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 jamais toucher les surfaces réchauffées.
- 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 correspond 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.
- Déroulez 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 (en 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.
- 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 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, la mesurette et la mode d'emploi.

sucre est la source nutritive pour la levure et constitue un ingrédient important pour le processus levage de la pâte. Vous pouvez utiliser tout simplemect du su re blac , du su re roux, de la

enez l'emballage hors de portée des enfants. Contrôlez si toutes les pièces détachées sont fournies t que vous les avez enlevées de l'emballage et que la machine à pain n'a pas souffert des dégâts rs du transport.

lettoyez la machine à pain, le moule et le crochet pétrisseur à l'aide d'un chiffon humide. Le oule et le crochet pétrisseur sont prévus d'une couche antiadhésive; vous devez donc toujours les ttoyer avec un chiffon humide et jamais avec une brosse à vaisselle, une éponge ou des produits entretien. Lorsque vous branchez l'appareil pour la toute première fois, vous entendrez un bip hore et l'écran affichera "3:00". Les points doubles entre "3" et "00" se mettent à clignoter. Votre achine est alors prête pour l'utilisation et s'installe automatiquement sur le programme 1 ormal). Lors de la première utilisation, votre appareil peut dégager une certaine fumée. Ceci est rfaitement normal et ne présente aucun danger. Cette fumée disparaîtra automatiquement.

qualité du pain que vous obtiendrez, dépend d'un grand nombre de facteurs. Veillez à ce que us les ingrédients utilisés soient à température ambiante et que vous respectiez toujours les justes antités des ingrédients indiquées dans les recettes.

INGRÉDIENTS

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

farine

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

gluten

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

levure

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

sel

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

beurre / l'huile

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

sucre

sucre est la source nutritive pour la levure et constitue un ingrédient important pour le processus levage de la pâte. Vous pouvez utiliser tout simplemect du su re blac , du su re roux, de la

mélasse ou du miel. Le su re ajoute uce ertaice dou eur au goût du paic, il augmecte la valeur cutritive et il permet de ocserver le paic plus locgtemps.
Attectioc!: N'utilisez pas de su re brut ou du su re ec mor eaux, p.ex. pour le paic au su re, ar e type de su re pourrait ecdommager le revêtemect actiadhésif du moule à paic.

L'eau
Quacd oc mélacge la farice à l'eau, il y a alors formatioc de glutec et l'air est emprisoccé, e qui permet au paic de lever. A température ambiacte cormale, utilisez de l'eau tiède pour faire le paic: l'eau froide c'a tivera pas la levure et l'eau haude l'a tivera trop.

Le lait
Le lait fait dorer la roûte du paic, il améliore sa saveur, il augmecte la valeur cutritive et docce à l'ictérieur du paic uce belle ouleur rémeuse. Si vous utilisez du lait frais, dimicuez alors la quactité d'eau afic d'équilibrer la teceur ec humidité. Attectioc!: N'utilisez pas de lait frais si vous programmez la uissoc ave la micuterie à retardemect. 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.

L'ECRAN

La touche "menu"
Cette touche sert à sélectionner le mode de cuisson qui convient. Chaque fois que vous appuyez ce bouton, vous entendrez un bip et le numéro du programme est modifié. Le programme est affiché sur l'écran. Cette machine vous permet de sélectionner 12 différents programmes.

La touche "color"
Cette fonction vous permet de déterminer le degré de cuisson de la croûte de votre pain: léger, moyen ou foncé. Si vous essayez une certaine recette pour la première fois, il est recommandé de sélectionner la couleur de croûte moyenne.

La touche "loaf size"
Vous utilisez cette touche afin de programmer le poids désiré de votre pain: vous avez le choix entre 700 ou 900 grammes. Information utile: la quantité totale des ingrédients énumérés dans la recette constitue le poids du pain que vous allez faire.

La touche "start" et "stop"
Cette touche sert, bien évidemment, à resp. démarrer et arrêter le programme de cuisson. Si vous vous êtes trompés en sélectionnant le programme, vous pouvez le modifier en appuyant sur la touche "stop" pendant quelques secondes. Ensuite, vous pouvez reprogrammer le mode de cuisson qui convient.
Start: afin de mettre le programme en marche, appuyez sur la touche "start" jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore. Les points doubles du temps indiqué sur l'écran se mettent à clignoter, la machine commence le compte à rebours et accomplit le programme sélectionné.
Stop: afin de terminer un programme, appuyez sur la touche pendant quelques secondes jusqu'à ce

que vous entendiez un bip. Ce signal sonore confirme que vous venez d'arrêter le programme.

MARCHE/ARRÊT

Comment contrôler si la machine a été mise en marche et que le programme est en train de s'achever?
Si les points doubles clignotent et la lampe témoin est allumée, le programme a été mis en marche. Si ces points s'allument constamment, cela indique que le programme s'est arrêté.

TOUCHES MINUTERIE Á RETARDEMENT " ▲ ou ▼"

Appuyez sur ces touches pour régler le temps de la minuterie. Chaque fois que vous appuyez sur la touche avec la flèche dirigée vers le haut, vous ferez avancer le réglage de 10 minutes. Chaque fois que vous appuyez sur la touche avec la flèche dirigée vers le bas, vous ferez régresser le minutage de 10 minutes. Cf. en bas ("utilisation de la minuterie à retardement").

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: rapide: le programme pour réaliser un pain blanc dans un laps de temps limité. Rendez-vous compte que, par conséquent, votre pain sera plus petit que celui cuit avec le programme "normal".

Programme 5: sucré: pour faire p.ex. du pain aux raisins.

Programme 6: super rapide 1: ce programme permet de faire un pain blanc de 700 grammes en moins d'une heure.

Programme 7: super rapide 2: ce programme permet de faire un pain blanc de 900 grammes en moins d'une heure.

Programme 8: pâte: pétrissage et levage de pâte seulement.

Programme 9: confiture: pour la préparation de délicieuses confitures faites à la maison. Attention: veillez à bien retirer les pépins/noyaux des ingrédients avant de les mettre dans le moule. Les pépins pointus pourraient endommager la surface antiadhésive.
Comment faire? Mettez tous les ingrédients dans le moule et sélectionnez le programme 9. "jam". Appuyez sur 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 10: cake: pour des pains préparés à l'aide de levure chimique. Les pains cuits avec ce programme seront plus petits et plus compactes. Vous ne pouvez pas utiliser la minuterie à retardement en combinaison avec ce programme, parce que la levure travaille directement. Si vous désirez faire un cake, nous vous conseillons de mettre les ingrédients dans le moule. Programmez ensuite la machine et, avant d'appuyer sur la touche "start", remuez d'abord un peu les ingrédients à l'aide d'un cuiller en bois afin de favoriser le pétrissage.

Programme 11: sandwich: pour faire un pain blanc très léger, p.ex. pour les sandwichs. Attention:

vous ne pouvez pas programmer la couleur de la croûte, cela se fait automatiquement.

Programme 12: cuisson: pour les pâtes tout prêtes, p.ex. pâtes que vous aviez déjà faites 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

Première étape: enlevez le moule de la machine en tournant celui-ci un quart de tour à gauche et le retirant de la machine, en haut et par la poignée.

Deuxième étape: placez le crochet pétrisseur (joint) sur l'axe au milieu du moule. Le crochet doit être installé d'une manière correcte et minutieuse, de manière à ce que tous les ingrédients soient convenablement mélangés et pétris.

Troisième étape: 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.

Quatrième étape: retirez tous les restes des ingrédients sur la surface externe du moule à pain. Remettez le moule dans la machine et tournez un quart de tour à droite pour que le moule se trouve à nouveau bien fixé.

Cinquième étape: refermez le couvercle.

Sixième étape: branchez la fiche dans la prise de courant.

Septième étape: réglez le programme désiré à l'aide de la touche "menu".

Huitième étape: Si désiré, sélectionnez la couleur de la croûte avec la touche "color". Options: léger, moyen ou foncé.

Neuvième étape: réglez éventuellement la minuterie à retardement.

Dixième étape: appuyez sur la touche "start". Les points doubles se mettent à clignoter, indiquant que la machine s'est mise en marche.

Temps correspondants aux programmes:

Programme	700 grammes	900 grammes
1. normal	2.53	3.00
2. français	3.40	3.50
3. complet	3.32	3.40
4. rapide	1.40*	1.40*
5. sucré	2.50	2.55
6. super rapide 1	0.58	----
7. super rapide 2	-----	0.58

8. pâte	1.30*	1.30*
9. confiture	1.20*	1.20*
10. cake	2.50*	2.50*
11. sandwich	2.55	3.00
12. cuisson	1.00*	1.00*

* Si vous choisissez un de ces programmes, vous ne pouvez pas choisir le poids. Le temps s'affiche sur l'écran en minutes et en secondes. P.ex: programme 1, normal, 700 grammes; dure 2 heures et 53 minutes.

Onzième étape: quand le pain sera prêt, vous entendrez quelques petits bip-bip sonores. Appuyez ensuite sur la touche d'arrêt et maintenez pendant quelques secondes. La machine émet encore un signal sonore afin de confirmer que le programme a été terminé. Retirez la fiche de la prise de courant et ouvrez le couvercle de la machine. Retirez le moule à pain à l'aide des gants de cuisine. Laissez refroidir le pain dans le moule pendant 10 à 15 minutes. 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.

Vous entendez un bip sonore lors du pétrissage des programmes suivants: normal, français, complet, sucré et sandwich. Ce bip indique que vous pouvez ajouter les ingrédients supplémentaires tels que les raisins, les noix, etc. Vous ouvrez le couvercle, vous ajoutez les ingrédients, vous refermez et vous attendez alors que le processus de pétrissage continue.
Attention! Laissez tremper d'abord les raisins et les noix et essuyez-les à l'aide d'un chiffon ou d'essuie-tout. Veillez à ce que ces ingrédients ne soient pas trop grands ou trop pointus, afin de ne pas endommager la couche antiadhésive du moule.

Ne placez jamais le pain et le moule à pain chaud sur la surface externe de l'appareil, ni sur une nappe ou sur une toile cirée en plastique. Si le pain ne se défait pas immédiatement, faites tourner l'axe avec précaution sur le dessous du moule à pain jusqu'à ce que le pain se met à détacher. Si vous enlevez le pain de la machine et le crochet de pétrissage se détache en même temps que le pain, faites attention pour le retirer doucement du pain. Laissez éventuellement refroidir encore un peu, de sorte que vous puissiez après enlever le crochet avec les mains. Il est recommandé de laisser refroidir le pain encore 15 à 20 minutes avant de le couper.
Extra: si vous ne serez pas là à l'heure, la machine à pain continue à chauffer pendant 60 minutes supplémentaires. Ce temps n'est pas compris dans la durée des programmes.

UTILISATION DE LA MINUTERIE À RETARDEMENT

Si vous voulez utiliser la minuterie à retardement, réglez-la avant d'appuyer sur la touche "start". Important: n'utilisez pas la fonction de la minuterie quand vous utilisez des ingrédients périssables.

Suivez d'abord les 8 premières étapes décrites ci-dessus. Après avoir sélectionné le programme ("menu") et la couleur de la croûte ("color"), appuyez sur les touches avec les flèches pour augmenter ou bien diminuer le temps indiqué sur l'affichage. Exemple: il est 9.00 heures le matin et vous désirez du pain frais pour 17 heures l'après-midi. Placez tous les ingrédients dans le moule à pain. Placez le moulé dans la machine à pain. Fermez le couvercle. Appuyez sur la touche de sélection pour régler le mode ("menu") et sur la touche "crust" pour choisir la couleur de la croûte.

Appuyez sur la touche avec la flèche dirigée vers le haut, jusqu'à ce que la durée de 8:00 apparaisse sur l'écran. Huit heures s'écouleront à partir du moment où vous avez appuyé sur la touche "start" et le moment où le pain devra être prêt (17h l'après-midi). Appuyez sur la touche de mise en marche. Les points doubles sur l'affichage se mettront à clignoter et la minuterie commencera le compte à rebours par minute jusqu'au moment où la machine devra commencer le pétrissage. La machine à pain effectuera alors tout le processus programmé et le pain sera prêt au moment où vous l'avez programmé.

RECETTES

pain blanc ordinaire

	700 grammes	900 grammes
levure (graines)	1 1/2 cuillerée à thé	2 cuillerées à thé
ou levure fraîche	12 g	15 g
farine blanche	500 g	630 g
sel	1/2 cuillerées à thé	1 cuillerée à thé
sucre	1/2 cuillerées à thé	1 cuillerée à thé
beurre / huile	1/2 cuillerées à thé	1 cuillerée à thé
eau	280 ml	350 ml

pain aux raisins

	700 grammes	900 grammes
levure (graines)	1 1/2 cuillerée à thé	2 cuillerées à thé
ou levure fraîche	12 g	15 g
farine blanche	560 g	630 g
sucre	1/2 cuillerées à thé	1 cuillerée à thé
sel	1/2 cuillerées à thé	1 cuillerée à thé
cannelle	1/2 cuillerées à thé	1 cuillerée à thé
beurre	1 1/2 cuillerées à thé	2 cuillerées à thé
oeufs (battus)	2	3
lait demi-écrémé	180 ml	225 ml
eau	290 ml	370 ml
raisins secs	1 1/2 gobelet gradué	2 gobelets gradués

confiture de fraises

fraises	450 g
sucre	275 g
jus de citron (frais)	3 cuillères à soupe
jus de citron (concentré)	1 cuillère à soupe

cake

margarine	175 g
oeufs	3
sucre	200 g
sucre vanillé	1 paquet
farine fermentante	250 g
raisins (à option)	100 g
1 pomme en morceaux (à option)	

NETTOYAGE

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.

Extérieur

Nettoyez l'extérieur et le vasistas de votre appareil à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge. Enlevez le moule avant le nettoyage. Si nécessaire, vous pouvez nettoyer l'extérieur de l'appareil avec un liquide vaisselle doux.

Intérieur

Nettoyez prudemment l'intérieur de votre machine avec un chiffon légèrement humide. Faites attention à l'élément de chauffe en nettoyant la machine à pain.

Le moule à pain

Vous pouvez nettoyer le moule avec de l'eau chaude. Faites attention à ne pas endommager le revêtement antiadhésif. Si vous ne parvenez pas à retirer le crochet de pétrissage du moule à pain, laissez alors le moule à pain complètement refroidir. Versez ensuite dans le moule une petite quantité d'eau chaude, suffisante pour recouvrir le crochet. L'eau ramollira tous les résidus collants et vous pourrez alors retirer le crochet.

N'utilisez jamais des produits d'entretien ou des brosses à vaisselle, puisque ceux-ci endommagent le moule. Le moule ne peut pas être nettoyé dans la lave-vaisselle.

QUELQUES CONSEILS POUR LA CUISSON D'UN PAIN DÉLICIEUX

Pesez toujours avec la plus grande précision possible les ingrédients dont vous avez besoin et veillez à ce que ceux-ci soient à température ambiante. Ajoutez les ingrédients dans l'ordre qui convient. Veillez à ce que les ingrédients soient frais. Ajoutez la levure en tant que dernier ingrédient. Mettez la levure dans un petit trou au milieu de la farine. Veillez à ce que la levure n'entre pas en contact avec le sel, le sucre et l'eau (ou le lait).

Vous pouvez facilement contrôler la fraîcheur de la levure par moyen du test suivant: laissez dissoudre 1 cuillérée à thé de sucre dans une demi-tasse d'eau tiède et ajoutez à cette mélange encore une cuillerée à thé de levure. Si la mélange se met à bouillonner et pétiller après quelques minutes, cela affirme que la levure est fraîche.

Autre conseil: 5 à 10 minutes après la mise en marche de la machine à pain, vous pouvez vérifier si la boule de pâte convient. La pâte doit avoir l'air d'une boule ronde, lisse et élastique. Ouvrez le couvercle et touchez brièvement le dessus de la boule de pâte de vos doigts. Veillez à ce que le crochet de pétrissage ne s'arrête pas. Si la pâte colle à vos doigts, cela indique que la boule de pâte est bonne. Si la pâte colle au moule, elle est probablement trop humide. Si la pâte ne colle pas à vos doigts, la boule est trop sèche.

Conseil: le sel freine le fonctionnement de la levure et le sucre favorise ce fonctionnement. Si vous ne pouvez pas utiliser un de ces 2 ingrédients à cause d'un régime alimentaire, vous devez également abandonner l'autre. Vous aurez alors du pain sans sucre et sans sel.

Si vous voulez tout de suite continuer à faire un autre pain, vous devez en tout cas laisser refroidir la machine à pain pendant 10 à 20 minutes avant de la réutiliser.

Les diverses sortes de pain ont une structure et une grandeur différentes parce que les ingrédients utilisés diffèrent. Certains pains peuvent être beaucoup plus compacts et plus petits que d'autres. Ceci est normal. Il reste possible que, pour certaines recettes, vous devez modifier les proportions, c-à-d les quantités de la farine, la levure ou l'eau. Ne modifiez jamais toutes ces proportions ensemble, cela s'avèrera inutile. Les modifications éventuelles peuvent avoir trait sur la qualité ou la densité de la farine, les écarts de température ou la fraîcheur des ingrédients.

Le pain que vous faites vous-même ne contient aucun agent conservateur et il a donc une durée de

conservation limitée. Si vous laissez votre pain suffisamment refroidir et vous l'emballez ensuite hermétiquement, vous pouvez le conserver pendant quelques jours. Il va de soi que vous pouvez également congeler le pain, ce qui vous permet de le consommer plus tard.

DES PROBLÈMES QUI PEUVENT SE POSER

Il 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 farine. 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 "color" 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 que moins d'humidité empêche la levure d'être trop active?
L'usage d'une farine moulue très fin peut faire parfois lever beaucoup trop votre pain. Ces farines les plus fines n'ont pas besoin pour lever d'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 pétrit 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 près 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 pas 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

1. Pourquoi la hauteur du pain se 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.

2. 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.

3. 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.

4. 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.

5. Peut-on employer du lait frais au lieu d'eau?

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 "color". Pour une croûte légère, vous sélectionnez "light", pour une croûté 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 devrez 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 toujours 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 d'eau.

Le dessus du pain a éclaté et semble brunâtre
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 éventée.

Cuisson insuffisante
Vous avez appuyé sur la touche d'arrêt après la mise en marche.
Le couvercle a été ouvert pendant la cuisson.

Le pain est trop dur.
Trop de sucre.
Vous avez sélectionné "foncé" pour la couleur de la croûte ("color").

Le pain est mal formé
Pas assez de farine.
Pas assez d'eau.