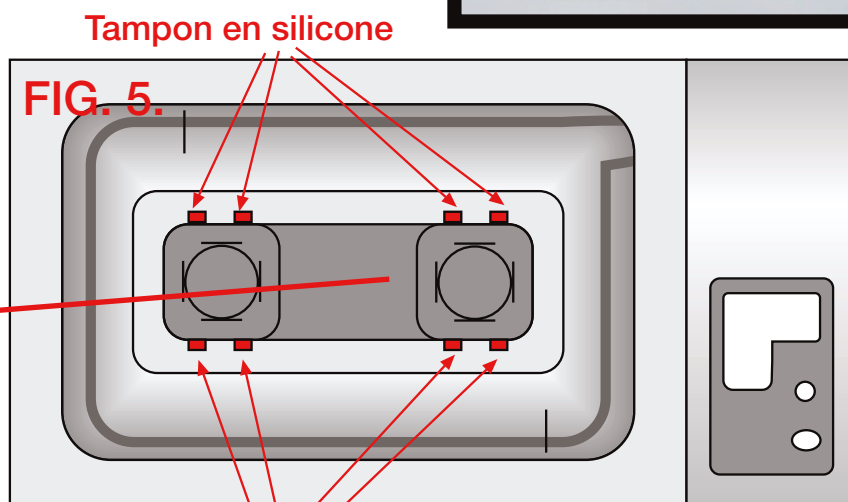


FIG. 5.

Tampon en silicone

bifinett

KH 2230

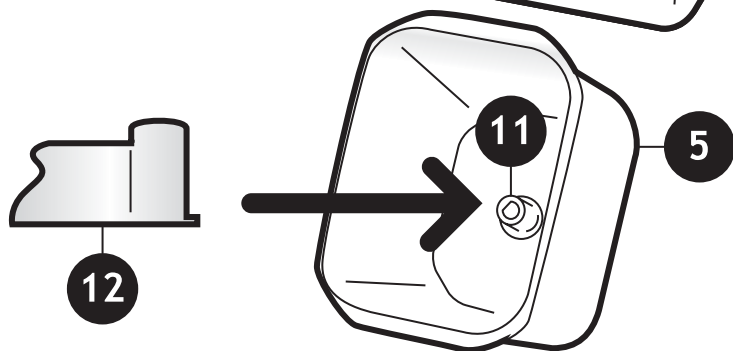
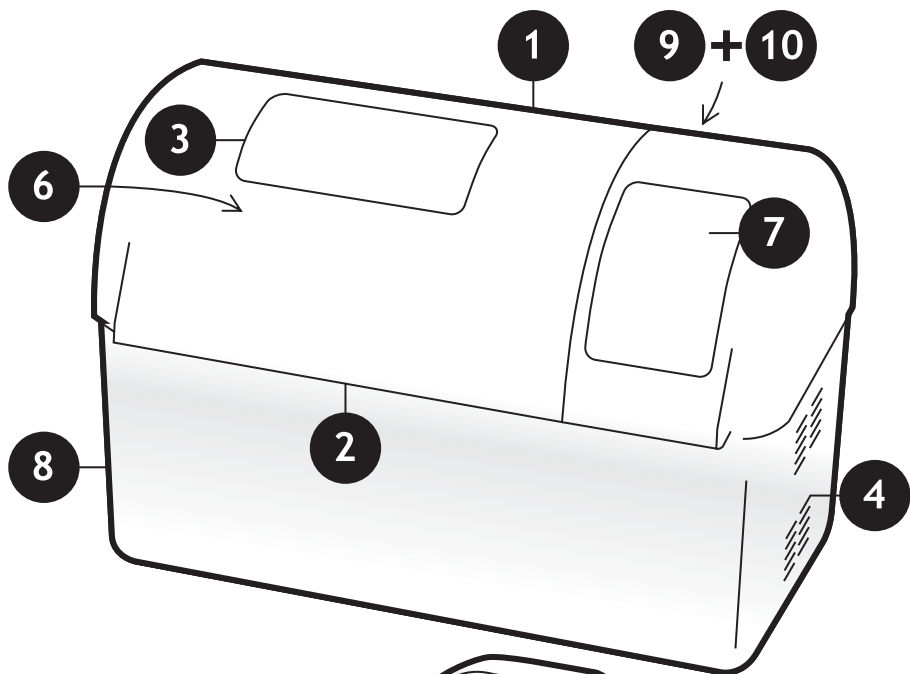
D **BEDIENUNGSANLEITUNG** 3 – 19

F **MODE D'EMPLOI** 20 – 36

NL **HANDLEIDNING** 37 – 53

GR **ΟΛΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ** 54 – 71





CONSIGNES IMPORTANTES DE SECURITE

FAITES TRES ATTENTION AUX CONSEILS DE SECURITE SUIVANTS

- Veuillez lire attentivement et complètement le mode d'emploi.
- Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Touchez l'appareil seulement aux poignées et aux touches de commandes et utilisez, en cas de besoin, une manique.
- Ne couvrez pas l'appareil avec des chiffons ou autres choses qui pourraient empêcher l'échappement des vapeurs. Un certain échappement de vapeur, provenant des interstices d'air, est tout à fait normal. Faites attention à ne pas couvrir les interstices d'air.
- Ne mettez pas le câble, la fiche d'alimentation ou d'autres parties de l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides pour éviter tout choc électrique.
- Les enfants ne doivent mettre en marche ou rester à proximité des appareils électrique que sous surveillance d'un adulte.
- En cas de non-usage ou de nettoyage de l'appareil, enlevez la fiche d'alimentation de la prise. Veuillez laisser refroidir l'appareil avant d'enlever ou de remettre un accessoire quelconque.
- N'utilisez pas l'appareil, si le câble ou la fiche d'alimentation sont abîmés d'une manière ou d'une autre. Les révisions, réparations et entretiens techniques ne doivent se faire que par un service après-vente qualifié.
- Des accessoires non-recommandés et conseillés par le constructeur peuvent endommager l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Evitez que le câble touche des surfaces coupantes ou entre en contact avec des surfaces ou des objets chauds.
- Ne mettez pas l'appareil à proximité des brûleurs à gaz, des cuisinières électriques ou des sources de chaleur quelconques.
- Soyez extrêmement prudent, si vous voulez déplacer l'appareil et que les formes à cuire ont un contenu chaud ou liquide.
- Pressez la touche ARRET /MARCHE et enlevez après la fiche d'alimentation de la prise pour séparer l'appareil du courant. Ne tirez jamais la fiche d'alimentation par le câble de la prise pour l'enlever.
- Utilisez la machine automatique de préparation de pain uniquement pour faire du pain.
- Evitez d'entrer en contact avec les outils mouvants pendant l'utilisation.
- Mettez les ingrédients dans les formes à cuire et, seulement après, mettez les formes à cuire dans la machine.
- Ne mettez pas l'appareil en marche à proximité des gazes explosifs ou brûlants.
- L'appareil n'est destiné qu'à l'usage à des fins privées et non à des fins commerciales.
- Ne mettez pas de formes à cuire ou d'autres choses sur l'appareil. Vous évitez ainsi que l'appareil s'abîme.
- Ne nettoyez pas l'appareil avec des éponges grattantes. Si des petites parties de l'éponge se détachent et entrent en contact avec les parties électriques de l'appareil, le danger d'un coup électrique est donné.
- N'utilisez pas la machine automatique à faire du pain pour y stocker des aliments ou des ustensiles.
- Pour éviter le danger de trébucher et le danger d'un accident, l'appareil est équipé d'un câble court. En faisant attention, une rallonge peut être utilisée. Veuillez observer les remarques suivantes:
 - La puissance maximale du câble doit être aussi grande que celle de l'appareil.
 - La rallonge doit être disposée de manière que personne ne puisse trébucher ou que les enfants ne puissent la tirer.

CONTENU

CONSEILS DE SECURITE IMPORTANTS
CONTENU
AVANT LA PREMIERE UTILISATION
CARACTERISTIQUES D' EQUIPEMENT
DESCRIPTION DE L' APPAREIL
SURFACE DE COMMANDE
DESCRIPTION DES PROGRAMMES
PRECISIONS POUR L' UTILISATION
PRECISIONS POUR L' UTILISATION DE LA MINUTERIE
NETTOYAGE ET SOINS
DES CHOSES TRES INTERESSANTES CONCERNANT LES INGREDIENTS
CONSEILS POUR LE CUISSON
SUITE CHRONOLOGIQUES DES PHASES DE PROGRAMMES
RECETTES DE PAIN
QUESTIONS SOUVENT POSES/ RECHERCHE DE FAUTES

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

Prenez un peu de temps pour lire le mode d'emploi et gardez-le pour avoir une référence plus tard. Pour votre sécurité, respectez les consignes de sécurité.

Déballez l'appareil et jetez le matériel d'emballage. Si des poussières se sont produites lors de l'emballage, vous pouvez les enlever en essuyant les formes de cuisson, les crochets de pétrition et les surfaces extérieures de la machine automatique à faire du pain avec un chiffon humide. Ne nettoyez pas de parties de l'appareil avec des éponges grattantes ou des produits à récurer.

CARACTERISTIQUES D' EQUIPEMENT DU BIFINETT KH 2230

- Vous pouvez faire cuire dans votre nouvelle machine automatique à faire du pain deux pains d'une livre chaque une par cuisson.
- Un programme express spécial vous donne la possibilité de terminer le procès de cuisson en toute rapidité. Pour ce programme, vous avez besoin de recettes spéciales.
- Au moment fixé dans l'aperçu général des phases de programmes, un signal sonore retentit. Il vous indique que vous pouvez ajouter des ingrédients comme des FRUITS ET DES NOISETTES OU DES NOIX. Les ingrédients gardent leurs formes et ne seront pas couper en petits morceaux par le crochet de pétrition. Si vous utilisez la minuterie, vous pouvez mettre ces ingrédients avec les autres dans le/les récipient(s). Les fruits et noisettes ou noix peuvent être, dans ce cas, coupés en petits morceaux.
- Vous pouvez fixer le degré de doration de votre pain.
- Vous avez la possibilité de fixer la fin du procès de cuisson avec la minuterie.
- La fenêtre de vue vous permet d'observer le procès de cuisson.
- La fonction GARDER AU CHAUD permet que le pain reste chaud jusqu'à une heure après la fin du procès de cuisson. Ceci empêche que le pain devient boueux. Cette fonction est terminée, si l'appareil est arrêté ou le courant coupé.
- L'appareil dispose d'une fonction de MEMOIRE. Elle assure une continuation du programme au moment d'une coupure de courant.
- Enlevez tous les restes de pâte et d'ingrédients de la chambre de cuisson après que l'appareil est débranché. Employez pour ceci un chiffon humide ou une éponge non- grattante.

IMPORTANT: Il est important de toujours mettre les ingrédients d'après la suite décrite dans la recette dans la chambre de cuisson. Pour avoir un résultat de cuisson du pain optimal, il est très, très important de bien mesurer les ingrédients. Ne mettez pas de quantités plus grandes que conseillées dans les formes de cuisson. Ceci peut lier à un mauvais résultat de cuisson du pain et endommager l'appareil.

DESCRIPTION DE L' APPAREIL BIFINETT KH 2230

1. Couvercle
2. Poignée du couvercle
3. Fenêtre de vue
4. Interstices d' air
5. Forme de cuisson
6. Chambre de cuisson
7. Ecran de visualisation
8. Boîtier
9. Cable
10. Fiche d' alimentation
11. Outil de réception
12. Crochet de pétrition

SURFACE DE COMMANDE DU BIFINETT KH 2230

Attention: Avant la première mise en marche, veuillez retirer la couverture de plastique de l' écran de visualisation.

Attention: Pressez les touches jusqu' à ce que un signal sonore retentit.

L' ECRAN DE VISUALISATION VOUS

- ... montre le numéro du programme choisi.
- ... montre le degrés s de doration.
- ... montre, en interval d' une minute, le temps de cuisson restant.
- ... montre le temps choisi au paravant.

MINUTERIE

- Utilisez cette touche pour programmer un cuisson reporté.
- Utilisez les touches avec les symboles (▲) et (▼) pour régler le point de terminaison du procès de cuisson.
- Avec les touches des « flèches », vous pouvez changer le temps en interval de 10 minutes, en avant comme en arrière. Si les touches restent pressées, vous pouvez accélérer ce processus. Dans quelques programmes, la fonction de la MINUTERIE n' est pas disponible. Veuillez regarder le schéma de la chronologie des phases des programmes.

SELECTION DU PROGRAMME

- Vous choisissez avec cette touche le programme ou la combinaison de programme souhaitée. Dans l' écran de visualisation de contrôle surgit alors le temps dont le programme a besoin.

DEGRES DE DORATION

- Avec cette touche, vous pouvez soit choisir votre degrés de doration préféré ou soit activer le modus « VITE »
- Choisissez entre Clair, Moyen et Bien doré. En alternative, vous pouvez choisir le modus « VITE »

MARCHE/ARRET

- Si vous actionnez cette touche, l' appareil se met en marche. Si vous utilisez la MINUTERIE, le temps restant jusqu' à la fin du procès de cuisson est montré.
- Tenez la touche pour arrêter l' appareil en marche jusqu' à ce que un signal retentit ou pour effacer la programmation de la MINUTERIE.

Avis important: Ne pressez jamais la touche MARCHE/ARRET, si vous voulez seulement contrôler l'état du pain.

DESCRIPTION DES PROGRAMMES

PROGRAMMES DE CUISSON:

Votre nouvelle machine automatique à faire du pain dispose de quatre programmes de cuisson. (Normal, Léger, Ferme et Sucré) et de deux programmes de temps (Mode Normal [sélection de base] et Mode Accéléré). Les programmes sont décrits dans ce qui suit.

Les temps de cuisson peuvent varier entre 2 et 3 heures et demi et dépendent de la combinaison de programme choisie. Dans le mode accéléré, ils peuvent être entre trois quarts d'heure et une heure et 50 minutes. Pour les temps exactes, veuillez regarder dans le schéma des processus des phases de programmes. Les meilleurs résultats sont obtenus au mode normal. Le mode accéléré n'est fait que pour certaines recettes. Les sortes de farines fortes et d'autres ingrédients lourds ne sont pas fait pour ce mode. Il est possible de cuire en même temps deux sortes de pain différents, deux pain de la même sorte ou un pain seulement.

NORMAL

Surtout du pain contenant de la farine blanche est cuit dans ce programme. Le pain peut aussi contenir une petite quantité de farine de froment complet. Dans ce programme de base, les phases pour fermenter et les temps totales des processus sont en combinaison les plus courtes. Le pain, cuit dans ce programme, se présente, en règle générale, plus compact que le pain étant cuit dans les programmes souple ou sucré. Veuillez fixer dans le programme choisi le degré de doration.

SOUPLE

En règle générale, le pain qui est cuit dans ce programme est plus souple et a une croûte plus croustillante que le pain étant cuit dans le programme Normal. Normalement, du beurre, de la margarine ou du lait ne sont pas employés dans ces recettes.

FERME

Ce programme est fait pour le pain avec des sortes de farine fortes qui ont besoin d'une phase plus longue pour fermenter et pour être pétries. (p.e. farine complète, farine de seigle, farine d'avoine). Le pain cuit dans ce programme est normalement plus compact que le pain cuit dans un autre programme.

SUCRÉ

Veuillez utiliser ce programme pour des recettes dans lesquelles des jus de fruits, du sucre supplémentaire, ou d'autres ingrédients sucrés comme des flocons de noix de coco, des raisins secs, des fruits secs ou du chocolat sont employés. La température de cuisson dans ce programme est moins élevée que dans les autres. Le pain devient plus souple et plus aéré, grâce à une phase plus élargie pour fermenter.

CONSEILS D'UTILISATION

Votre machine automatique à faire du pain réalise automatiquement le processus de cuisson, après le choix d'un programme ou d'une combinaison de programme. Avec la MINUTERIE, vous avez la possibilité de laisser faire cuire du pain pendant que vous dormez ou êtes en train de faire autres choses. (Voir: *Conseils d'utilisation de la MINUTERIE*).

Les recettes jointes ont été soigneusement testées pour obtenir les meilleurs résultats. Spécialement

pour cet appareil, elles ont été conçues par des enseignants ménager et ne peuvent pas obtenir les mêmes résultats dans d'autres machines automatiques à faire du pain.

FAITES ATTENTION AUX CONSEILS SUIVANTS EN UTILISANT TOUS LES PROGRAMMES:

1. Ouvrez le couvercle et enlevez la forme de cuisson en la tirant en haut, hors du boîtier. Enlevez les formes de cuisson de l'appareil avant de mettre les ingrédients pour empêcher que des ingrédients tombent dans la chambre de cuisson.

ATTENTION: Posez l'appareil sur un sol droit et ferme. Des ingrédients qui sont tombés dans la chambre de cuisson peuvent être la cause d'un incendie en ayant contact avec le chauffage.

2. Mettez le crochet de pétrition sur les outils de réception dans les formes de cuisson. Il n'y a qu'une seule position pour bien mettre les crochets de pétrition. Veuillez faire attention à ce que les crochets de pétrition soient bien pressés en bas.

ATTENTION: Assurez-vous que le crochet de pétrition soit bien positionné pour qu'il ne se détache pas pendant que l'appareil est en marche. Assurez-vous qu'il n'y ait pas de restes de pâte sur les outils de réception, car ceci peut nuire à la mise en place des crochets de pétrition.

3. Choisissez une recette et faites attention aux conseils suivants:

Métermes bien les ingrédients. Utilisez les verres mesureur ou les cuillères mesureur qui sont contenus dans la livraison ou que vous pouvez acheter dans le commerce. Des petites variations des quantités annoncées dans la recette peuvent influencer le résultat du processus de cuisson. Lissez les ingrédients ajoutés. (Pour plus d'information, veuillez regarder dans le chapitre « *Mésure des ingrédients* »). Mettez les ingrédients dans le bon ordre dans la forme de cuisson. Faites attention à ce que la levure soit ajoutée en dernier et n'entre pas en contact avec les ingrédients liquides.



Conseil: Surtout en utilisant la fonction de la minuterie, faites attention, à ne pas mélanger la levure avec des ingrédients mouillés, car ceci peut influencer le gonflement de la pâte. Ouvrez le couvercle de l'appareil après une phase de pétrition de 5 minutes pour contrôler la consistance de la pâte. Elle devrait avoir la consistance d'une masse souple et adhérente. Si elle est trop sèche, ajoutez un peu de liquide. Si elle est trop mouillée, ajoutez un peu de farine (une demie à une cuillère par addition).

4. Remettez les formes de cuisson dans l'appareil. Faites attention à ce qu'elles soient bien mises.

Conseil spécial: Si les deux formes de cuisson ne sont pas bien mises, les crochets de pétrition ne fonctionneront pas.

5. Refermez le couvercle. Branchez l'appareil sur une prise de 220 à 240 V. Sur l'écran de contrôle

surgira la fixation de base NORMAL & NORMAL et en plus, le temps restant dans le mode normal pour ce programme (2:10 h) sera montré.

6. En pressant la touche de choix de programme, vous choisissez le programme souhaité. A chaque nouvel actionnement de la touche du choix de programme, un signal sonore retentira et sur l'écran de contrôle surgira le numéro du programme suivant. Vous avez le choix entre 10 combinaisons de programme. Si aucun programme n'est choisi, le programme NORMAL & NORMAL sera la fixation de base.

Combinaison de programme

1. Normal	Normal
2. Normal	Ferme
3. Normal	Sucré
4. Normal	Souple
5. Souple	Souple
6. Souple	Sucré
7. Souple	Ferme
8. Ferme	Ferme
9. Ferme	Sucré
10. Sucré	Sucré

7. Actionnez la touche du DEGRES DE DORATION pour fixer le degré de doration: Clair, Moyen et Bien Doré. Si cette touche est actionnée, un signal sonore retentira et dans l'écran de vue, le degré de doration sera montré. De plus, ce mode express peut être choisi par la même touche.

Conseil: Vous pouvez actionner à ce moment la touche de MINUTERIE pour fixer la fin du processus de cuisson, jusqu'à 13 heures à l'avance. Pour plus de détail, veuillez consulter le chapitre « *Conseils pour utilisation de la MINUTERIE* ».

8. Mettez le programme choisi en marche en pressant la touche MARCHE/ARRET. Le temps restant sera montré en compte à rebours en interval d'une minute. Si le processus de cuisson est terminé, un signal sifflant retentira cinq fois.

Conseil: Ouvrez le couvercle de l'appareil après un temps de pétrition de

5 minutes pour vérifier la consistance de la pâte. Elle devrait avoir la consistance d'une masse souple et adhérente. Si elle est trop sèche, ajoutez un peu de liquide. Si elle est trop mouillée, veuillez ajouter un peu de farine (une à deux petites cuillères par addition).

9. Si le programme est terminé, l'appareil se met automatiquement en fonction de garder au chaud qui dure jusqu'à 60 minutes. Pendant ce temps, de l'air chaud circule dans l'appareil. Vous pouvez arrêter cette fonction en gardant la touche MARCHE/ARRET pressée jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse. **DEBRANCHEZ L'APPAREIL APRÈS L'AVOIR UTILISÉ.** Si l'appareil n'est pas utilisé, il ne doit pas être branché.
10. La machine automatique à faire DU pain est équipée d'une fenêtre de vue confortable vous permettant d'observer le déroulement des programmes. De temps à autres, il peut avoir des humidités sur la fenêtre de vue. Vous pouvez ouvrir le couvercle pour contrôler l'intérieur de l'appareil pendant la phase de pétrition. **MAIS N'OUVREZ PAS LE COUVERCLE PENDANT LA PHASE DE CUISSON**, car le pain pourrait se dégonfler.
Avertissement: Ne mettez pas d'objets sur l'appareil, car ceci peut causer des dommages.
11. Veuillez utiliser des maniques ou des gants de protection pour sortir les formes de cuisson. Pour sortir le pain de la forme, tenez-la de manière penchée sur une grille et secouez-la doucement

jusqu'à ce que le pain se détache. N'utilisez pas d'objets métalliques pour faire détacher le pain car ceci peut causer des rayures sur la couverture de téflon. S'il y a des problèmes en détachant le pain, veuillez utiliser une spatule en plastique ou quelque chose de semblant.

Laissez refroidir le pain avant de le couper. Vous trouverez d'avantage d'information dans le chapitre couper et garder le pain. Si le crochet de pétrition se trouve dans la forme de cuisson après le cuisson, mettez-y de l'eau tiède pour que les crochets de pétrition se laissent détacher plus facilement. Si le crochet de pétrition est resté coincé dans le pain, utilisez une cuillère plastique pour l'en sortir ou un autre outil non-métallique. N'utilisez pas de couteau ou un autre outil coupant, car ceux-ci peuvent nuire à la couverture de téflon du crochet de pétrition.

Attention: Rassurez-vous qu'aucun crochet de pétrition ne se trouve dans la pâte avant de couper le pain.

Important: Donnez de l'eau dans les formes de cuisson après avoir enlevé le pain pour que le crochet de pétrition ne s'attache pas à l'outil de réception.

12. En cas de surchauffe de l'appareil, „E01” s'affichera sur l'écran de contrôle, en cas de sur-refroidissement, „E00” s'affichera. Si l'une de ces alertes surgit, l'appareil ne fonctionne que s'il est refroidi ou rechauffé.

Attention: N'essayez pas de mettre en fonction l'appareil avant qu'il ne se soit refroidi ou rechauffé.

CONSEILS D'UTILISATION POUR LA MINUTERIE

Actionnez la touche de la MINUTERIE pour programmer la fin du processus de cuisson. Vous avez la possibilité d'une présélection de temps de presque 13 heures.

VEUILLEZ SUIVRE LES CONSEILS SUIVANTS EN PROGRAMMANT LA MINUTERIE

Conseil: Suivez pour l'instant les pas 1 à 7 dans le chapitre Conseils d'utilisation de la machine automatique pour faire du pain. N'utilisez pas la fonction de la MINUTERIE, si vous faites cuire du pain d'après des recettes qui contiennent des ingrédients périssables comme des oeufs, du lait frais de la crème fraîche ou du fromage.

1. Fixez le point choisi pour la fin du processus de cuisson. Exemple: Il est 19h30 et vous voulez que le pain soit cuit à 8h00 du lendemain. Pour l'instant, choisissez le programme et pressez après la touche de la MINUTERIE aussi longtemps que 12h30 surgisse sur l'écran de contrôle. Ceci est nécessaire, car jusqu'à la fin du processus de cuisson passeront 12 heures et 30 minutes.
2. Il n'est pas nécessaire de calculer la différence entre le temps de marche du programme et le temps restant jusqu'à la fin du processus de cuisson fixée. Le temps à voir dans l'écran de contrôle comprend le temps de marche du programme. Si, par hasard, vous dépassez le temps choisi en programmant la MINUTERIE, vous pouvez presser ▼ pour faire reculer le temps en intervalles.
3. Quand vous avez actionné la minuterie, pressez la touche MARCHE/ARRET. Par un clignotant de deux-points (:), il vous est montré que la MINUTERIE est programmée. Le temps jusqu'à la fin du pain est maintenant décompté en intervalles d'une minute, allant en arrière. Si 0:00 s'affiche dans l'écran de vue, le processus de cuisson est terminé et un signal sonore se fait entendre.

NETTOYAGE ET SOINS

Attention: Avant chaque nettoyage, débranchez et laissez refroidir complètement l'appareil. Protégez l'appareil de éclaboussures et de liquides car ceci peut entraîner un coup électrique.

Pour qu'il n'y ait pas d'entraves au bon fonctionnement, nettoyez la machine automatique à faire le pain après chaque utilisation comme décrit ci dessous:

BOÎTIER, COUVERCLE, CHAMBRE DE CUISSON

Essuyez le boîtier et le couvercle avec un chiffon mouillé ou une éponge légèrement mouillée non-grattante. Enlevez tous les restes dans la chambre de cuisson avec un chiffon mouillé ou une éponge souple, légèrement mouillée. Faites attention à bien sécher la partie intérieure.

FORMES DE CUISSON ET CROCHETS POUR PÉTRIR

Les surfaces des formes de cuisson et des crochets pour pétrir sont dotés d'une couverture de téflon. Ne prenez pour le nettoyage ni détergents agressifs, ni produits à récurer ni d'outils qui peuvent causer des rayures sur les surfaces. L'aspect des surfaces peut changer avec le temps, à cause de l'humidité et de la vapeur. **Ceci est normale et ne présente en aucun cas une diminution des fonctions et de la qualité.**

Avant le nettoyage, sortez les formes à cuisson et les crochets de pétrition de la chambre de cuisson. Essuyez la surface des formes à cuisson à l'aide d'un chiffon mouillé. Ne trempez jamais les formes à cuisson dans l'eau ou dans d'autres liquides. Les surfaces extérieures sont dotés de contacts électriques. Nettoyez l'intérieur des formes à cuisson avec de l'eau savonneuse. Si les crochets de pétrition sont croûteux ou ne se détachent pas facilement, remplissez les formes à cuisson avec de l'eau chaude pour une durée de 30 minutes ou jusqu'à ce que les crochets pour pétrir se détachent sans problèmes. Si le trou dans le crochet pour pétrir est bouché, nettoyez-le prudemment avec un cure-dent en bois ou en plastique. Faites attention à ce qu'il n'y ait pas de rayures sur les crochets pour pétrir, provoquées par le cure-dent.

Pour le nettoyage de la machine automatique à faire le pain, n'utilisez en aucun cas un des outils suivant:

- du diluant de couleur
- de l'essence
- éponges en acier
- des produits lustrants
- des chiffons de poussière contenant des substances chimiques

Attention: Les parties de l'appareil et les accessoires ne conviennent en aucun cas pour le lave-vaisselle !

CONSERVATION DE L'APPAREIL

Assurez-vous que toutes les parties de l'appareil sont sèches, y compris la fenêtre de vue. Fermez le couvercle et ne l'utilisez pas pour y stocker des objets quelconques.

RECHERCHES DE FAUTES

Dans le chapitre des questions souvent posés et de la recherche des fautes, des questions spéciales concernant la fonction de la machine automatique à faire du pain et des problèmes en relation avec les ingrédients et les recettes sont traités. Pour arriver à un résultat optimal du cuisson, veuillez laisser refroidir l'appareil avant de l'utiliser à nouveau. En ouvrant le couvercle et en sortant les formes de cuisson, vous pouvez écourter la phase de refroidissement.

DES CHOSES TRÈS INTÉRESSANTES CONCERNANT LES INGRÉDIENTS

AVIS TRÈS IMPORTANT CONCERNANT L'UTILISATION DES FARINES

Même quand les différentes sortes de farine se ressemblent dans leurs aspects extérieur, il y a de

grandes différences concernant la culture, le degré dont est moulu la farine et son stockage. Pour arriver à un résultat optimal de cuisson du pain, il peut être nécessaire d'expérimenter avec les différentes sortes de farine. Les conseils dans le chapitre conseils de cuisson vont vous y aider.

LA LEVURE

Dans le processus de fermentation, la levure divise les sucres et les glucides contenus dans la pâte et les transforme en dioxydes de carbone et mène ainsi au gonflement de la pâte. Vous avez le choix entre trois sortes de levure différentes: la levure fraîche, la levure sèche et la levure accélérant le processus de fermentation. Pour arriver aux meilleurs résultats, veuillez utiliser de la levure sèche. Vous pouvez prendre également, en petites quantités, de la levure accélérant le processus de fermentation. Conseil: Les recettes établies dans ce mode d'emploi ont été faites avec de la levure sèche.

Gardez la levure toujours au frigidaire car elle peut être abîmée par la chaleur. Rassurez-vous que la date de péremption n'est pas arrivée. Une fois que l'emballage est ouvert, la levure non-utilisée doit être soigneusement remballée et gardée au frigidaire. Vous pouvez vérifier si la levure est encore utilisable de la manière suivante:

1. Mettez une demie tasse d'eau tiède (43 - 46°C) dans le verre mesureur
2. Remuez une petite cuillère de sucre dans l'eau et saupoudrez 2 petites cuillères de levure sur la surface de l'eau.
3. Mettez le verre mesureur dans un lieu chaud et laissez-le 10 minutes.
4. Le mélange doit mousser et atteindre la marque d'une tasse remplie. Si ceci n'est pas le cas, jetez la levure.

Schéma de transformation pour la levure accélérant le processus de fermentation

- 1 p. c. de levure sèche = $\frac{3}{4}$ de p. c. de levure accélérant le processus de fermentation
- 1 $\frac{1}{2}$ de p. c. de levure sèche = 1 p. c. de levure accélérant le processus de fermentation
- 2 $\frac{1}{4}$ de p. c. de levure sèche = 1 $\frac{1}{2}$ de p. c. de levure accélérant le processus de fermentation
- 3 p. c. de levure sèche = 2 p. c. de levure accélérant le processus de fermentation

LE SUCRE

Le sucre exerce une influence importante sur le degré de doration et le goût du pain. Les recettes dans ce mode d'emploi utilisent tous du sucre cristallisé. N'employez pas de sucre en poudre sauf si ceci est exclusivement requis. Les aspartames ne conviennent pas comme remplacement de sucre.

LE SEL

Le sel est important pour le goût et le degré de doration. De plus, le sel entrave la fermentation de la levure. Il ne faut donc pas excéder les quantités de sel spécifiées dans les recettes. Si vous le souhaitez, vous pouvez renoncer au sel par raison diététiques. Dans ce cas, le pain peut gonfler plus fort que normalement.

LES LIQUIDES

Pour faire du pain, les liquides suivants peuvent être utilisés: du lait, de l'eau et de l'eau dans lequel est dissout du poudre de lait. Le lait augmente le goût du pain et rend la croûte plus souple. L'eau pure pourtant rend la croûte plus croustillante. Dans quelques recettes, l'utilisation de jus de fruits est recommandée pour que le goût ait un certain arôme.

LES OEUFS

Les oeufs enrichissent le pain et lui donnent une structure plus souple. Utilisez des oeufs de la classe de poids supérieur d'après les recettes dans ce mode d'emploi.

LES GRAISSES: DE LA GRAISSE POUR CUIRE, DU BEURRE ET DE L' HUILE

Des graisses pour cuire, du beurre et de l'huile rendent le pain qui contient de la levure tendre. Le pain de manière française doit sa croûte sans pareille et sa structure à ses ingrédients allégés. Cependant, le pain restera frais plus longtemps s'il contient de la graisse. Si vous utilisez du beurre, venant directement du frigidaire, coupez-le en petits morceaux pour optimiser son mélange avec la pâte pendant la phase de pétrition.

LA LEVURE CHIMIQUE

La levure chimique est un levain pour les gâteaux et les pains qui sont cuits dans le programme <VITE>. Si la levure chimique est employée comme levain, la pâte n'a pas besoin de se lever mais peut être directement cuite dans le four.

DE LA BICARBONATE DE SOUDE

Le bicarbonate de soude est un autre levain. Il ne doit pas être confondu ou être employé à la place de la levure chimique. Si elle est utilisée, l'a pâte n'a pas besoin de gonfler et peut directement cuire dans le four.

MESURER LES INGREDIENTS

Pour vous faciliter la mesure des ingrédients, nous avons joints à notre livraison de la machine automatique pour faire du pain les mesureurs suivants:

1 verre mesureur (CUP), divisé dans les quantités suivantes: ml, oz (once) et unités de mesureur (CUP).

1 grande cuillère mesureuse qui convient à une grande cuillère normale.

1 petite cuillère mesureur qui convient à une petite cuillère normale.

Faites attention à ce que les outils mesureur soient placés sur un sol plat et horizontal pendant que vous mesurez. Faites de plus attention à ce que les quantités soient concordant avec les lignes mesureuses. Il est très important quand vous faites du pain avec une machine automatique à faire du pain que les quantités décrites dans la recette soient mesurer exactement. Même des variations minimales des quantités mentionnées dans les recettes peuvent avoir comme conséquence un mauvais résultat du cuisson du pain.

Faites aussi attention à mettre les ingrédients dans la suite décrite dans les recettes dans la machine automatique à faire du pain. En mesurant des ingrédients secs, faites attention que le verre mesureur soit également SEC. Toutes les quantités pour une PETITE OU GRANDE CUILLERE se comprennent comme une cuillère rasée. Veuillez utiliser un couteau pour raser les cuillères avec les ingrédients et ne les enfoncez pas dans le verre mesureur.

CONSEILS DE CUISSON

Les recettes jointes ont été spécialement conçues pour cette machine automatique à faire du pain. Les quantités pour la farine doivent, pour arriver à un résultat optimal du cuisson, être observées en tout cas. Si vous aimez tester vos propres recettes, veuillez vous orienter sur nos recettes en échangeant quelques parties des ingrédients.

DES GLACAGES POUR LES PAINS À LA PÂTE LEVÉE

Vous donnez un goût spécial à votre pain fraîchement cuit en le glacant et le rependant avec du pavot, du sésame, du cumin ou autre chose. Pour ceci, vous pouvez utiliser les glacages suivants:

GLACAGE D'OEUF

Mélangez un grand oeuf avec une petite cuillère d'eau et enduisez le pain avec.

CROÛTE DE BEURRE

Enduisez le pain fraîchement cuit avec du beurre fondu pour avoir une croûte souple.

GLACAGE DE LAIT

Pour une croûte plus souple et brillante, glacez-le pain fraîchement cuit avec du lait ou de la crème chantilly.

GLACAGE DE SUCRE

Mélangez un verre mesureur (1 CUP) de sucre en poudre avec 1 à 2 grandes cuillères de lait pour avoir un glacage velouté et mettez-en quelques gouttes sur les pains sucrés ou les pains aux raisins secs quand ils sont refroidis.

DES PRÉPARATIONS INSTANTANÉES POUR LES PAINS

Vous pouvez utiliser des préparations instantanées pour les pains. Veuillez suivre pour ceci les instructions données sur l'emballage et tenir compte de la contenance des formes à cuisson (500gr!).

VÉRIFICATION DE LA CONSISTANCE DE LA PÂTE

Vous devriez toujours vérifier la consistance de la pâte même quand la machine automatique à faire le pain remue, pétrit et cuit la pâte. Veuillez ouvrir pour ceci l'appareil 5 après que la fonction PETRIR a commencé. La pâte devrait être une masse souple et adhérente. Si la pâte est trop sèche, veuillez ajouter une demie à une grande cuillère de liquide aussi souvent que nécessaire. Si la pâte est trop humide, veuillez ajouter, aussi souvent que nécessaire, une grande cuillère de farine.

CUIRE DU PAIN ET LES ZONES CLIMATIQUES

Dans les régions situées en altitude, une basse pression aérienne lie à la levée accélérée de la levure. A cause de ceci, moins de levure est nécessaire.

Dans des climas secs, la farine est plus sèche elle demande plus de liquide que normalement. Dans les climas humides, la farine est plus mouillée et acceptera ainsi moins de liquides. Dans ce cas, un peu plus de farine est nécessaire.

COUPER ET GARDER LE PAIN

Vous arrivez aux meilleurs résultats si vous laissez refroidir le pain fraîchement cuit avant de le couper sur une grille pour 15 à 30 minutes. Veuillez utiliser une trancheuse de pain ou un couteau-scie.

Le pain qui n'est pas mangé tout de suite peut être gardé jusqu'à trois jours dans des sachets ou boîtes plastiques à la température de chambre. Vous devriez le congeler si vous le gardez plus longtemps qu'un mois. Le pain que vous faites vous-même ne contient pas de substances de conservation et pourira plus vite que celui fait professionnellement.

Du pain peu durci peut être utilisé pour faire des petits blocs, de la soupe au pain ou des chausures pareilles.

FAIRE CUIRE DU GÂTEAU

Si vous voulez utiliser vos propres recettes de gâteau, faites attention à adapter toujours les quantités à la contenance des formes à cuire.

SUITE CHRONOLOGIQUES DES PHASES DE PROGRAMMES

SUITE CHRONOLOGIQUE DES PHASES DE PROGRAMMES DANS LE NIVEAU DE VITESSE NORMALE

	NORMAL & NORMAL	NORMAL & FERME	NORMAL & SUCRE	NORMAL & SOUPLE	SOUPLE & SOUPLE	SOUPLE & SUCRE	SOUPLE & FERME	FERME & FERME	FERME & SUCRE	SUCRE & SUCRE
Minu- terie Pré- chauffage	2:10- 12:50	2:35- 12:55	2:25- 12:55	2:50 12:50	3:30- 12:50	2:35- 12:55	2:50- 12:50	3:15- 12:55	2:45- 12:55	2:00- 12:50
		0:05:00					0:05:00	0:05:00	0:05:00	
Pétrir 1	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00
Repos	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00
Pétrir 2	0:10:00	0:10:00	0:10:00	0:10:00	0:10:00	0:10:00	0:10:00	0:05:00	0:10:00	0:10:00
Repos	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30
Pétrir 3	0:10:00	0:09:30	0:09:30	0:09:30	0:09:30	0:09:30	0:09:30	0:09:30	0:09:30	0:09:30
Gonfler1	0:15:00	0:15:00	0:15:00	0:10:00	0:39:00	0:15:00	0:15:00	0:45:00	0:24:00	0:05:00
Pétrir 4	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:10	0:00:30	0:00:30	0:00:10	0:00:30	0:00:30
Gonfler 2	0:08:30	0:12:30	0:08:30	0:24:30	0:30:50	0:14:30	0:20:30	0:24:50	0:10:30	0:34:50
Pétrir 5	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:10	0:00:30	0:00:30	0:00:10	0:00:30	
Gonfler 3	0:27:00	0:31:30	0:30:30	0:39:30	0:59:50	0:39:30	0:43:30	0:44:50	0:41:30	
Cuire	0:48:00	1:00:00	1:00:00	1:05:00	0:50:00	0:55:00	0:55:00	0:50:00	0:53:00	0:50:00
Garde au chaud	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00
Temps total	2:10:00	2:35:00	2:25:00	2:50:00	3:30:00	2:35:00	2:50:00	3:15:00	2:45:00	2:00:00
Signal	1:50:00	2:10:00	2:05:00	2:30:00	3:10:00	2:15:00	2:10:00	2:55:00	2:20:00	1:40:00
Fruits et noix ou noisettes										

SUITE CHRONOLOGIQUES DES PHASES DES PROGRAMMES DANS LE NIVEAU DE VITESSE VITE

	NORMAL & NORMAL	NORMAL & FERME	NORMAL & SUCRE	NORMAL & SOUPLE	SOUPLE & SOUPLE	SOUPLE & SUCRE	SOUPLE & FERME	FERME & FERME	FERME & SUCRE	SUCRE & SUCRE
Minu- terie Préchauffer										
Pétrir 1	0:05:00	0:07:00	0:05:00	0:05:00	0:10:00	0:05:00	0:08:00	0:08:00	0:05:00	0:05:00
Repos	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30	0:00:30
Pétrir 2	0:04:30	0:04:30	0:04:30	0:04:30	0:09:30	0:04:30	0:06:30	0:06:30	0:04:30	0:04:30
Repos										
Pétrir 3										
Gonfler 1	0:08:00	0:28:00	0:10:00	0:15:00	0:35:00	0:10:00	0:30:00	0:40:00	0:12:00	0:08:00
Pétrir 4										
Gonfler 2										
Pétrir 5										
Gonfler 3										
Cuire	0:27:00	0:40:00	0:35:00	0:45:00	0:55:00	0:38:00	0:45:00	0:45:00	0:38:00	0:32:00
Garde au chaud	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00
Temps total	0:45:00	1:20:00	0:55:00	1:10:00	1:50:00	0:58:00	1:30:00	1:40:00	1:00:00	0:50:00
Signal de fruits ou de noix/noisettes	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

RECETTES DE PAINS

Pain blanc NORMAL

5/8 de v.m. d'eau
1 g.c. d'huile
1 g.c. de sucre
1 p.c. de sel
2 et 1/4 de v.m. de farine normale
5/6 p.c. de la levure sèche
Programme **NORMAL**

Pain blanc accéléré (EXPRESS)

3/4 de v.m. + 2 p.c. d'eau tiède (43°C)
1 g.c. d'huile
4 g.c. de sucre
1 p.c. de sel
2 et 1/4 v.m. de farine normale
1 g.c. de levure sèche
Programme: **NORMAL-ACCÉLÉRÉ (EXPRESS)**

Pain à l'oeuf

5/8 de v.m. d'eau avec 1 oeuf
1 g.c. d'huile
1 g.c. de sucre
1 g.c. de sel
2 v.m. de farine normale
5/6 p.c. de levure sèche
Programme: **NORMAL**
la minuterie ne doit pas être utiliser

Pain à l'oeuf - accélère (express)

3/4 de v.m. d'eau tiède (43°C) avec 1 oeuf
1 g.c. d'huile
2 g.c. de sucre
1 p.c. de sel
2 v.m. de farine normale
1 g.c. de levure sèche
Programme: **NORMAL- ACCÉLÉRÉ (EXPRESS)**

Pain d'avoine et de miel

3/4 de v.m. d'eau
4 p.c. d'huile
2 g.c. de miel
1/2 p.c. de sel
1/3 de v.m. de farine d'avoine
1/3 de v.m. de farine de froment complet
1 et 1/2 v.m. de farine normale
1 et 1/2 p.c. de levure sèche
Programme: **NORMAL**

Pain aux oignons

3/4 de v.m. d'eau
4 p.c. d'huile
4 p.c. d'oignons fraîches, hachés
1 p.c. de sucre
1 pc. de sel
2 et 1/4 de v.m. de farine normale
1 et 1/2 p.c. de levure sèche
Pogramme: **NORMAL**

Pain pesto accéléré (express)

2/3 de v.m. d'eau tiède (43°C)
2 g.c. de mélange pesto
1 g.c. de poudre de lait
1 g.c. de sucre
1/2 p.c. de sel
2 v.m. de farine normale
1 et 1/4 de levure sèche
Programme: **NORMAL-ACCÉLÉRE (EXPRESS)**

Pain de sirop (de mélasse)

3/4 de v.m. + 1 g.c. d'eau
2 g.c. d'huile
2 g.c. de mélasse
1/2 de p.c. de sel
3/4 de v.m. de farine normale
1 et 1/2 v.m. de farine complète
2 et 1/4 de p.c. de levure sèche
Programme: **FERME**

Pain complet

2/3 de v.m. d'eau
2 g.c. d'huile
4 g.c. de sucre roux
1/2 p.c. de sel
1 p.c. de poudre de lait
1 et 1/2 de v.m. de la farine complète
3 p.c. de levure sèche
Programme: **FERME**

Pain de seigle noir

3/4 de v.m. d'eau
1 g.c. d'huile
1 g.c. de mélasse
1 g.c. de sucre
1 p.c. de sel
3/4 de v.m. de farine complète de froment
1 et 1/3 de v.m. de farine normale
1 p.c. de poudre de chocolat non-sucré
1 p.c de café en pastilles
1 et 1/2 p.c. de levure sèche
ou
1 p.c. de levure accélèrent le procès de fermentation
Programme: **FERME**

Pain sucré

2/3 de v.m. d'eau
1 g.c. d'huile
1/2 p.c. de sel
1/4 de v.m. de sucre
1 g.c. de poudre de lait
2 v.m. de farine normale
1 p.c. de levure sèche
Programme: **SUCRE**

Pain français

2/3 de v.m. d'eau
1 g.c. d'huile
2 g.c. de sucre
3/4 de p.c. de sel
2 v.m. de farine normale
1 p.c. de levure sèche
Programme: **SOUPLE**

Pain français- accéléré (Express)

3/4 de v.m. d'eau tiède (43°C)
1 g.c. d'huile
3/4 de p.c. de sel
1 g.c. de sucre
2 v.m. de farine normale
1 p.c. de levure sèche
Programme: **SOUPLE - ACCÉLÉRÉ (EXPRESS)**

Pain de poivre avec du fromage de chèvre

5/8 de v.m. d'eau
30g de fromage de chèvre mou
4 g.c. de poudre de lait
3/4 de p.c. de sel
1 g.c. de sucre
2 p.c. de poivre noir concassé
2 et 1/4 de v.m. de farine normale
5/6 de p.c. de levure sèche
Programme: **NORMAL**

Pain de poivre avec du fromage de chèvre - accéléré (Express)

5/8 de v.m. d'eau tiède (43°C)
40g de fromage de chèvre souple
4 g.c. de poudre de lait
3/4 de p.c. de sel
1 g.c. de sucre
2 p.c. de poivre noir concassé
2 et 1/4 de farine normale
1 g.c. de levure sèche
Programme: **NORMAL - EXPRESS**

Pain sucré - accéléré (Express)

5/8 de v.m. d'eau tiède (43°C)
1 g.c. d'huile
1/2 de p.c. de sel
3 g.c. de sucre
1 g.c. de poudre de lait
2 v.m. de farine normale
2 et 1/2 p.c. de levure sèche
Programme: **SUCRE - EXPRESS**

Pain de bananes et de noix

1/2 de v.m. de lait
2 g.c. d'huile
1 v.m. de bananes mûres et purées
2 oeufs
1/4 de v.m. de sucre
1/4 de v.m. de sucre roux
1/2 de v.m. d'amandes hachées
1 et 1/2 v.m. de farine normale
1 p.c. de bicarbonate de soude
1 p.c. de sel
Programme: **NORMAL - EXPRESS**

DES QUESTIONS SOUVENT POSÉES/ RECHERCHES DE FAUTES

QUESTION

REPOSE

Que fais-je si les crochets pour pétrir restent coincés dans le pain?

Veuillez enlever les crochets pour pétrir avec un outil ne pouvant faire des rayures sur la couverture de téflon. Les crochets pour pétrir peuvent être enlevés de la forme à cuisson et ceci ne présente donc aucune malfunction.

Pourquoi est-ce que mon pain présente parfois un peu de farine sur les côtés de la croûte?

Il se peut que votre pain soit trop sec. Veuillez faire plus attention la prochaine fois en mesurant les ingrédients. Il se peut malgré tout que vous devez ajouter un peu plus de liquide. Ajoutez chaque fois ½ à 1 grande cuillère (p.c.) Toutefois, vous pouvez couper la croûte avec la farine.

Pourquoi est-ce que la pâte n'est pas bien alors remuée que le moteur est en marche?

Vérifiez si les crochets pour pétrir et les formes à cuisson sont bien mis.

Combien de temps durera le cuisson du pain ?

Veuillez regarder dans le schéma de la suite chronologiques des phases de programmes.

Pourquoi est-ce que la minuterie ne peut pas être utilisée en cuisant avec du lait frais?

Des produits frais comme le lait ou les oeufs périssent en restant trop longtemps dans l'appareil. C'est pour ceci que la minuterie ne doit pas être utilisée dans ce cas-là.

Que se passe-t-il s'il y a une coupure de courant pendant le programme?

Si la coupure ne dure pas plus que 12 minutes, le programme actuel continuera jusqu'à la fin.

Pourquoi est-ce que les ingrédients doivent être ajoutés dans une suite déterminée?

La pâte est ainsi le mieux préparée. En utilisant la minuterie, il n'est pas possible que la levure se mélange avec les liquides avant que la pâte soit remuée.

Pourquoi est-ce que l'appareil fait du bruit en pleine nuit si la minuterie a été programmée pour le lendemain?

Si vous voulez que le pain soit cuit le lendemain, il faut que le programme commence quelques heures à l'avance.

De quelle poids sont les miches cuites par l'appareil?

Les miches sont d'un poids d'une livre.

Que faire si le crochet pour pétrir reste coincé dans la forme à cuisson ?

Remplissez la forme d'eau chaude et tournez les crochets pour pétrir pour faire enlever les croûtes qui s'y trouvent.

De combien de watt dispose l'appareil ?

Voir sur l'autocollant de l'appareil.

Est-ce que les formes à cuire sont adaptées pour le lave-vaisselle ?

Non. Veuillez rincer les formes et les crochets pour pétrir à la main. Ne les plongez pas dans l'eau. Les côtés extérieurs des formes à cuisson contiennent des contacts électriques!

Que se passe-t-il si le pain reste dans la machine automatique à faire le pain ?

La fonction de garder au chaud garantit que le pain reste au chaud pendant 1 heure et qu'il est à l'abri de l'humidité. Si le pain reste dans la machine automatique à faire du pain plus longtemps qu'une heure, il se peut qu'il devienne humide.

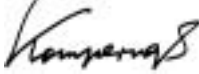
<p>Pourquoi est-ce que la pâte n'a été pétrie que partiellement?</p> <p>Pourquoi est-ce que le pain n'est pas gonflé?</p> <p>Quand est-ce que des noix ou de fruits sont ajoutés dans la pâte?</p> <p>Le pain cuit est trop humide.</p> <p>Il y a des bulles d'air sur la surface du pain.</p> <p>L'appareil détruit les raisins secs ajoutés.</p> <p>Le pain gonfle et se dégonfle.</p> <p>D'autres recettes peuvent être utilisées?</p> <p>Pourquoi est-ce que les miches varient en taille et poids? Des pains complets et des pains de froment complet sont toujours plus petits.</p>	<p>Vérifiez si les crochets pour pétrir et les formes de cuisson sont bien mis. Vérifiez de plus la consistance de la pâte. Après un temps de pétrissage de 5 minutes, veuillez vérifier de nouveau la consistance et ajoutez, si nécessaire, à chaque fois ½ à 1 g. c. de liquide ou de farine.</p> <p>La levure employée a été trop vieille ou vous n'avez pas employé de levure. Testez la levure employée.</p> <p>Un signal sonore retentit, si ces ingrédients doivent être ajoutés. Mais vous arrivez aussi aux résultats acceptables, si vous les ajoutez déjà dès le début. Mais ils peuvent être coupés en petites pièces par l'action de pétrissage.</p> <p>L'humidité peut influencer la consistance de la pâte. Vérifiez la consistance de la pâte 5 min. après que l'action de pétrissage a commencé. Ajoutez, si nécessaire ½ à 1 grande cuillère de liquide ou de farine.</p> <p>Ceci peut être la cause de trop de levure dans la pâte.</p> <p>Pour éviter ceci, veuillez ajouter des ingrédients comme des fruits ou des noix à la pâte seulement qu'après que le signal s'est fait entendre. Vérifiez la consistance de la pâte car une pâte trop sèche ne prendra pas les raisins secs.</p> <p>Le pain se gonfle peut-être trop vite. Pour éviter ceci, vous pouvez réduire la quantité d'eau et/ou augmenter la quantité de sel ou/et réduire la quantité de levure.</p> <p>Oui, il faudra seulement trouver les bonnes quantités en expérimentant. Familiarisez-vous avec les recettes jointes avant d'expérimenter avec vos propres recettes. Ne dépassez jamais la quantité de 2 ¼ c.m. Veuillez vous orienter en adaptant vos recettes aux quantités des recettes jointes.</p> <p>Les pains complets et les pains de froment complet sont toujours plus petits. Il est normal que les pains complets et les pains de froment complet soient plus petits et plus fermes que les pains blancs et les pains français. La farine complète et la farine de seigle sont plus lourdes que la farine normale et ne gonflent donc pas tant pendant le processus de cuisson. Les grains ou noix ajoutés mènent à une consistance plus ferme et une taille plus petite du pain.</p>
---	--

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Nous soussignés, Kompernaß Handelsgesellschaft mbH, Burgstr. 21, D-44867 Bochum, Allemagne, déclarant par la présente, que ce produit concorde avec tout les normes de sécurité internationales, les instructions et les directives de l'UE.

Type de l'appareil / Type : KH 2230

Bochum, le 31.03.2003



Hans Kompernaß
– Directeur –