

GASTROBACK®

MACHINE DE FABRICATION DE PAIN DE CONCEPTION

MANUEL D'UTILISATION



Art.-N° 42823 »Machine de fabrication de pain de conception«

**Veillez lire l'intégralité des consignes et instructions avant la première utilisation!
Le modèle et les accessoires peuvent l'objet de modifications!
Prévu exclusivement pour un usage domestique !**

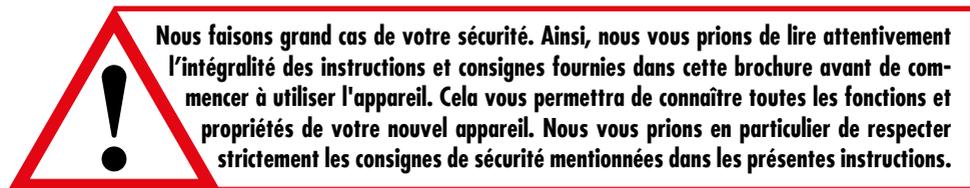


TABLE DES MATIÈRES

Importantes mesures de protection	5
Consignes générales de sécurité.....	5
Importantes mesures de protection afférentes aux appareils électriques	9
Température élevées : Risques de brûlures	10
Pièces mobiles : Risques de blessures	11
Revêtement antiadhésif.....	12
Caractéristiques techniques	13
Familiarisation avec votre machine de fabrication de pain de conception.....	14
Éléments de fonctionnement	15
Propriétés de votre nouvelle machine de fabrication de pain	16
Environnement	16
Fonctions des touches	17
Programmes de la machine de fabrication de pain	19
Phases des programmes.....	21
Fonction maintien au chaud	22
Fonction mémoire	22
Programmation de vos paramètres personnels	23
Utilisation du minuteur.....	24
Verrouillage du panneau de commandes	25
Astuces pour de meilleurs résultats	26
Avant la première utilisation	29
Utilisation	30

Préparatifs	32
Démarrage du programme de cuisson	34
Introduction spéciale concernant le pain éclair	38
Application d'un temps de cuisson supplémentaire	38
Fabrication de confiture	39
Utilisation du seau à glace.....	40
Fabrication de crème glacée	41
Comment préparer les ingrédients	41
Comment congeler la crème glacée	42
Fabrication du yaourt	43
Résolution des problèmes.....	45
Entretien et nettoyage.....	49
Nettoyage du seau à glace.....	52
Rangement.....	52
Remarques relatives à la mise au rebut.....	54
Informations et Services	54
Recettes	56

CHER CLIENT / CHÈRE CLIENTE!

Votre nouvelle Machine de fabrication de pain de conception « Design Bread Maker Advanced » de Gastroback vous offre un large éventail de pains et de gâteaux délicieux aux arômes parfumés fraîchement sortis du four. Pour remplir votre table du petit-déjeuner, même la confiture et le yaourt peuvent être préparés très facilement. Comme un atout particulier de ce produit, à l'aide du seau à glace indiqué (non inclus, séparément disponible comme accessoire) l'appareil peut servir même à la fabrication de crème glacée. Essayez de nouvelles recettes selon votre goût. Pour ce faire, utilisez les différents programmes prédéfinis ou même configurez votre propre programme. La Machine de fabrication de pain de conception « Design Bread Maker Advanced » permet de réaliser vos envies sans effort.

Le présent mode d'emploi vous informe sur les diverses fonctions et caractéristiques qui vous permettent de prendre plaisir à utiliser votre toute nouvelle Machine De Fabrication De Pain.

Nous espérons que vous apprécierez votre nouvelle Machine De Fabrication De Pain.

Cordialement, GASTROBACK® GmbH



IMPORTANTES MESURES DE PROTECTION

Veillez lire attentivement l'intégralité du présent manuel avant d'utiliser cet appareil, puis conservez-le afin de pouvoir vous y référer ultérieurement. Ne pas tenter d'utiliser cet appareil à d'autres fins que celles décrites dans les présentes instructions. Toute autre utilisation, en particulier une mauvaise utilisation, peut causer des blessures ou des dommages graves par électrocution, par des pièces mobiles, par la chaleur, par le froid ou par incendie.

Les présentes instructions constituent une partie essentielle de l'appareil. Ne pas céder l'appareil à des tiers sans le présent manuel.

Toute utilisation, réparation et tout entretien technique de l'appareil ou de toute pièce de celui-ci autre que ceux décrits dans les présentes instructions doit être effectué exclusivement dans un centre de service agréé. Veuillez contacter votre fournisseur.



CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique et NON destiné à être utilisé dans des véhicules en mouvement. Ne pas utiliser ou ranger l'appareil dans des endroits humides ou mouillés, ou à l'extérieur. Toute utilisation d'accessoires ou de pièces de rechange non recommandés par le fabricant ou endommagés de quelque manière que ce soit peut entraîner des blessures corporelles et/ou des dommages matériels.
- Vérifiez régulièrement le bon fonctionnement de l'ensemble de l'appareil et de ses pièces, en particulier le cordon d'alimentation (p. ex., vérifiez-en l'état afin de détecter déformation, décoloration, fissures et corrosion des broches de la fiche d'alimentation). Ne pas utiliser l'appareil lorsque celui-ci ou l'une de ses pièces pourrait être endommagé(e), afin d'éviter tout risque d'incendie, d'électrocution ou tout autre dommage corporel et/ou matériel. L'appareil ou ses pièces sont susceptibles d'être endommagés, si l'appareil a subi des contraintes inadmissibles (surchauffe, chocs mécaniques ou électrocution) ou s'il présente des fissures, des pièces excessivement effilochées ou fondues, ou des distorsions (p. ex. couvercle cassé ou fissuré), ou s'il présente un dysfonctionnement quelconque (p. ex., le moteur se

coince, écoulement de liquides ou de pâte, surchauffe, émission de fumée). Si l'un de ces cas se produit en cours de fonctionnement, débranchez immédiatement l'appareil. Contactez un centre de service agréé pour examen et/ou réparation.

- Faites fonctionner l'appareil sur une grande table ou un comptoir bien accessible, stable, nivelé, sec et adapté, résistant à l'eau, à la graisse et à la chaleur. L'appareil vibre vigoureusement en cours de fonctionnement du moteur et, malgré les pieds antidérapants, il pourrait bouger sur la table ou le comptoir. **Il est donc crucial de veiller à l'existence d'un support vraiment stable sur une surface nivelée.** L'appareil ne doit pas osciller, s'incliner ou glisser sur la table ou le comptoir. De plus, gardez une distance appropriée (d'au moins 30 cm de chaque côté) par rapport aux bords de l'espace de travail et à tout autre objet. En cours de fonctionnement, laissez au moins 1 m d'espace libre au-dessus de l'appareil afin d'éviter tous dommages dus à la chaleur et aux condensats et pour permettre un accès sans entrave. Ne pas utiliser l'appareil sous des planches suspendues ou des lampes en suspension.
- Veuillez toujours garder l'appareil et la table ou le comptoir propres et secs, et essuyez immédiatement les liquides renversés. Les pieds en caoutchouc peuvent laisser des taches tenaces sur certaines surfaces. Pour cette raison, il est conseillé de placer l'appareil sur un tapis ou une plaque résistant à la chaleur. Ne pas placer toutefois de vêtements, de tissus ou d'objets étrangers sous ou sur l'appareil en cours de fonctionnement afin d'éviter tout risque d'incendie, d'électrocution et de surchauffe. Ne pas placer l'appareil ou ses pièces chaudes (p. ex. un moule à pain) sur un cordon d'alimentation ou sur toute surface sensible à la chaleur, à la graisse ou à l'humidité, près des bords de la table ou du comptoir ou sur des surfaces mouillées ou inclinées.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, à moins de bénéficier d'une surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil fournies par une personne responsable de leur sécurité. **Les enfants doivent toujours être surveillés afin de**

s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil, aucune de ses pièces ou l'emballage. Vous devez toujours garder l'appareil dans un endroit sec, à l'abri du gel, propre et hors de la portée des enfants en bas âge. Ne pas laisser l'appareil ou l'une de ses pièces sans surveillance lorsqu'il/elle est à la portée des enfants en bas âge.

- Ne pas poser l'appareil ou l'une de ses pièces sur ou à proximité de surfaces chaudes (p. ex., un brûleur, un appareil de chauffage ou un four). Ne pas utiliser l'appareil ou toute autre pièce de l'appareil avec un autre appareil ou à d'autres fins (p. ex. séchage de produits alimentaires ou tous autres matériaux). Utilisez exclusivement l'appareil pour la préparation d'aliments propres à la consommation. Ne pas sécher et conserver des aliments ou des objets étrangers dans l'appareil. Avant toute utilisation, assurez-vous toujours que l'appareil est monté et branché correctement et complètement selon les instructions de la présente brochure. Ne pas manipuler l'appareil ou l'une de ses pièces avec violence. Les fentes d'aération du boîtier doivent toujours être sans obstructions.
- **Le seau à glace, la boîte de transmission et la palette de mélange ne doivent jamais être chauffés, ni entrer en contact avec des surfaces chaudes (p. ex. four, brûleur, cuisinière) afin d'éviter tout risque d'éclatement, de fusion et de déformation. Ne pas utiliser le seau à glace, la boîte de transmission et la palette de mélange avec un programme de l'appareil autre que le programme Crème glacée ! Ne pas mettre le seau à glace en contact avec des surfaces chaudes ou des liquides chauds. Le liquide de refroidissement contenu dans le seau à glace risque de se dilater de force lorsqu'il est chauffé, ce qui ferait éclater le seau à glace et causerait des risques de blessures et de dommages graves. Après avoir refroidi le seau à glace dans le congélateur, protégez toujours les mains avec des gants avant de toucher le seau à glace. NE JAMAIS toucher le seau à glace avec la peau humide, lorsqu'il a été refroidi au congélateur. Dans le cas contraire, votre peau risque de geler immédiatement contre le seau à glace, causant de graves gerçures et blessures.**
- Ne pas tenir les mains ou des objets étrangers (p. ex., vêtements, ustensiles de cuisine) dans le compartiment de chauffage ou le moule

à pain, lorsque l'appareil est branché à la source d'alimentation. Ne pas utiliser d'objets durs, pointus ou tranchants (p. ex., des couteaux, des fourchettes, des grattoirs métalliques) avec l'appareil ou une des pièces de celui-ci.

- **Ne pas y verser une quantité de pâte supérieure à 1 000g au total. Dans le cas contraire, les ingrédients ou la pâte risquent de s'écouler hors du moule à pain et d'atteindre les éléments chauffants, provoquant des risques de surchauffe, d'incendie et/ou d'électrocution.** Assurez-vous que l'extérieur du moule à pain est complètement propre et sec avant de le placer dans le compartiment de chauffage. Essayez toujours les liquides renversés immédiatement. En cas d'écoulement ou de renversement de liquides sur le boîtier, débranchez immédiatement l'appareil, puis nettoyez l'appareil (veuillez vous référer à la section : « Entretien et Nettoyage »).
- Débranchez toujours l'appareil, puis patientez jusqu'à l'immobilisation complète du moteur avant de monter ou de démonter des pièces (p. ex. le moule à pain). Laissez refroidir l'appareil avant de le déplacer ou de le nettoyer. Débranchez toujours l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas. Tenez toujours le boîtier des deux côtés près de la base pour déplacer l'appareil. Ne pas tenir l'appareil par le couvercle, la poignée du couvercle, la poignée du moule à pain ou le cordon d'alimentation pour déplacer l'appareil. Ne placer aucun objet étranger dur et/ou lourd sur ou dans l'appareil ou une de ses pièces.
- Ne pas utiliser de produits chimiques corrosifs, de produits de nettoyage abrasifs ou de tampons de nettoyage (p. ex., eau de Javel, nettoyant pour four, tampons à récurer métalliques) pour le nettoyage afin d'éviter d'endommager les surfaces.
- **Ne pas mettre l'appareil ou une de ses pièces ou le cordon d'alimentation dans un lave-vaisselle automatique.**
- Ne laisser aucun aliment sécher sur l'appareil. Toujours nettoyer l'appareil après chaque utilisation afin d'éviter l'accumulation d'aliments cuits (Veuillez vous référer à la section : « Entretien et Nettoyage »). Toujours conserver l'appareil et ses pièces dans un endroit propre.



IMPORTANTES MESURES DE PROTECTION AFFÉRENTES AUX APPAREILS ÉLECTRIQUES

L'appareil est chauffé à l'électricité. Placez l'appareil à proximité d'une prise de courant appropriée pour le brancher directement à une alimentation secteur munie d'un conducteur de protection (terre/masse) correctement branché. Assurez-vous que la tension nominale de votre alimentation secteur correspond aux exigences de tension de l'appareil (220-240V, 50Hz, AC, définie pour au moins 10A) afin d'éviter toutes interférences avec d'autres appareils.

Il est fortement recommandé d'installer un disjoncteur à courant résiduel (RCCB) avec un courant de fonctionnement résiduel nominal maximum de 30mA dans l'alimentation du circuit électrique. En cas de doute, contactez votre électricien pour de plus amples informations.

Dans plusieurs pays étrangers, les spécifications d'alimentation électrique sont sujettes à des normes incompatibles. En conséquence, les alimentations électriques dans les pays étrangers pourraient ne pas remplir les conditions de fonctionnement en toute sécurité de votre appareil. Ainsi, avant de mettre l'appareil en marche à l'étranger, assurez-vous qu'une utilisation sûre est possible.

- Ne pas utiliser de multiprises de bureau, de minuteur externe, de rallonge ou de systèmes de commande à distance.
- Tâchez de toujours manipuler les cordons d'alimentation avec précaution. Les broches de la fiche d'alimentation doivent être lisses et propres. Tâchez de toujours dérouler complètement le cordon d'alimentation avant l'utilisation. Ne pas placer l'appareil sur un cordon d'alimentation. Vous ne devez jamais nouer, torsader, tirer, tendre ou presser les cordons d'alimentation. Ne pas laisser la fiche ou le cordon d'alimentation pendre au bord de la table ou du comptoir. Le cordon d'alimentation ne doit pas toucher des surfaces chaudes ou des bords tranchants. Assurez-vous que personne ne tire l'appareil par le cordon d'alimentation. Prenez garde de ne pas vous empêtrer dans le cordon d'alimentation. Tenez toujours la fiche pour débrancher le cordon d'alimentation. Ne pas toucher l'appareil ou la fiche d'alimentation avec des mains mouillées lorsque l'appareil est branché à la source d'alimentation.

- Ne renverser ou ne verser aucun liquide sur ou dans le boîtier ou le compartiment du four le cordon d'alimentation. Assurez-vous toujours que l'extérieur du moule à pain est propre et sec avant de placer le moule à pain dans le compartiment de chauffage. Dans le cas contraire, du liquide pourrait s'écouler dans le boîtier ou sur l'élément chauffant, entraînant un risque d'électrocution ou d'incendie. Ne pas plonger l'appareil ou le cordon d'alimentation dans de l'eau ou tout autre liquide. Ne verser ou ne renverser aucun liquide sur/dans le boîtier ou sur le cordon d'alimentation. Ne pas poser l'appareil sur des surfaces humides. Lorsque des liquides se renversent sur le boîtier, l'élément chauffant ou le cordon d'alimentation, débranchez immédiatement l'appareil. Ensuite, nettoyez l'appareil puis, en laissant le couvercle ouvert, laissez-le sécher pendant au moins 1 journée. Veuillez vous référer à la section : « Entretien et Nettoyage ». **Ne pas mettre l'appareil dans un lave-vaisselle automatique.**



TEMPÉRATURE ÉLEVÉES : RISQUES DE BRÛLURES

- La Machine de fabrication de pain de conception « Design Bread Maker Advanced » est conçue pour la cuisson du pain et de gâteaux et la fabrication de confiture dans un environnement domestique. Pour ce faire, l'appareil est chauffé à l'électricité. De ce fait, une manipulation incorrecte pourrait causer des blessures et des dommages graves. Veuillez garder cela à l'esprit afin d'éviter des brûlures et dommages.
- À l'exception du récipient pour aliments, le couvercle, le moule à pain et l'extérieur de l'appareil peuvent devenir très chauds en cours de fonctionnement et par la suite. De plus, de la vapeur chaude peut s'échapper des fentes d'aération du couvercle.
- Ne laisser aucune partie du corps ou aucun objet sensible à la chaleur ou à l'humidité entrer en contact avec les surfaces chaudes en cours de fonctionnement ou pendant que l'appareil est encore chaud. Touchez l'appareil et ses parties uniquement par les poignées et les éléments de commande en cours de fonctionnement et par la suite. Protégez toujours les mains avec des gants de cuisine lorsque vous retirez le moule à pain après utilisation. Faites attention à la vapeur chaude et au condensat lorsque vous ouvrez le couvercle.

- Ne pas déplacer l'appareil lorsqu'il est encore chaud. Laissez toujours refroidir l'appareil avant de le déplacer ou de le nettoyer. Ne pas placer l'appareil ou une de ses pièces (p. ex. le moule à pain) sur des surfaces sensibles à la chaleur, lorsqu'il est chaud. Il convient de faire très attention lorsque vous déplacez le moule à pain pendant qu'il contient des liquides chauds. Assurez-vous de maintenir le moule à pain à niveau lorsqu'il est rempli d'un contenu chaud et liquide (p. ex., de la confiture) afin d'éviter tous risques de brûlures et de dommages graves.
- Vous devez garder le couvercle fermé en cours de fonctionnement. Cependant, même lorsque le couvercle correctement fermé, de la vapeur peut s'échapper sous le couvercle en cours de fonctionnement et par la suite. Ce phénomène vaut particulièrement pour les fentes d'aération du couvercle. Ne tenir aucune partie du corps ou aucun objet délicat au-dessus de l'appareil en cours de fonctionnement. Le condensat peut s'accumuler sous le couvercle et s'égoutter, lorsque vous ouvrez le couvercle. Faites attention à la vapeur chaude et au condensat lorsque vous ouvrez le couvercle.
- **NE PAS faire cuire des boissons alcoolisées ou d'aliments alcoolisés à haut degré (p. ex. du vin chaud, du grog) dans l'appareil. Ne verser aucun liquide alcoolisé sur/dans l'appareil afin de prévenir tous risques d'explosion et d'incendie.**



PIÈCES MOBILES : RISQUES DE BLESSURES

Débranchez toujours l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de retirer le moule à pain ou le seau à glace afin d'éviter des blessures dues au pétrissage. Ne pas introduire les mains, les cheveux, vos vêtements ou tous autres objets (p. ex. des ustensiles de cuisine) dans le moule à pain ou dans le compartiment de chauffage lorsque l'appareil est branché à la source d'alimentation. Assurez-vous toujours que le moule à pain ou le seau à glace est correctement verrouillé sur le raccordement de pétrissage, avant de brancher l'appareil à la source d'alimentation.



REVÊTEMENT ANTIADHÉSIF

Le moule à pain et la palette de pétrissage sont dotés d'un revêtement antiadhésif. Même sans utilisation de graisse supplémentaire, les aliments ne collent pas aux surfaces enduites. Veuillez respecter les mesures de précautions suivantes :

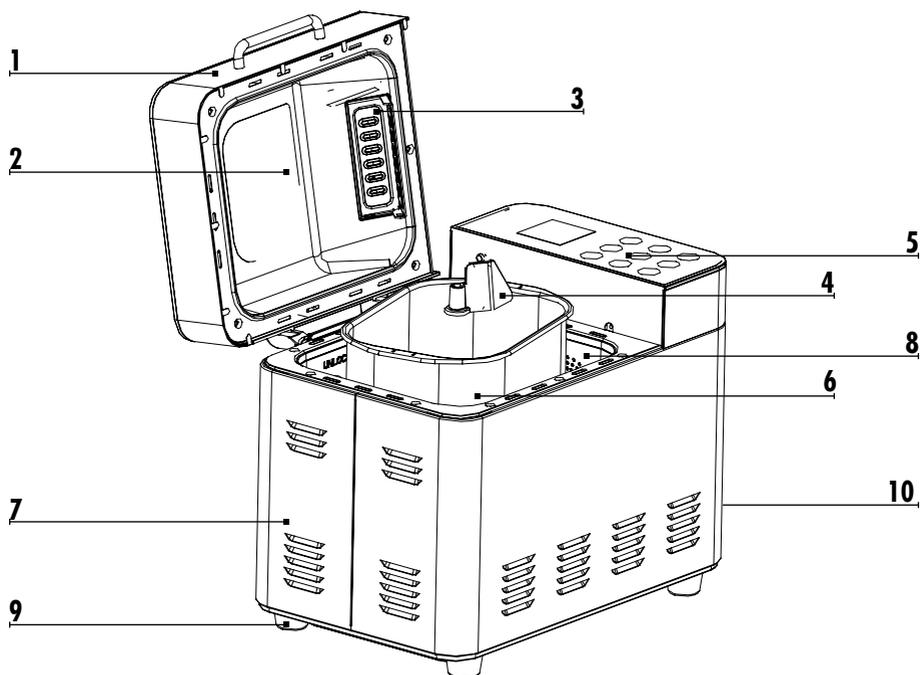
- **Avant la première utilisation**, enduisez le revêtement antiadhésif du moule à pain et de la palette de pétrissage d'une petite quantité de beurre ou de marge. Par la suite, il n'est pas nécessaire de graisser le moule à pain pour la cuisson.
- Ne pas utiliser le moule à pain ou la palette de pétrissage si le revêtement antiadhésif est rayé, fissuré ou détaché en raison de surchauffe.
- Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine en bois ou en plastique résistant à la chaleur avec l'appareil. Ne pas utiliser d'objets durs ou pointus pour effectuer écaillage, brassage ou coupe sur le revêtement. Nous ne sommes pas responsables des dommages causés au revêtement antiadhésif, en cas d'utilisation d'ustensiles en métal ou d'objets similaires. Ne pas utiliser d'aérosol pour revêtement antiadhésif ou de nettoyant pour four.
- Le revêtement antiadhésif réduit au minimum l'effort de nettoyage. Ne pas utiliser de tampons à récurer agressifs ou de produits de nettoyage abrasifs pour nettoyer le produit. Même les résidus tenaces peuvent être éliminés à l'aide d'une éponge douce ou d'une brosse douce en nylon et à l'eau de vaisselle tiède.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Modèle :	Art.- N° 42823 Machine de fabrication de pain de conception « Design Bread Maker Advanced »
Source d'alimentation :	230 - 240V AC, 50/60Hz
Consommation d'énergie maximale :	550 W
Longueur du cordon d'alimentation :	env. 115 cm
Poids (Moule à pain compris) :	env. 4,63 kg
Dimensions :	env. 348 x 276 x 305 mm (l x p x h)
Capacité du moule à pain :	1 000 g au maximum
Dimensions du seau à glace :	diamètre = 142 mm ; hauteur : 120 mm
Capacité du seau à glace :	0,7 litres au maximum
Conformité :	

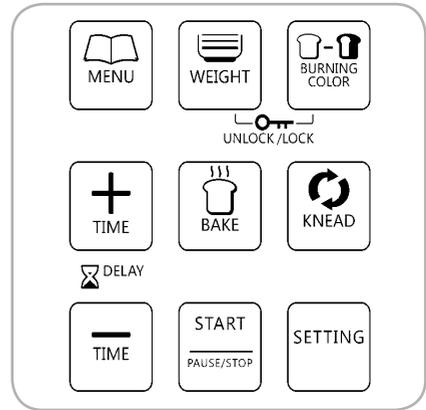
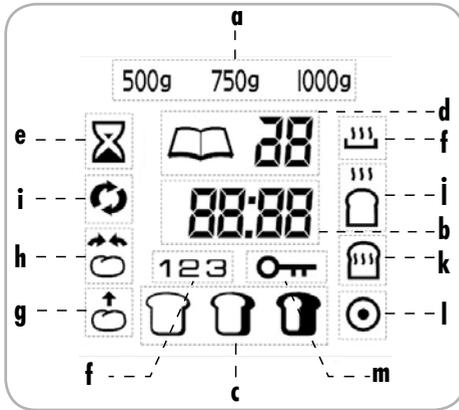
Ces caractéristiques peuvent faire l'objet de modifications sans préavis.

FAMILIARISATION AVEC VOTRE MACHINE DE FABRICATION DE PAIN DE CONCEPTION



1. **Couvercle** : y compris une poignée, la fenêtre d'observation, les fentes d'aération et le coffret d'ingrédients ; avec une liste des programmes disponibles imprimés dans la partie supérieure
2. **Fenêtre d'observation**
3. **Coffret d'ingrédients** : libère les ingrédients automatiquement pendant les programmes de cuisson préprogrammés de 1 à 9
4. **Palette de pétrissage à revêtement antiadhésif**
Axe d'entraînement : fixez la palette de pétrissage ici
5. **Éléments de fonctionnement**
6. **Moule à pain à revêtement antiadhésif** : avec poignée pour faciliter son installation et son retrait
7. **Boîtier En Acier Inoxydable**
8. **Compartiment de chauffage**
Raccordement des travaux de pétrissage : pour le fonctionnement, le moule à pain doit être verrouillé ici hermétiquement. Élément chauffant (non visible)
9. **Pieds antidérapants en caoutchouc** : pour un support stable sur les surfaces lisses
10. **Cordon d'alimentation** (non visible)

ÉLÉMENTS DE FONCTIONNEMENT



LCD-Bildschirm mit folgenden Anzeigen:

- (a) Gamme des poids des miches de pain sélectionnées : grande (jusqu'à 1 000 g, 2 lb), moyenne (env. 750 g, 1,5 lb) ou petite (jusqu'à 500 g, 1,0 lb)
- (b) Temps restant jusqu'à terme en minutes
- (c) Icône de la couleur de la croûte de pain sélectionnée : claire, moyenne, foncée
- (d) Numéro du programme sélectionné
- (e) Icône représentant un sablier, si un délai de temporisation a été défini
- (f) Icône et numéro de la phase du programme en cours (remuer/pétrir, reposer/lever/fermenter, chauffer, faire cuire au four, maintenir au chaud, terminer)
- (m) Icône Clé, si le panneau de commande est en mode verrouillé

Touches : effleurez-les légèrement avec le doigt. Un signal sonore retentit à chaque entrée

MENU : permet de sélectionner le programme de cuisson souhaité

WEIGHT (Poids) : permet de définir le poids souhaité de la miche de pain

BURNING COLOR (Degré de brunissage) : permet de définir le brunissage souhaité

+TIME und -TIME : permet de définir un délai de temporisation ou de définir le temps de préparation

BAKE (Faire cuire au four) : un raccourci vers le programme Faire cuire au four (16)

MIX (Mélanger) : un raccourci vers le programme Mélanger (12)

START/STOP : permet de démarrer, de mettre en pause ou d'annuler l'utilisation

SETTING : offre un raccourci vers le programme Préparations maison (17) et permet de passer d'une phase de programme à l'autre

PROPRIÉTÉS DE VOTRE NOUVELLE MACHINE DE FABRICATION DE PAIN

Vous pouvez utiliser la Machine de fabrication de pain automatique pour la cuisson du pain et de gâteaux selon votre goût. Pour ce faire, vous pouvez utiliser des mélanges pour pâtisserie prêts à l'emploi ou créer vos propres recettes. De plus, la Machine de fabrication de pain peut pétrir de la pâte pour des nouilles, pizzas ou petits pains. De plus, vous pouvez faire de la confiture et de la glace. À cet effet, vous pouvez choisir parmi 17 programmes différents. Veuillez vous référer à la section : « Programmes de la Machine de fabrication de pain ». De plus, vous pouvez utiliser la fonction Minuteur de votre Machine de fabrication de pain pour un démarrage différé des programmes de cuisson de 1 à 9. De cette façon, votre pain sera finalement frais, quand vous le souhaitez. Veuillez vous référer à la section : « Utilisation du minuteur ».

Important : Ne pas utiliser l'appareil pour sécher ou conserver des aliments ou des objets étrangers.

ENVIRONNEMENT

La Machine de fabrication de pain peut fonctionner convenablement dans une large gamme de températures, mais il peut y avoir des changements de taille des pains produits en fonction de la température ambiante. Nous suggérons que la température ambiante soit comprise entre + 15 °C et + 34 °C.

FONCTIONS DES TOUCHES

Chaque fois que vous appuyez sur une touche, un signal sonore retentit. Les touches nécessitent seulement un léger effleurement.

Utilisez les touches de la Machine de fabrication de pain de conception « Design Bread Maker Advanced » pour activer les fonctions suivantes :

Touches	Fonction
MENU	Sélection du programme souhaité (par défaut : 1). Le numéro de programme s'affiche dans la partie supérieure de l'écran LCD. Une liste des programmes disponibles est imprimée sur le côté gauche du couvercle. Chaque fois que vous appuyez sur cette touche, l'appareil passe au numéro de programme suivant en émettant un signal sonore. L'appareil fait défiler les programmes. Après le numéro 17, il revient au numéro 1 à nouveau.
START (Démarrer) PAUSE (Mettre en pause) STOP (Arrêt)	Cette touche START/STOP lance le programme sélectionné ou met en pause/annule le programme en cours ou la fonction Maintien au chaud. Pour annuler un programme, maintenez votre doigt sur la touche jusqu'au retentissement d'un signal sonore (env. 3 secondes). REMARQUE : Lorsque vous annulez un programme, tous les paramètres sont supprimés. Impossible de poursuivre le programme récemment utilisé. En conséquence, n'effleurez cette touche qu'un court instant si vous souhaitez interrompre le fonctionnement et ajouter d'autres ingrédients. Vous pouvez également débrancher l'appareil pendant 10 minutes maximum.
BURNING COLOR (Degré de brunissage)	Sélection de la couleur souhaitée de votre pain : claire, moyenne ou foncée. Par défaut : moyenne. Votre choix est indiqué par une icône qui s'affiche dans la partie inférieure de l'écran LCD. Ce paramètre est disponible pour les programmes 1 à 9.
WEIGHT (Poids)	Utilisez cette touche pour définir la quantité totale d'ingrédients. Votre choix s'affiche dans la partie supérieure de l'écran LCD. Les paramètres suivants sont disponibles : <ul style="list-style-type: none">- 1 000 g : pour une quantité totale atteignant 1 000 g (1 kg).- 750 g : pour une quantité totale de tous les ingrédients comprise entre 500 g et 750 g (Par défaut).- 500 g : pour une quantité totale de tous les ingrédients atteignant 500 g. Conseil : Avec une quantité insuffisante pour la quantité totale d'ingrédients sélectionnés, votre pain peut ne pas être complètement cuit ou trop sec et sombre. S'il n'est pas cuit, vous pouvez utiliser le programme Bake (Faire cuire au four) (16) pour une cuisson supplémentaire. Veuillez vous référer à la section : « Application d'un Temps De Cuisson Supplémentaire ». Cette touche est activée uniquement pour les programmes 1 à 9.

Touches	Fonction
+TIME et -TIME	<p>Utilisez ces touches pour configurer la durée jusqu'à la fin de la cuisson.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Avec les programmes 1 à 9, 12, 14 et 17, vous pouvez définir un démarrage différé du programme sélectionné. Dans ce cas, le sablier X clignote sur l'écran LCD. Le délai défini inclut le temps de préparation du programme sélectionné. Veuillez vous référer à la section : « Utilisation du minuteur » - À l'aide des programmes 11, 13, 15 et 16, vous entrez le temps de préparation. Dans ce cas, le temps clignote sur l'écran LCD. Vous devez confirmer votre définition du temps à l'aide de la touche START/STOP, avant d'effectuer d'autres réglages ou de démarrer le programme. - Avec le programme 10 (Confiture), la définition du temps n'est pas disponible et ces touches sont désactivées. <p>Dans tous les cas, vous sélectionnez le temps jusqu'au terme de la cuisson de vos aliments. Ainsi, la durée minimale ou maximale dépend du programme actuellement sélectionné. Pour utiliser cette fonction, sélectionnez d'abord le programme souhaité (MENU) et, le cas échéant, le POIDS et le degré de brunissage (BURNING COLOR). Puis réglez le temps.</p> <p>Conseil : Avec le doigt maintenu sur la touche, le réglage du temps s'exécute automatiquement jusqu'à ce que vous retiriez le doigt.</p>
BAKE (Faire cuire au four)	<p>Cette touche permet d'accéder directement au programme de cuisson 16. Appuyez simplement sur cette touche puis sur la touche START/STOP pour sélectionner et lancer le programme 16.</p> <p>IMPORTANT : L'utilisation du minuteur n'est pas disponible avec le programme Bake (Faire cuire au four) 16. Au lieu de cela, vous pouvez changer le temps de cuisson à l'aide des touches +TIME et - TIME. Par défaut : 30 minutes.</p>
MIX (Mélanger)	<p>Cette touche est le moyen direct pour sélectionner le programme 12 (Mix [Mélanger]). Il suffit de toucher cette touche et la touche START/STOP pour sélectionner et lancer le programme 12.</p>
SETTINGS (Paramètres)	<p>Permet de sélectionner le programme Préparations maison (17).</p> <p>Lorsque le programme Préparations maison est sélectionné, cette touche fait basculer les différentes phases de programme de la Machine de fabrication de pain pour permettre l'entrée de votre propre programme. La phase et le numéro actuels s'affichent sur l'écran LCD. Utilisez les touches +TIME et -TIME pour programmer la durée souhaitée pour chaque phase.</p> <p>Veuillez vous référer à la section : « Programmation de Vos Paramètres Personnels »</p> <p>Pour de plus amples informations sur les différentes phases des programmes, veuillez vous référer aux sections : « Phases des programmes » et « Programmation de vos Paramètres Personnels ».</p>

PROGRAMMES DE LA MACHINE DE FABRICATION DE PAIN

Vous sélectionnez le programme souhaité en effleurant la touche MENU. Le numéro de programme correspondant s'affiche sur l'écran LCD. Le temps de préparation dépend du programme sélectionné. Veuillez vous référer à la section : « Phases des programmes ».

N°	Fonction	À utiliser pour...
1	Pain ordinaire	Pour les pains blancs et mixtes composés principalement de farine de blé et de seigle. Le pain présente une consistance compacte. Vous pouvez régler le brunissage à l'aide de la touche BURNING COLOR.
2	Pain français	Pour les pains légers à base de farine fine. Un minutage et une température spéciaux rendent le pain léger et produisent une croûte croustillante. Ne convient pas à la cuisson de recettes nécessitant du beurre, de la marge ou du lait.
3	Blé entier	Pour les pains à la levure avec des variétés lourdes de farine, par exemple, contenant une portion importante (50 % et plus) de farine de blé entier. Les pains à base de farine de blé entier sont plus nutritifs, car la farine est moulue à partir du blé entier, y compris le son et le germe. Cette farine produit un pain brun à brun foncé (avec seulement de la farine de blé entier utilisée). Les pains sont plus savoureux et plus sains. Cependant, le pain est plus compact et plus lourd.
4	Pain sucré	Pour du pain constitué d'ingrédients supplémentaires (p. ex. jus de fruits, noix de coco râpée, raisins secs, fruits séchés, chocolat ou sucre) provoquant une teneur élevée en sucre, en graisse et en protéines. Ces ingrédients produisent une croûte plus foncée. En raison d'une plus longue phase de levage, le pain sera léger et aérien.
5	Pain à base de riz	Lorsque vous utilisez de la farine de riz, le mélange malaxé ressemble davantage à une pâte à gâteau. Après pétrissage, on laisse la pâte lever avant de faire cuire au four. La croûte est un peu plus mince et plus tendre que celle d'un pain ordinaire de farine de blé.
6	Sans gluten	Les ingrédients qui permettent de créer des pains sans gluten sont uniques. Bien que ce soit un pain à la levure, en règle générale, la pâte est plus humide et plus semblable à une pâte. Il est également crucial de ne pas trop mélanger ou trop pétrir la pâte sans gluten. Il n'existe qu'une seule phase de levage, et en raison de la teneur élevée en humidité, le temps de cuisson est plus important. Tous les ingrédients doivent être ajoutés au tout début du cycle du programme.
7	Pain éclair	Le pétrissage, le levage et la cuisson sont effectués de manière très rapide. Mais le pain cuit est d'ordinaire petit, rugueux et dense.

N°	Fonction	À utiliser pour...
8	Pain aux fruits	Ce réglage fait cuire le pain normalement. Mettre des fruits secs et non collants et des noix dans le coffret d'ingrédients qui libère automatiquement les ingrédients au bon moment. Cependant, mettre les ingrédients humides, frais et collants (p. ex., fruits frais, zestes d'orange confits) directement dans le moule à pain, dès que le signal retentit. De cette façon, les ingrédients sont cuits et s'intègrent dans le pain de manière uniforme.
9	Gâteau	Le pétrissage, le levage et la cuisson sont programmés pour faire des gâteaux. Cependant, de la poudre à lever et du bicarbonate de soude sont utilisés pour le levage. La touche WEIGHT (Poids) n'est pas disponible lorsque vous activez ce programme.
10	Confiture	Ce programme est conçu pour la fabrication de confitures et de chutneys maison. La lame mélange les ingrédients automatiquement. Ils constituent un merveilleux complément au pain fraîchement cuit au four. Impossible de procéder à d'autres réglages avec ce programme.
11	Décongélation	Permet de créer un environnement chaud pour la décongélation d'aliments de façon hygiénique sans cuisson. Vous pouvez ajuster le temps de préparation à l'aide des touches +TIME et -TIME. Aucun fonctionnement de minuteur n'est disponible. De plus, les touches WEIGHT et BURNING COLOR sont désactivées.
12	Mix (Mélanger)	Pour réaliser de la préparation pour gâteaux. Dans ce programme, AUCUN levage et AUCUNE cuisson n'est effectué(e). Les touches WEIGHT et BURNING COLOUR sont désactivées.
13	Pétrissage	Pour pétrir une pâte un peu plus lourde exclusivement. AUCUN levage et AUCUNE cuisson n'est effectué(e). Utilisé pour faire de la pâte pour les pizzas, les nouilles et les petits pains. Vous pouvez ajuster le temps de préparation à l'aide des touches +TIME et -TIME. Aucun fonctionnement de minuteur n'est disponible. Les touches WEIGHT et BURNING COLOUR sont désactivées.
14	Pâte	Pour le pétrissage et levage de la pâte levée SANS cuisson. Retirez la pâte après préparation. Utilisez ce programme pour faire de la pâte pour des petits pains, de la pizza, du pain cuit à la vapeur, etc. Les touches WEIGHT et BURNING COLOUR sont désactivées.
15	Crème Glacée	Utilisez ce programme exclusivement pour la fabrication de crème glacée dans le seau à glace. Veuillez vous référer à la section : « Fabrication de Crème Glacée ». À l'aide des touches +TIME et -TIME, vous pouvez sélectionner le temps de préparation : 20, 25 ou 30 minutes. Aucun fonctionnement de minuteur n'est disponible.

N°	Fonction	À utiliser pour...
16	Bake (Faire cuire au four)	Pour une cuisson supplémentaire du pain trop léger ou non cuit. Dans ce programme, pas de pétrissage ni de lavage. Par exemple, utilisez ce programme pour faire cuire au four une pâte déjà préparée en portions de formes spéciales. Vous pouvez ajuster le temps de préparation via les touches +TIME et -TIME. Aucun fonctionnement de minuteur n'est disponible.
17	Préparations maison	Cet emplacement de la mémoire est réservé à votre programme personnel de cuisson. Veuillez vous référer à la section : « Programmation de Vos Paramètres Personnels »
18	Yaourt	Utilisez cette fonction pour produire votre propre yaourt. Vous avez simplement besoin de lait frais et d'une petite quantité de yaourtensemencé avec des cellules vivantes de lactobacillus.

Dans certains programmes (1 à 9), un signal sonore retentit en cours de fonctionnement et le coffret d'ingrédients s'ouvre automatiquement. Si votre recette exige l'ajout d'autres ingrédients (p. ex., des fruits ou des noix), vous devez ajouter les aliments secs et grossièrement coupés dans le coffret d'ingrédients et la farine ou les ingrédients humides et collants immédiatement après retentissement du signal.

Pour annuler prématurément un programme ou la fonction de maintien au chaud, maintenez la touche START/STOP enfoncée pendant 3 secondes, jusqu'au retentissement d'un signal sonore prolongé. Pour mettre hors tension l'appareil, débranchez l'appareil de la source d'alimentation.

PHASES DES PROGRAMMES

Le tableau suivant indique les temps de préparation des phases des programmes en minutes.

Des entrées de temps différentes pour un seul processus indiquent des variations dues à différents réglages de la taille du pain (touche WEIGHT) ou au brunissage (touche BURNING COLOR).

Phases des programmes	lcone	Valeurs par défaut	Le temps est réglable entre
Pétrir 1		0:15	1 à 30 mn.
Pause 1		0:03	0 à 30 mn.
Pétrir 2		0:20	0 à 30 mn.
Pause 2		0:10	0 à 30 mn.

Phases des programmes	Icône	Valeurs par défaut	Le temps est réglable entre
Pétrir 3		0:00	0 à 25 mn.
Fermenter 1		0:42	0 à 60 mn.
Fermenter 2		0:40	0 à 60 mn.
Fermenter 3		0:00	0 à 60 mn.
Bake (Faire cuire au four)		0:30 BURNING COLOR (moyenne)	0 à 80 mn. claire, moyenne, foncée
Maintien au chaud		01:00	0 à 60 mn.
Fonctionnement du minuteur			jusqu'à 15 heures

FONCTION MAINTIEN AU CHAUD

À la fin des programmes de cuisson (1 à 9), l'appareil passe automatiquement à une fonction de maintien au chaud pendant 60 minutes maximum (1 heure). En ce mode, le compartiment de chauffage est maintenu chaud. Ainsi, le pain ne sera pas humidifié et détremé. Vous pouvez annuler la fonction de maintien au chaud à tout moment en maintenant la touche START/STOP enfoncée pendant plus de 3 secondes jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse.

FONCTION MÉMOIRE

Lorsque l'appareil est remis sous tension après une panne de courant atteignant 10 minutes, le programme se poursuit automatiquement à partir du même point. Il n'est pas nécessaire de toucher la touche START/STOP. Cependant, si la coupure de courant dure plus de 10 minutes, le programme de cuisson réel sera complètement annulé.

Remarque

Si le programme n'est pas entré dans la phase de levage au moment où l'alimentation est coupée pendant plus de 10 minutes, vous pouvez redémarrer le programme sans y ajouter de nouveaux ingrédients. De cette façon, au total, la pâte sera pétrie pendant un temps un peu plus long.

Remarque

Après avoir annulé le processus de cuisson en appuyant sur la touche START/STOP et en la maintenant enfoncée pendant au moins 3 secondes, tous les paramètres précédemment entrés sont perdus. Dans ce cas, vous devez recommencer le processus de cuisson (Veuillez vous référer à la section : « Conseils pour obtenir des résultats optimaux »). Ainsi, pour de courtes interruptions (p. ex. pour ajouter d'autres ingrédients ou repousser les ingrédients vers la palette de pétrissage), il est préférable de débrancher l'appareil ou d'appuyer un court instant sur la touche START/STOP pour mettre en pause le fonctionnement pendant 3 minutes au maximum. Cependant, veuillez garder à l'esprit que l'appareil reprendra son fonctionnement automatiquement au bout de 3 minutes.

PROGRAMMATION DE VOS PARAMÈTRES PERSONNELS

Le programme Préparations maison (17) est réservé à votre programme personnel de cuisson. Vous pouvez entrer la durée souhaitée pour chaque phase de programme. Pour désactiver une phase de programme, entrez simplement la durée 0:00. De cette façon, vous pouvez mettre en pratique vos idées spéciales de cuisson. Les phases des programmes et les durées par défaut sont indiquées ci-dessus (veuillez vous référer à la section : « Phases des programmes »).

Remarque

Vos paramètres seront supprimés de la mémoire, après débranchement de l'appareil de la source d'alimentation pendant plus de 10 minutes. Par la suite, les valeurs par défaut indiquées dans le tableau ci-dessus seront à nouveau activées.

1. Appuyez sur la touche SETTING pour accéder au programme Préparations maison. Le numéro de programme 17 et le temps de préparation total actuellement programmé s'affichent sur l'écran LCD.
2. Appuyez à nouveau sur la touche SETTING pour passer à la première phase de programme. L'icône et le numéro de la phase de programme s'affichent avec la durée prédéfinie clignotant.
3. Utilisez les touches +TIME et -TIME pour définir la durée souhaitée.
4. Pendant que la durée désirée clignote sur l'écran LCD, appuyez à nouveau sur la touche SETTING pour passer à la phase de programme suivante.
5. Répétez l'exécution des étapes 3 et 4 jusqu'à ce que vous ayez programmé toutes les phases des programmes en commençant par la première phase de pétrissage jusqu'à la durée maximum de maintien au chaud.

Conseil : Lorsque vous appuyez sur la touche START/STOP en cours de programmation, l'appareil termine la programmation en indiquant la durée totale de votre programme.

- Après la programmation, vous pouvez lancer votre programme Préparations maison en appuyant sur la touche START/STOP.

Conseil : Comme c'est le cas avec la plupart des autres programmes de la Machine de fabrication de pain, vous pouvez démarrer votre programme Préparations maison de manière différée. Une fois la programmation terminée, appuyez simplement sur les touches +TIME ou -TIME pour appliquer le délai souhaité. Le sablier **X** clignote sur l'écran LCD pour indiquer que la fonction de temporisation est activée et la durée jusqu'à la fin du processus de cuisson s'affiche. Veuillez vous référer à la section ci-dessous : « Utilisation du minuteur ».

UTILISATION DU MINUTEUR

La fonction Minuteur permet une cuisson différée. La durée affichée est toujours la durée jusqu'à la fin du programme de cuisson actuellement activée. La durée maximale est de 15 heures, indiquée par 15:00. Le minimum est le temps de préparation du programme de cuisson actuellement sélectionné. Lorsque le minuteur est activé, le sablier X s'affiche sur l'écran LCD comme indicateur du fonctionnement du minuteur.

⚠ ATTENTION : Avec les programmes 11, 13, 15 et 16, la fonction Minuteur n'est pas disponible. Toutefois, à l'aide des touches +TiME et -TiME, le temps de préparation peut être défini (p. ex., le temps de cuisson avec le programme 16).

Contrairement à cela, le réglage du minuteur correspondant aux programmes 1 à 9, 12, 14 et 17 NE modifie PAS le temps de préparation de n'importe quelle phase de programme du programme de cuisson. Au lieu de cela, le programme de cuisson commence de manière différée. Ainsi, afin d'éviter la surchauffe de vos ingrédients, il est important d'observer l'icône du sablier **X** sur l'écran LCD en particulier lors de l'utilisation du programme Cuisson au four (16).

Remarque

Cependant, si vous avez réglé le minuteur, vous devez mettre tous les ingrédients dans le moule à pain ou le coffret d'ingrédients (noix grossièrement hachées, grains entiers) avant de démarrer le programme. Dans ce cas, toutefois, les fruits et les noix doivent toujours être coupés en plus petits morceaux.

Remarque

Ne pas utiliser la fonction Minuteur lorsque vous préparez des ingrédients qui se gâtent rapidement tels que les œufs, le lait, la crème ou le fromage. La qualité de ces ingrédients se dégrade lorsqu'ils ne sont pas refroidis.

1. Sélectionnez d'abord le programme à l'aide de la touche MENU. Ajustez ensuite la taille du pain (touche WEIGHT) et le degré de brunissage (touche BURNING COLOR), car ces paramètres peuvent affecter le temps de préparation. Veuillez vous référer à la section : « Démarrage du Programme De Cuisson ».
2. Par la suite, utilisez les touches +TIME et -TIME pour définir la durée jusqu'à la fin qui s'affiche sur l'écran LCD. Lorsque le minuteur est activé, le sablier X clignote sur l'écran LCD.

Conseil : Le délai comprend le temps de cuisson du programme choisi. Ainsi, après écoulement du temps affiché, il y a du pain chaud dans la Machine de fabrication de pain prêt à être servi après refroidissement pendant quelques minutes.

3. Appuyez sur la touche START/STOP pour lancer le fonctionnement. L'icône représentant un sablier et les points d'affichage du temps clignotent sur l'écran LCD et un compte à rebours indique le temps restant. Vous aurez du pain frais au moment voulu.

Si vous ne retirez pas le pain immédiatement, le temps de maintien au chaud de 1 heure commence.

Veuillez vous référer à la section : « Fonction Maintien au chaud ».

VERROUILLAGE DU PANNEAU DE COMMANDES

Vous pouvez désactiver le panneau de commandes pour protéger la Machine de fabrication de pain de toute entrée involontaire.

Appuyez simultanément sur les touches WEIGHT et BURNING COLOR pour verrouiller le panneau de commandes. Un signal sonore retentit et l'icône Clé **X** s'affiche sur l'écran LCD. Par la suite, toutes les touches du panneau de commandes restent désactivées.

Important : En verrouillant le panneau de commandes, vous désactivez même la touche START/STOP !

Pour déverrouiller le panneau de commandes, appuyez à nouveau simultanément sur les touches WEIGHT et BURNING COLOR. Le signal sonore retentit et l'icône Clé disparaît. Le panneau de commandes est à nouveau prêt pour votre entrée.

ASTUCES POUR DE MEILLEURS RÉSULTATS

Pour exécuter un processus de cuisson au four avec succès, veuillez tenir compte des facteurs suivants :

- **Ne jamais utiliser de grandes quantités supérieures à celles indiquées dans la présente brochure. Ne pas y mettre plus de 1 000g au total. Trop de pâte risque de lever et déborder du moule à pain et de tomber sur les éléments chauffants chauds, entraînant ainsi des risques de surchauffe, d'incendie et d'électrocution.**
- Une étape importante de la fabrication d'un bon pain consiste à mesurer les ingrédients avec précision. Même de petits écarts par rapport aux quantités indiquées dans la recette peuvent affecter les résultats de cuisson. Vous devez mesurer la quantité appropriée de liquides (eau, lait, huile) à l'aide de verres doseurs ou de cuillères à mesurer. Lorsque vous mesurez de l'huile, le récipient de mesure doit être entièrement sec. Les ingrédients solides (farine, sucre, noix, etc.) doivent être mesurés à l'aide d'une balance de cuisine pour obtenir les quantités appropriées.
- Si vous ne disposez pas de balance de cuisine à portée de main, vous pouvez utiliser des verres doseurs et des cuillères à mesurer même pour les ingrédients solides. Cependant, le récipient de mesure doit offrir une graduation appropriée. Ce détail est crucial, car le poids des divers ingrédients solides diffère en volume du volume d'eau correspondant au même poids. Verser les ingrédients solides dans le récipient de mesure avec une cuillère, puis niveler la surface à la bonne hauteur. S'agissant de la plupart des récipients de mesure, ne pas les modifier ou y entasser les aliments. Car cette quantité supplémentaire influencerait considérablement le résultat.
- L'essentiel pour obtenir de bons résultats réside dans l'ordre d'ajout d'ingrédients dans le moule à pain. En règle générale, vous devez d'abord ajouter tous les liquides, puis le sucre, le sel, les épices et les arômes. Ensuite, mettre la farine par dessus les liquides sans remuer. Ajouter la levure ou la poudre à lever/le bicarbonate de soude comme tout dernier ingrédient par-dessus la couche de farine. Ce faisant, assurez-vous que la levure n'entre pas en contact avec du sel et des liquides.
- Au cours des programmes de cuisson 1 à 9, après un certain temps de pétrissage, de brefs signaux sonores retentissent et le coffret d'ingrédients s'ouvre automatiquement, vidant son contenu dans le moule à pain. Cependant, impossible d'ajouter certains ingrédients à l'aide du coffret d'ingrédients (aliments ou poudre très humides ou collants). Ces ingrédients doivent être ajoutés en ouvrant le couvercle un court instant et en versant les ingrédients directement dans le moule à pain.
- Si des fruits sont ajoutés trop tôt, la saveur s'évapore pendant le processus de mélange. Patientez donc jusqu'au signal pour ajouter ces ingrédients.
- Pour plusieurs programmes de la machine de fabrication de pain, vous pouvez définir un démarrage différé du programme à l'aide du minuteur (veuillez vous

référer à la section : « Utilisation du Minuteur »). En cas de réglage du minuteur, vous devez mettre tous les ingrédients dans le moule à pain et/ou le coffret d'ingrédients avant de lancer le programme. Cependant, il est préférable de couper les fruits et les noix en petits morceaux.

- Ne pas utiliser la fonction Minuteur lorsque vous travaillez avec des ingrédients périssables tels que des œufs, du lait, de la crème ou du fromage. La qualité de ces ingrédients se dégrade lorsqu'ils ne sont pas refroidis.
- Pour préparer la pâte levée, tous les ingrédients doivent être à la température ambiante (20 à 25 °C) pour maintenir un résultat de levage optimal de la levure.
- Le pain sera maintenu au chaud jusqu'à 1 heure après la fin du processus de cuisson. Cela évite que le pain ne devienne trop humide en raison de la condensation. Sortez votre pain de l'appareil pendant cette période de maintien au chaud.
- Rincez immédiatement le moule à pain à l'eau tiède après retrait du pain. Cela évite toute accumulation de résidus d'aliments sur l'axe d'entraînement. Dans le cas contraire, la palette de pétrissage pourrait coller à l'axe d'entraînement.
- En cas de retrait de la palette de pétrissage après le dernier pétrissage de pâte, le pain restera intact lorsque vous le retirerez du moule à pain.
- En cas d'annulation involontaire d'un programme de cuisson en cours (p. ex. lorsque vous ajoutez d'autres ingrédients ou retirez la palette), vous pouvez terminer la pâte déjà préparée en choisissant les programmes Pétrir, Mélanger ou Faire cuire au four (N° 16) pour effectuer la cuisson selon votre recette. Veuillez vous référer également à la section : « Programmes de la machine de fabrication de pain » pour les processus requis ou « Application d'un temps de cuisson supplémentaires ».

Ingrédients de pain

Farine à pain	La farine à pain a une teneur élevée en gluten et une grande capacité à empêcher l'affaissement de la taille du pain après levage. Comme la teneur en gluten est supérieure à celle de la farine ordinaire, elle peut être utilisée pour la fabrication de pain de grande taille et avec de meilleures fibres internes. La farine à pain est l'ingrédient le plus important dans la fabrication du pain.
Farine sans levure	Farine sans poudre à lever. Il est utilisé pour la fabrication du pain éclair.
Farine de blé entier	La farine de blé entier est moulue à partir de grains. Elle contient de la peau de blé et du gluten. La farine de blé entier est plus lourde et plus nutritive que la farine ordinaire. Le pain fabriqué à partir de la farine de blé entier est généralement de petite taille. Ainsi, de nombreuses recettes combinent généralement de la farine de blé entier et de la farine à pain pour obtenir des résultats optimaux.

Farine de blé noir	La farine de blé noir est également appelée « farine brute ». Il s'agit d'une sorte de farine riche en fibres et identique à la farine de blé entier. Pour obtenir la grande taille après levage, il faut l'utiliser en combinaison avec une proportion élevée de farine à pain.
Farine auto-levante	Un type de farine qui contient de la poudre à lever, il est utilisé pour faire des gâteaux.
Farine de maïs et farine d'avoine	Ces types de farine sont les ingrédients additifs de la fabrication de pain grossier, pour en relever la saveur et la texture.
Sucre	Le sucre est très important pour augmenter le goût sucré et la couleur du pain. Et il est également considéré comme faisant partie de l'alimentation dans le pain à la levure. Le sucre blanc est largement utilisé. Le sucre brun, le sucre en poudre ou le sucre extrait du coton peuvent être utilisés pour des besoins particuliers.
Levure	<p>La levure produit du dioxyde de carbone. Le dioxyde de carbone dilate la pâte et ramollit les fibres intérieures. Cependant, la levure a besoin de l'hydrate de carbone dans le sucre et de farine comme faisant partie de l'alimentation. Utilisez les remarques suivantes en guise de règle empirique :</p> <p>1 cuillère à soupe de levure sèche = 3 cuillerées à café de levure sèche = 15 ml ; 1 cuillère à café de levure sèche = 5 ml</p> <p>La levure doit être conservée au réfrigérateur, car les champignons qu'elle contient risquent d'être détruits à température élevée.</p> <p>Avant d'en utiliser, vérifiez la date de production et la durée de conservation de votre levure. Conservez-la au réfrigérateur dès que possible après chaque utilisation. Habituellement, le non-levage du pain est causé par de la mauvaise levure.</p> <p>Pour vérifier si votre levure est fraîche et active, utilisez les méthodes suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verser ½ tasse d'eau tiède (45 à 50 °C) dans un verre doseur. - Mettre 1 cuillère à café de sucre blanc dans l'eau et remuer, puis saupoudrer 2 cuillerées à café de levure sur l'eau. - Placer le verre doseur dans un endroit tiède pendant env. 10 minutes. Ne pas remuer l'eau. - La mousse doit atteindre 1 tasse. Dans le cas contraire, la levure est morte ou inactive.
Sel	Le sel est nécessaire pour améliorer la saveur et la couleur de la croûte du pain. Mais le sel peut également empêcher le levage de la levure. Ne jamais utiliser excessivement de sel dans une recette. Sans sel, le pain est plus gros.
Œuf	Les œufs peuvent améliorer la texture du pain, rendre le pain plus nourrissant et lui donner une grande taille. L'œuf doit être remué uniformément sans coquille d'œuf.
Graisse, beurre et huile végétale	La graisse ramollit le pain et prolonge la durée de conservation. Le beurre doit être fondu et ensuite refroidi. Autrement, couper le beurre ou toute autre graisse solide en petits morceaux.

Poudre à lever	La poudre à lever est utilisée pour le levage du pain ultra-éclair et le gâteau, car elle n'a pas besoin de temps pour le levage. Elle produit du dioxyde de carbone par un processus chimique, créant ainsi des bulles dans la pâte et ramollissant la texture du pain.
Bicarbonate de soude	Le bicarbonate de soude est identique à la poudre à lever et peut être utilisé en combinaison avec la poudre à lever.
Eau et autre liquide	L'eau est un ingrédient essentiel pour la fabrication de pain et de gâteaux. En règle générale, une température de l'eau située entre 20 et 25 °C est idéale. L'eau peut être remplacée par du lait frais ou de l'eau mélangée à 2 % de lait en poudre. Cela peut améliorer la saveur du pain et la couleur de la croûte. Certaines recettes peuvent utiliser du jus dans le but d'améliorer la saveur du pain (p. ex. des jus de pommes, d'oranges, de citron et autres).

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

⚠ AVERTISSEMENT : NE PAS laisser les enfants en bas âge jouer avec l'appareil ou l'une de ses pièces, ou son emballage !

Lors de la première mise sous tension, l'appareil peut émettre un peu de fumée et dégager une odeur caractéristique. Il s'agit d'un phénomène normal qui cesse rapidement. Assurer une aération suffisante.

1. Déballez l'appareil et tous ses accessoires avec précaution. Assurez-vous qu'aucune pièce n'est endommagée ou ne manque. Veuillez vous référer à la section : « Familiarisation Avec Votre Machine de fabrication de pain de conception "Design Bread Maker Advanced" ».
2. Retirez avec précaution tous les matériaux d'expédition et le matériel de publicité, mais n'enlevez aucune étiquette de mise en garde ni l'étiquette du modèle. Veillez en particulier à ce qu'aucun objet étranger (p. ex., les matériaux d'emballage) ne se retrouve dans le moule à pain et lors du raccordement au niveau du moule à pain.

⚠ AVERTISSEMENT : Toujours mettre HORS tension (maintenez la touche START/STOP enfoncée jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse), débrancher, puis laisser refroidir l'appareil avant de le nettoyer. Ne pas plonger le boîtier ou le cordon d'alimentation dans de l'eau ou d'autres liquides, ni renverser de liquides sur/dans le boîtier ou le cordon d'alimentation. **Ne pas mettre le boîtier ou le cordon d'alimentation dans un lave-vaisselle automatique.** Assurez-vous toujours que l'extérieur du moule à pain et le compartiment de chauffage sont propres et entièrement secs avant d'y insérer le moule à pain.

Le seau à glace ne doit jamais entrer en contact avec des surfaces chaudes ou des liquides chauds et ne peut jamais être chauffé. Dans le cas contraire, le seau à glace pourrait éclater et causer de graves blessures et dommages. Pour le nettoyage, utilisez uniquement de l'eau de vaisselle tiède.

3. Avant la première utilisation et après une longue période de rangement, nettoyez l'appareil ainsi que ses pièces. Veuillez vous référer à la section : « Entretien et Nettoyage ».
4. Assurez-vous que l'extérieur du moule à pain est entièrement sec et propre. Verrouillez le moule à pain laissé vide dans le compartiment de chauffage (veuillez vous référer à la section : « Utilisation »). Sélectionnez le programme de cuisson (16), puis laissez fonctionner l'appareil pendant env. 10 minutes. Pendant le chauffage, une odeur caractéristique et un peu de fumée s'échappant de l'appareil constituent un phénomène normal.
5. Mettez hors tension l'appareil, débranchez-le et laissez-le refroidir jusqu'à la température ambiante. Ensuite, nettoyez à nouveau le moule à pain et le compartiment de chauffage de la machine de fabrication de pain (veuillez vous référer à la section : « Entretien et Nettoyage »).
6. Mettez un peu de beurre ou de margarine sur un torchon de cuisine et essuyez le revêtement antiadhésif du moule à pain et de la palette de pétrissage pour préparer le revêtement antiadhésif à l'utilisation.

L'appareil est à présent prêt à l'emploi.

UTILISATION

⚠ AVERTISSEMENT : Assurez-vous toujours que l'appareil et toutes ses pièces sont **hors de la portée des enfants en bas âge**. Votre nouvelle Machine de fabrication de pain de conception « Design Bread Maker Advanced » est conçue pour la cuisson d'aliments comestibles et est chauffé à l'électricité. Ainsi, les éléments chauffants, le compartiment de chauffage, le couvercle et même l'extérieur deviennent très chauds en cours de fonctionnement.

En cours de fonctionnement, NE PAS placer l'appareil à proximité de liquides ou de gaz inflammables ou explosifs (p. ex., de l'essence, une bouteille de gaz propane ou un briquet à gaz). De plus, ne pas placer l'appareil sur des surfaces sensibles à la chaleur en cours de fonctionnement afin d'éviter toute surchauffe et tout risque d'incendie et d'électrocution.

Veuillez toujours à ne pas renverser d'ingrédients dans le compartiment de chauffage. Si des ingrédients atteignent les éléments chauffants, cela risque de provoquer un incendie dû au chauffage des éléments chauffants.

Placez l'appareil uniquement sur une surface stable, sèche, plate et propre. L'appareil vibre vigoureusement pendant l'agitation du moteur et, malgré les pieds antidérapants, peut se déplacer sur la table ou le comptoir. **Il est donc crucial de veiller à l'existence d'un support vraiment stable sur une surface nivelée.** L'appareil ne doit pas osciller, s'incliner ou glisser sur la table ou le comptoir. Ne pas placer l'appareil sur des surfaces inclinées où il risque de se renverser et/ou de tomber. De plus, gardez une distance appropriée (d'au moins 30 cm de chaque côté) par rapport aux bords de l'espace de travail et à tout autre objet. Ne mettre aucun vêtement ou tissu, ou tous autres objets sous ou sur l'appareil en cours de fonctionnement, afin d'éviter tout risque d'incendie, d'électrocution ou de surchauffe. Ne pas obstruer les ouvertures d'aération du produit. En cours de fonctionnement, les éléments de commande doivent être accessibles en permanence (veuillez vous référer à la section : « Familiarisation Avec Votre Machine de fabrication de pain de conception "Design Bread Maker Advanced" »).

En cours de fonctionnement, laissez au moins 1 m d'espace libre au-dessus de l'appareil afin d'éviter tous dommages dus à la chaleur et aux condensats et pour permettre un accès sans entrave.

Avant toute utilisation, assurez-vous toujours que toutes les pièces sont en bon état de fonctionnement (veuillez vous référer à la section : « Consignes générales de sécurité »). N'utilisez aucune pièce endommagée ou inadaptée afin d'éviter tout risque de blessures et de dommages. **Assurez-vous également que le compartiment de chauffage et en particulier les éléments chauffants sont absolument propres et secs. Même de très petites particules sur les éléments chauffants peuvent surchauffer ou court-circuiter en cours de fonctionnement, provoquant ainsi un incendie !**

NE PAS verser plus que la quantité totale maximale de 1 000 g dans le moule à pain ! Dans le cas contraire, le moule à pain pourrait déborder, avec des aliments qui couleraient sur les éléments chauffants. Les aliments et les corps étrangers sur les éléments chauffants seront carbonisés pendant le processus de cuisson, entraînant un risque d'incendie et d'électrocution lié à un court-circuit.

Ne pas ajouter de poudre (farine, sucre en poudre) ou d'ingrédients humides ou très liquides (p. ex. des fruits frais) dans le coffret d'ingrédients. Dans le cas contraire, de la poudre ou du liquide pourrait pénétrer dans les éléments chauffants, entraînant un risque de surchauffe, d'incendie et d'électrocution !

PRÉPARATIFS

1. Apprêtez vos ingrédients.

Mesurer toutes les quantités nécessaires en fonction de votre recette. Ce faisant, **veillez à respecter la quantité maximale** (pour le pain et le gâteau : 1 000g, y compris tous les ingrédients). Consultez votre recette en conséquence. Lorsque vous ajoutez des noix, des fruits ou d'autres ingrédients en vrac, vous devez couper, hacher ou réduire en purée ces ingrédients.

Conseil : Vous pouvez utiliser les verres doseurs fournis.

2. Placez l'appareil sur une surface stable, nivelée et résistante à la chaleur, à une distance d'au moins 30cm de tous autres objets et du bord de la table ou du comptoir. Vérifiez si l'appareil a un support vraiment stable et ne risque pas osciller ou de glisser sur la table ou le comptoir.

Important : Le moule à pain est verrouillé sur le raccordement des travaux de pétrissage. Ne pas user de violence lorsque vous tentez d'insérer ou de retirer le moule à pain afin d'éviter de l'endommager. Assurez-vous toujours que l'appareil a refroidi après la récente utilisation, avant de commencer un nouveau processus de cuisson.

3. Assurez-vous que l'extérieur du moule à pain et l'intérieur du compartiment de chauffage sont propres et secs et qu'aucun ingrédient n'est renversé dans le compartiment de chauffage afin d'éviter une éventuelle odeur de brûlé en cours de fonctionnement et même des risques d'incendie.
4. Ouvrez le couvercle et placez le moule à pain dans l'appareil.

Placez le moule à pain sur le raccordement des travaux de pétrissage et faites-le tourner jusqu'à ce qu'il glisse vers le bas. Ensuite, tournez légèrement le moule à pain dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller sur le raccordement. Lorsqu'ils sont installés correctement, les parois du moule à pain sont parallèles aux parois du compartiment de chauffage et le moule à pain reste stable.

5. Enduire l'axe d'entraînement d'un peu de marge ou d'huile de cuisson. Cela empêchera la pâte de coller à l'axe d'entraînement et permettra de retirer la palette de pétrissage après utilisation. Poussez la palette de pétrissage sur l'axe d'entraînement et tournez-la jusqu'à ce qu'elle glisse vers le bas.

⚠ AVERTISSEMENT : Évitez toujours de renverser des ingrédients sur les éléments chauffants du compartiment de chauffage. Pendant le processus de cuisson, même de petites particules sur les éléments chauffants se carboniseraient, provoquant ainsi un risque d'incendie et au moins une odeur de brûlé !

6. Mettez les ingrédients de votre recette dans le bon ordre dans le moule à pain. En général : ajoutez d'abord les œufs et tous les liquides, puis le sucre, le sel, les épices et les arômes. Ajouter ensuite les ingrédients solides (farine, préparation pour gâteaux). Ajouter la levure, le bicarbonate de soude ou la poudre à lever comme tout derniers ingrédients.

Remarque

Assurez-vous que la levure, le bicarbonate de soude ou la poudre à lever n'entrent pas en contact avec des liquides ou du sel. Il est conseillé de faire un léger creux dans la partie supérieure de la farine pour ajouter ces ingrédients.

7. Assurez-vous que le rabat intérieur du coffret d'ingrédients est fermé. Pour cela, repoussez légèrement le rabat intérieur dans le couvercle. Fermez le couvercle en douceur.

Important : Tamponner soigneusement les ingrédients humides avant de remplir le coffret d'ingrédients. Ne pas y mettre des ingrédients trop gros ou trop collants, car cela pourrait bloquer le rabat interne du coffret d'ingrédients. Hachez ou coupez toujours vos ingrédients en petits morceaux, mais ne pas remplir d'ingrédients finement moulus, de poudre ou d'aliments liquides. Pour ajouter ce type d'ingrédients, interrompez le fonctionnement lorsque le signal sonore retentit, puis ajoutez vos ingrédients en ouvrant le couvercle.

8. Le coffret d'ingrédients est parfaitement adapté à l'ajout d'ingrédients granulaires comme le sésame, le lin ou les noix grossièrement hachées. L'appareil ouvre le rabat interne du coffret d'ingrédients pour laisser tomber le contenu dans le moule à pain. Ouvrez le curseur du coffret d'ingrédients pour y verser vos aliments. Ensuite, fermez le curseur.

DÉMARRAGE DU PROGRAMME DE CUISSON

Important : Laissez toujours refroidir l'appareil avant de lancer un nouveau processus de cuisson. Si l'écran affiche H:HH après le démarrage d'un nouveau programme, la température du compartiment de chauffage est trop élevée. Dans ce cas, débranchez immédiatement l'appareil et ouvrez le couvercle jusqu'à ce que l'appareil atteigne la température ambiante.

1. Préparez l'appareil pour qu'il fonctionne conformément aux instructions ci-dessus, puis fermez le couvercle (veuillez vous référer à la section : « Préparation »).
2. Insérez la fiche d'alimentation dans la prise de courant. (Veuillez vous référer à la section : « Mesures importantes de protection afférentes aux appareils électriques ») Un signal sonore retentit et l'écran LCD affiche le programme numéro 1 ainsi que les valeurs par défaut de ce programme de cuisson (durée de fonctionnement, couleur et quantité).

Conseil : Les touches réagissent même au moindre effleurement. Il suffit d'effleurer les touches avec le doigt. Un signal sonore retentit à chaque entrée. Les noms et numéros des programmes disponibles sont imprimés sur le couvercle.

Les touches de l'appareil sont désactivées lorsque la fonction correspondante n'est pas disponible avec le programme actuellement sélectionné ou lorsqu'un programme est en cours d'exécution ou lorsque le panneau de commandes est verrouillé (veuillez vous référer à la section : « Verrouillage du panneau de commandes »). Les programmes en cours doivent être terminés au préalable à l'aide de la touche START/STOP lorsque vous souhaitez effectuer de nouvelles entrées.

3. Sélectionnez le programme souhaité en effleurant la touche MENU. (Veuillez vous référer à la section : « Programmes de la machine de fabrication de pain ») Chaque entrée est confirmée par un signal sonore.
4. Utilisez la touche BURNING COLOR pour sélectionner la couleur de votre pain. L'icône affichée dans la partie inférieure de l'écran LCD indique si vous avez choisi claire, moyenne ou foncée.
5. Utilisez la touche WEIGHT pour sélectionner la quantité totale utilisée de tous les ingrédients en fonction de votre recette : 500 g, 750 g ou 1 000 g.
6. Le cas échéant, vous pouvez ensuite définir le temps de finition du processus de cuisson à l'aide de la fonction Minuteur. Vous pouvez entrer un délai maximum de 15 heures. Veuillez vous référer à la section : « Utilisation du minuteur »

Important : Si l'écran affiche des informations inhabituelles après le démarrage du programme (H:HH ou E:EO), débranchez immédiatement l'appareil. Veuillez vous référer à la section : « Résolution des problèmes » pour plus d'informations.

7. Lorsque les paramètres souhaités s'affichent sur l'écran LCD, lancez le programme de cuisson en appuyant sur la touche START/STOP.

Les points de la durée du programme et l'icône de la phase de fonctionnement réelle clignotent. Le programme exécute automatiquement diverses opérations. En cours de fonctionnement, seul la touche START/STOP est activée. Vous pouvez observer le processus à travers la fenêtre du couvercle de votre machine de fabrication de pain. À l'occasion, pendant les différentes phases du programme, du condensat pourrait s'accumuler sur la fenêtre.

Conseil : Le couvercle de l'appareil peut être ouvert pendant le pétrissage, par exemple pour ajouter d'autres ingrédients. Pour cela, vous devez interrompre le fonctionnement (veuillez vous référer à la section : « Fonctions des touches »). Utilisez cette méthode pour ajouter de la poudre et des ingrédients humides ou collants. Toutefois, évitez d'ouvrir le couvercle en cours de fonctionnement, dans la mesure du possible. Cela vaut particulièrement pendant le processus de cuisson, car le pain pourrait s'affaisser.

8. Vous pouvez interrompre le fonctionnement à tout moment en appuyant un court instant sur la touche START/STOP. La durée du programme clignote sur l'écran LCD. L'appareil reprendra le fonctionnement automatiquement au bout de 3 minutes.

De plus, vous pouvez annuler le fonctionnement à tout moment. Pour cela, maintenez votre doigt sur la touche START/STOP pendant env. 3 secondes, jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse. Tout programme en cours sera annulé immédiatement et les paramètres actuels sont supprimés.

⚠ ATTENTION PIÈCES MOBILES ! : Ne PAS retirer le moule à pain ni mettre les doigts dans le moule à pain ou insérer aucun objet (p. ex. des ustensiles de cuisine) dans le moule à pain lorsque l'appareil est sous tension afin d'éviter les blessures et les dommages dus au pétrissage. dent, consedit dolor

9. En cas de retrait la palette de pétrissage après le dernier pétrissage de la pâte, le pain reste intact après cuisson. Cependant, l'appareil fait des pauses entre les phases de pétrissage. Vous pouvez sortir la palette de pétrissage pendant la troisième phase de fermentation/levage, indiquée par l'icône de fermentation **X** et le numéro de phase 2.

- a. Débranchez l'appareil.

Remarque

En cas d'interruption de l'alimentation pendant au moins env. 10 minutes, le programme de cuisson en cours n'est PAS terminé, mais se poursuivra dès que vous rebrancherez le cordon d'alimentation (veuillez vous référer à la section : « Fonction Mémoire »).

- b. Ouvrez le couvercle, déverrouillez le moule à pain, puis sortez-le. Avec les mains enfarinées, vous pouvez sortir la pâte et retirer la palette de pétrissage. Assurez-vous qu'aucune pâte n'atteigne l'extérieur du moule à pain.
- c. Remplacez et verrouillez le moule à pain contenant la pâte, puis fermez le couvercle de l'appareil.
- d. Rebranchez l'appareil à la source d'alimentation. Le programme de cuisson se poursuit.

AVERTISSEMENT TEMPÉRATURE ÉLEVÉE : RISQUES DE BRÛLURES ! :

De l'air et du condensat chaud pourraient s'échapper par les fentes d'aération du couvercle. Ne pas tenir les mains, les bras ou le visage directement au-dessus de l'appareil en cours de fonctionnement. Le compartiment de chauffage et toutes les pièces à l'intérieur (p. ex. le moule à pain et le pain) deviennent très chauds en cours de fonctionnement. Protégez les mains avec des gants de four lorsque vous essayez de sortir le moule à pain pendant que l'appareil est encore chaud. Même l'extérieur de l'appareil chauffe en cours de fonctionnement. Ne touchez l'appareil que par les éléments de fonctionnement et les poignées.

10. Vous pouvez annuler la fonction de maintien au chaud à tout moment en maintenant la touche START/STOP enfoncée pendant plus de 3 secondes jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse.

Une fois le programme de cuisson terminé, le signal sonore retentit à 10 reprises et l'écran LCD affiche 0:00. L'appareil passe automatiquement à la fonction de maintien au chaud pendant 60 minutes au maximum. (Veuillez vous référer à la section : « Fonction Maintien au chaud »). Ensuite, l'appareil se met totalement hors tension et l'intérieur refroidit.

Conseil : Vous devez éviter de laisser le pain dans le moule à pain après la mise HORS tension de l'appareil. Lorsque l'appareil refroidit, le pain peut devenir humide en raison du condensat.

11. Ouvrez le couvercle et vérifiez la consistance du pain. Si le pain n'est pas cuit ou est trop léger, vous pouvez utiliser le programme de cuisson au four (16) pour faire cuire le pain pendant quelques minutes supplémentaires. Veuillez vous référer à la section : « Application d'un Temps De Cuisson Supplémentaire ».

⚠ AVERTISSEMENT : Avant de sortir le pain, débranchez l'appareil. L'appareil ne doit jamais être branché lorsque vous ne l'utilisez pas !

Ne touchez aucune pièce à l'intérieur de l'appareil avec des mains non protégées, alors que l'appareil est encore chaud. Protégez toujours les mains avec des maniques ou des gants de four lorsque vous ouvrez le couvercle et sortez le moule à pain chaud après cuisson. Faites attention à la vapeur chaude qui sort de sous le couvercle lorsque vous ouvrez le couvercle. Ne pas placer le moule à pain chaud sur des surfaces sensibles à la chaleur et à l'humidité afin d'éviter des dommages.

12. Débranchez la machine de fabrication de pain. Protégez ensuite les mains avec des gants de four. Ouvrez le couvercle de la machine de fabrication de pain. Gardez à l'esprit que de la vapeur chaude peut s'échapper du couvercle. Sortez le moule à pain. Pour cela, tournez le moule à pain dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous puissiez le soulever facilement par la poignée.
13. Placez le moule à pain chaud sur une surface résistante à la chaleur et à l'humidité, puis laissez le moule à pain refroidir avant de retirer le pain.

Important : Ne pas utiliser d'objets durs ou aux arêtes vives, car cela pourrait entraîner des rayures sur le revêtement antiadhésif. Ne pas couper le pain dans le moule à pain afin d'éviter d'endommager le revêtement antiadhésif. Sortez toujours le pain du moule à pain avant de le couper en tranches.

14. Utilisez une spatule en plastique souple pour détacher délicatement les côtés du pain du moule à pain. Sur une grille, retournez soigneusement le moule à pain. Si nécessaire, agitez doucement jusqu'à ce que le pain sorte du moule à pain.
15. Rincez immédiatement le moule à pain à l'eau tiède, après avoir retiré le pain. Cela est important, car il empêche les résidus de pâte de coller à l'axe d'entraînement.
16. Laissez le pain refroidir pendant 15 à 30 minutes avant de le couper en tranches et de le manger. Le cas échéant, sortez la palette de pétrissage du pain avant de le couper. Pour cela, utilisez le crochet fourni. En procédant ainsi, gardez à l'esprit que le pain est chaud !

Conseil : Nous vous recommandons de couper du pain fraîchement sorti du four à l'aide d'un cutter électrique ou d'un cutter dentelés. Lorsque vous utilisez un couteau de cuisine, le pain peut être écrasé.

Conseil : Vous pouvez conserver des restes de pain maison dans des sacs en plastique scellés ou des récipients pendant env. 3 jours à température ambiante. Au réfrigérateur, vous pouvez conserver le pain pendant 10 jours au maximum. En règle générale, le temps de conservation ne dépasse pas celui du pain sur le marché.

INTRODUCTION SPÉCIALE CONCERNANT LE PAIN ÉCLAIR

Les pains éclair sont fabriqués avec de la poudre à lever et du bicarbonate de soude activés par l'humidité et la chaleur. Pour obtenir des pains éclair parfaits, il est essentiel que tous les liquides soient placés au fond du moule à pain avec des ingrédients secs au-dessus. Lors du mélange initial de pâtes à pains éclair, des ingrédients secs peuvent s'accumuler dans les angles du moule à pain. Ainsi, il sera nécessaire d'aider le pétrissage en mélangeant afin d'éviter l'accumulation de grumeaux de farine. Pour cela, utilisez une spatule en caoutchouc.

APPLICATION D'UN TEMPS DE CUISSON SUPPLÉMENTAIRE

Si le pain n'a pas atteint la consistance ou le brunissage souhaité(e) ou si vous avez involontairement annulé le programme de cuisson, vous pouvez appliquer un temps de cuisson supplémentaire allant jusqu'à 1 ½ heure. Pour cela, laissez le pain dans la Machine de fabrication de pain, puis fermez le couvercle.

Conseil : Pour terminer la cuisson du pain et des gâteaux, il vous faudra peut-être quelques minutes de temps de cuisson supplémentaire. Pour cela, lancez le programme 16 (Cuisson au four) immédiatement après la fin du processus de cuisson. Après le temps de cuisson souhaité, annulez le programme de cuisson manuellement en maintenant enfoncé la touche START/STOP pendant env. 3 secondes jusqu'à ce que le signal sonore retentisse.

Remarque

Avant toute nouvelle entrée, vous devez annuler tout programme en cours, y compris la fonction Maintien au chaud. Pour cela, maintenez la touche START/STOP enfoncée pendant env. 3 secondes jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse.

1. Appuyez sur la touche BAKE pour sélectionner le programme Bake (Faire cuire au four) (16).

Le temps de cuisson prédéfini (30 minutes) s'affiche sur l'écran LCD.

2. À l'aide des touches +TIME et/ou -TIME, sélectionnez le temps de cuisson souhaité.

Vous pouvez sélectionner des temps de cuisson de 10 minutes à 1½ heure (1:30) par étapes de 5 minutes.

3. Lorsque le temps de cuisson souhaité clignote sur l'écran LCD, appuyez un court instant sur la touche START/STOP pour confirmer votre choix.

Important : Le temps de cuisson clignotera sur l'écran LCD et les autres touches seront verrouillées, après pression exercée sur +TIME ou -TIME. Vous devez confirmer votre choix à l'aide de la touche START/STOP avant de pouvoir effectuer d'autres réglages ou démarrer le programme.

4. Appuyez sur la touche START/STOP pour démarrer le programme. La Machine de fabrication de pain chauffe le compartiment de chauffage pendant la durée sélectionnée. Par la suite, un signal sonore retentit et la Machine de fabrication de pain passe automatiquement à la fonction Maintien au chaud.

FABRICATION DE CONFITURE

À l'aide du programme Jam (Confiture) (10), vous pouvez préparer des confitures et chutneys délicieux.

⚠ AVERTISSEMENT : Ne pas trop remplir le moule à pain, car la confiture risque de gicler et de déborder.

Des éclaboussures sur les éléments chauffants pourraient prendre feu. Toujours verser les fruits en purée en premier. Ajouter ensuite le sucre gélifiant.

1. Apprêtez vos ingrédients. Laver les fruits et enlever toutes les parties non comestibles (p. ex. peaux, tiges, graines). Ensuite, réduire en purée les fruits et peser la purée de fruits sur une balance de cuisine.
2. Montez la palette de pétrissage sur l'axe d'entraînement dans le moule à pain.
3. Versez délicatement les fruits en purée dans le moule à pain.

Conseil : Lorsque vous utilisez des fruits à faible teneur en acides de fruits (fraises, pêches, cerises), ajoutez un peu d'acide citrique ou une cuillère à soupe de jus de citron pour faciliter le processus de gélification.

4. Ensuite, peser le sucre gélifiant selon les instructions du paquet.

Verser le sucre gélifiant sur la purée de fruits.

5. Assurez-vous que l'extérieur du moule à pain est entièrement sec et propre. Ensuite, placez le moule à pain dans le compartiment de chauffage de la Machine de fabrication de pain, puis tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller. Fermez le couvercle de la machine de fabrication de pain.

6. Branchez la Machine de fabrication de pain à la source d'alimentation, puis appuyez à plusieurs reprises sur la touche MENU pour sélectionner le programme Confiture (10). Impossible d'effectuer d'autres réglages avec ce programme.

⚠ AVERTISSEMENT : L'intérieur de l'appareil ainsi que le moule à pain et son contenu sont très chauds après utilisation. Même l'extérieur de l'appareil sera chaud. En cours de fonctionnement et par la suite, ne touchez l'appareil que par les poignées et les éléments de commande. Protégez les mains avec des gants de four lorsque vous sortez le moule à pain chaud. Soyez prudent lorsque vous versez le contenu chaud dans le moule à pain.

7. Appuyez sur la touche START/STOP pour lancer le programme. Patientez jusqu'à ce que le programme soit terminé et que le signal sonore retentisse.
8. Protégez les mains avec des gants de four, puis ouvrez le couvercle de l'appareil par la poignée. Tournez le moule à pain dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le déverrouiller. Ensuite, sortez le moule à pain de l'appareil.
9. Versez avec soin la confiture dans des récipients résistants à la chaleur. Laissez la confiture refroidir avant de la consommer.

Conseil : Selon le type de fruits, le processus de gélification peut prendre plusieurs heures.

UTILISATION DU SEAU À GLACE

⚠ AVERTISSEMENT : Le seau à glace est rempli d'un agent de refroidissement et est destiné à être utilisé dans un réfrigérateur ou un congélateur et ne doit jamais être chauffé. **Ne pas utiliser le seau à glace, la boîte de transmission et la palette de mélange avec un programme de l'appareil autre que le programme Crème glacée ! Ne pas mettre le seau à glace, la boîte de transmission et la palette de mélange en contact avec des surfaces chaudes ou des liquides chauds. Ne pas utiliser le seau à glace en combinaison avec un programme de chauffage de la machine de fabrication de pain. Le liquide de refroidissement contenu dans le seau à glace risque de se dilater de force lorsqu'il est chauffé, ce qui ferait éclater le seau à glace et causerait des risques de blessures et de dommages graves. De plus, les pièces en plastique du seau à glace, de la boîte de transmission et la palette de mélange risquent de se déformer et d'être endommagées lorsqu'elles sont chauffées.**

Lorsque vous sortez le seau à glace du congélateur, n'oubliez pas qu'il sera extrêmement froid. **Protégez les mains avec des gants. En aucun cas, ne toucher le**

seau à glace avec les mains mouillées, quand il a été dans le congélateur. Votre peau gèlerait immédiatement sur les surfaces froides, provoquant des brûlures et des blessures graves.

Le liquide de refroidissement dans le seau à glace peut maintenir une température basse pendant plusieurs heures. Pour cela, pré-refroidir le seau à glace dans le congélateur pendant plusieurs heures (toute la nuit). Placez toujours le seau à glace sur une surface nivelée et à la verticale dans le congélateur, la température de congélation n'étant pas inférieure à -18 °C. De plus, ne pas placer le seau à glace à l'envers ou incliné, ou directement sur les aliments congelés délicats dans le congélateur.

Conseil : Le seau à glace est prêt à l'emploi, lorsque le liquide de refroidissement à l'intérieur ne bouge pas, lorsque vous secouez le seau à glace (après 16 heures de refroidissement au maximum).

Vous pouvez utiliser le seau à glace de différentes manières :

- Gardez vos boissons (p. ex., le vin, la limonade) au frais pendant plusieurs heures.
- Conservez les glaçons ou la glace pilée pendant diverses heures.
- De plus, à l'aide du programme Ice Cream (Crème glacée) (15) de la Machine de fabrication de pain de conception « Design Bread Maker Advanced », vous pouvez préparer de la crème glacée.

Conseil : Placer le seau à glace dans le congélateur pendant la nuit et l'utiliser toute la journée.

FABRICATION DE CRÈME GLACÉE

Comment préparer les ingrédients

Important : Le volume de tous les ingrédients ne doit pas dépasser la moitié du volume maximum du seau à glace (env. 300 à 350 ml) afin d'éviter tout débordement dû à l'expansion de la crème glacée lorsque vous la remuez. Adaptez votre recette en conséquence.

1. Le jaune d'œuf peut être ajouté pour rendre votre crème glacée un peu plus molle et plus onctueuse. Batre le jaune d'œuf avec du sucre jusqu'à ce qu'il soit crémeux. Utiliser du sucre granulé, car ce type se dissout facilement.
2. Chauffer le lait dans une casserole jusqu'à légère ébullition. Ensuite, incorporer lentement le lait dans le jaune d'œuf battu à l'aide d'une cuillère en remuant

vigoureusement. Cependant, ne pas verser le lait chaud dans le jaune d'œuf en une fois, afin d'éviter que le jaune d'œuf ne prenne et ne devienne grumeleux.

3. Chauffer le mélange jusqu'à légère ébullition. Laisser ensuite le mélange refroidir à température ambiante. Placer le mélange au réfrigérateur jusqu'à ce que le mélange soit refroidi à une température d'env. 5°C.
4. Verser la crème glacée dans un récipient pré-refroidi et fouetter la crème jusqu'à ce qu'elle soit légèrement crémeuse. Mélanger ensuite la crème et le mélange de lait froid.
5. Pour préparer votre crème glacée personnelle, mélanger le mélange de glace avec des fruits mûrs en purée, des jus, des noix ou des amandes grillées et finement hachées, de la vanille, de la crème de nougat, du chocolat fondu ou du café soluble dans une petite quantité de lait. Ajouter plus de saveur selon votre goût.
6. Avant de congeler dans le seau à glace, refroidir le mélange au réfrigérateur à une température d'au moins + 5°C.

Comment congeler la crème glacée

7. Le seau à glace doit être resté au congélateur jusqu'à 16 heures à la verticale. Ne pas placer le seau à glace à l'envers ou le coucher ni l'incliner. Assurez-vous que la température du congélateur est suffisamment basse (au moins -18 °C). Le seau à glace est suffisamment refroidi lorsque vous n'entendez pas de gargouillis lorsque vous le secouez.
8. Les ingrédients doivent être préparés selon votre recette et les instructions ci-dessus et refroidis au réfrigérateur à une température d'env. +5°C.
9. Placez la boîte de transmission avec la roue motrice noire vers le haut dans le compartiment de chauffage de la Machine de fabrication de pain de conception « Design Bread Maker Advanced ». Tournez la boîte de transmission dans le sens des aiguilles d'une montre pour la verrouiller dans le compartiment de chauffage. La boîte de transmission doit être stable et ne pas basculer ou osciller.
10. **Protégez les mains avec des gants**, puis sortez le seau à glace du congélateur. Placez le seau à glace sur la boîte de transmission et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller en toute sécurité sur la boîte de transmission. Poussez la palette de mélange sur l'axe d'entraînement au centre du seau à glace.
11. Branchez la Machine de fabrication de pain à la source d'alimentation, puis sélectionnez le programme Ice Cream (Crème glacée) (15) à l'aide de la touche MENU.
12. À l'aide des touches +TIME et -TIME, sélectionnez le temps de mélange souhaité

en fonction de votre recette. Le temps affiché sur l'écran LCD clignote. Vous pouvez sélectionner 20, 25 ou 30 minutes. Appuyez sur la touche START/STOP pour confirmer votre choix.

13. Appuyez un court instant sur la touche START/STOP pour lancer le programme.

Important : Ne pas y verser des ingrédients chauds. Tous les ingrédients doivent être à la température du réfrigérateur, une fois versés dans le seau à glace.

14. Dès que la palette de mélange tourne, remuez rapidement votre mélange de glace pré-refroidi, puis versez-le lentement dans le seau à glace. Fermez ensuite le couvercle de la Machine de fabrication de pain, puis patientez jusqu'à ce que le signal sonore retentisse.

15. Débranchez la Machine de fabrication de pain, puis ouvrez le couvercle. Protégez les mains avec des gants, puis tournez le seau à glace dans le sens des aiguilles d'une montre pour le déverrouiller. Ensuite, sortez le seau à glace du compartiment de chauffage.

Important : Ne pas utiliser d'objets durs ou tranchants pour sortir votre crème glacée. Ne pas user de violence. Utilisez une spatule en plastique souple ou une cuillère en plastique.

16. À l'aide d'une cuillère en plastique, sortez votre crème glacée du seau à glace. Nettoyez le seau à glace après chaque utilisation (veuillez vous référer à la section : « Entretien et Nettoyage »).

Conseil : La crème glacée est molle. Si vous souhaitez qu'elle soit plus dure, placez la crème glacée au congélateur pendant ½ heure avant de la consommer. Vous pouvez conserver de la crème glacée pendant env. 1 semaine dans un récipient hermétique au congélateur.

FABRICATION DU YAOURT

Le programme YOGHURT (numéro 18) peut être utilisé pour préparer votre propre yaourt. Pour cela, seul du lait frais et une petite quantité de yaourtensemencé avec des cellules vivantes de lactobacillus sont nécessaires.

1. Verser env. 1 litre de lait pur et 100 ml de yaourtensemencé avec des cellules vivantes de lactobacillus dans le moule à pain. Remuer le mélange uniformément.

Conseil : Vous devez ajouter tous les autres ingrédients (p. ex., sucre, jus, saveurs) après préparation du yaourt pur.

⚠ AVERTISSEMENT : Assurez-vous toujours de sélectionner le programme YOGHURT. Avec tout autre programme que le programme 18 YOGHURT, le lait pourrait déborder et atteindre les éléments chauffants, entraînant un risque d'incendie et d'électrocution.

2. Fermez le couvercle de l'appareil. Utilisez la touche MENU pour sélectionner le programme 18 Yaourt. Assurez-vous de ne sélectionner aucun autre programme !
3. À l'aide des touches +TIME et -TIME, sélectionnez le temps de préparation souhaité de 8 à 12 heures. Chaque fois que vous appuyez sur une touche TIME, le temps de préparation est modifié de 30 minutes.

Par défaut, 8 heures sont programmées. Cependant, en général, le yaourt va devenir plus crémeux à l'aide d'un temps de préparation long.

4. Appuyez un court instant sur la touche START/STOP pour lancer le programme. Un signal sonore retentit dès que le programme est terminé.
5. Laissez refroidir votre yaourt maison. Puis versez le liquide (petit-lait).

Conseil : Vous devriez conserver le petit-lait qui s'est accumulé sur le yaourt, comme avec du sucre et/ou du jus de fruit selon votre goût, vous obtiendrez une boisson rafraîchissante.

6. Conserver votre yaourt au réfrigérateur.

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

En cas de problèmes pendant l'utilisation, vous trouverez des solutions dans cette section. De plus amples informations sur le préparation de vos aliments figurent dans la section : « Conseils pour obtenir des résultats optimaux ».

Problèmes	Raison possible	Solution
De la fumée s'échappe de la fente d'aération.	Des résidus du processus de production s'évaporent des éléments chauffants.	Il s'agit d'un phénomène normal. Avant la première utilisation, laissez la Machine de fabrication de pain exécuter le programme de cuisson au four (16) pendant 10 minutes, pendant que le moule à pain est laissé vide. Veuillez vous référer à la section : « Avant la première utilisation ».
	Des ingrédients sont renversés sur les éléments chauffants.	Débranchez et laissez refroidir l'appareil. Ensuite, nettoyez soigneusement le compartiment de chauffage et l'extérieur du moule à pain (veuillez vous référer à la section : « Entretien et Nettoyage »). Laissez sécher naturellement pendant env. ½ heure avec le couvercle ouvert. Éviter strictement de renverser des aliments dans le compartiment de chauffage.
	Les ingrédients contenus dans le coffret d'ingrédients ont été trop humides ou trop finement moulus. Ainsi, de la poudre ou de l'humidité ont été déversées dans le compartiment de chauffage.	Débranchez et laissez refroidir l'appareil. Ensuite, nettoyez soigneusement le compartiment de chauffage et l'extérieur du moule à pain (veuillez vous référer à la section : « Entretien et Nettoyage »). Laissez sécher naturellement pendant env. ½ heure avec le couvercle ouvert. Le coffret d'ingrédients est destiné aux ingrédients grossièrement hachés et secs. Toujours verser les ingrédients mouillés et finement moulus directement dans le moule à pain.
La croûte inférieure du pain est trop dure et/ou trop épaisse.	Le pain a été laissé trop longtemps dans le moule à pain avec la fonction de maintien au chaud activée.	Après la cuisson, un signal sonore retentit. C'est le moment idéal pour sortir le pain de la machine de fabrication de pain.
Il est très difficile de sortir le pain du moule à pain.	La palette de pétrissage adhère à l'axe d'entraînement.	Après avoir sorti le pain, verser de l'eau chaude dans le moule à pain et laisser tremper pendant 10 minutes. Ensuite, nettoyez soigneusement le moule à pain et la palette de pétrissage. Avant la prochaine utilisation, graisser l'axe d'entraînement à l'aide d'huile de cuisson ou de marge. Cela permet d'enlever la palette de pétrissage après cuisson.

Problèmes	Raison possible	Solution
Les ingrédients ne sont pas mélangés uniformément ; le pain est mal cuit.	Mauvais programme sélectionné.	Sélectionnez un programme approprié (veuillez vous référer à la section : « Programmes de la Machine de fabrication de pain »).
	Vous avez ouvert le couvercle à plusieurs reprises en cours de fonctionnement.	Évitez d'ouvrir le couvercle pendant la dernière phase de levage et pendant la cuisson (veuillez vous référer à la section : « Phases des programmes »).
	La pâte est trop épaisse.	Ajoutez un peu plus de liquide à votre recette. Cependant, assurez-vous de ne pas verser plus de 1 000 g au total.
	La résistance mécanique est trop élevée et la palette de pétrissage ne peut pas tourner et remuer convenablement.	Tournez la palette de pétrissage manuellement. Pouvez-vous le bouger avec seulement peu de résistance ? Laissez l'appareil exécuter un pétrissage avec un moule à pain vide. La palette de pétrissage se déplace-t-elle librement ? Dans le cas contraire, appelez le centre de service clientèle Gastroback, tél. (+49)4165 2225-0.
La palette de pétrissage ne bouge pas, même lorsque le moteur tourne.	La palette de pétrissage et/ou le moule à pain ne sont pas installés correctement.	Assurez-vous que la palette de pétrissage et le moule à pain sont correctement positionnés (veuillez vous référer à la section : « Préparatifs »).
	La pâte est trop épaisse et/ou trop grosse.	Consultez votre recette pour déterminer le poids correct des ingrédients. Ajoutez un peu plus de liquide. Cependant, assurez-vous de ne pas verser plus de 1 000 g au total.
Le pain est humide et trop mou.	Si le pain refroidit dans la machine de fabrication de pain, il peut devenir humide en raison du condensat.	Sortez le pain cuit au four à temps. Conservez votre pain par exemple dans une huche à pain.
La pâte déborde du moule à pain.	La quantité de liquide et de levure est trop élevée, ce qui rend la pâte liquide.	Débranchez immédiatement l'appareil. Laissez refroidir l'appareil, puis nettoyez le compartiment de chauffage et l'extérieur du moule à pain (veuillez vous référer à la section : « Entretien et Nettoyage »). Réduire la quantité de liquide pour rendre la pâte épaisse. Ne pas y mettre plus de 1 000 g au total.
	Trop de pâte.	
Le pain pousse contre le couvercle pendant la cuisson.	Trop de pâte.	Ne pas y mettre plus de 1 000 g au total.
	Trop de levure ou la température ambiante est trop élevée.	Consultez votre recette. Ne pas utiliser l'appareil lorsque la température ambiante est supérieure à 34 °C.

Problèmes	Raison possible	Solution
Le pain est trop petit ou n'a pas levé.	Aucune/pas assez de levure.	Vérifiez la quantité de levure.
	Mauvaise activité de la levure.	Ne pas utiliser de levure qui a été conservée trop longtemps. L'eau doit être tiède mais supérieure à 15 °C. Assurez-vous que la levure n'entre pas en contact avec du sel.
	Vous avez choisi un programme destiné au pain à la levure pour faire cuire une pâte à base de levure chimique et/ou de bicarbonate de soude.	Sélectionnez un programme approprié. Veuillez vous référer à la section : « Programmes de la Machine de fabrication de pain ».
Le pain s'affaisse pendant le processus de cuisson.	La farine utilisée ne peut pas supporter le levage de pâte.	Utilisez de la farine à pain ou un mélange pour pâtisserie suffisant.
	L'activité de la levure est trop élevée ou la température de levage est trop élevée.	La température de levage de la levure doit être d'env. 20°C.
	Une eau trop abondante rend la pâte trop humide.	Consultez votre recette, puis réduisez la quantité d'eau.
Le pain est trop dense	Trop de farine ou pas assez d'eau.	Réduire la farine ou augmenter la quantité d'eau.
	Trop d'ingrédients à base de fruits ou trop de farine de blé entier.	Réduire la quantité d'ingrédients correspondants et/ou augmenter la quantité de levure.
Le centre du pain est creux.	Eau ou levure excessive, ou absence de sel.	Réduire la quantité d'eau ou de levure. Probablement ajouter une petite quantité de sel.
	La température de l'eau est trop élevée.	L'eau doit être tiède au maximum.
La croûte est trop épaisse et trop foncée lorsque vous préparez des gâteaux ou des aliments à forte teneur en sucre.	Diverses recettes et divers ingrédients ont un grand effet sur la fabrication de pain et le brunissage est toujours affecté par un excès de sucre.	Si la croûte est trop sombre pour une recette à forte teneur en sucre, annulez le programme de cuisson (appuyez sur la touche START/STOP) env. 5 à 10 minutes avant la fin du temps de cuisson. Laissez le pain/gâteau pendant env. 20 minutes dans le compartiment de chauffage avec le couvercle fermé, avant de sortir votre pain/gâteau.

Problèmes	Raison possible	Solution
Panne d'électricité pendant l'exécution d'un programme.		En cas de panne d'électricité pendant 10 minutes maximum, la machine de fabrication de pain exécutera le dernier programme mis en œuvre jusqu'à la fin, dès qu'elle sera mise sous tension à nouveau. En cas de panne d'électricité de plus de 10 minutes, vous devez redémarrer la machine.
Les raisins secs, les granulés de chocolat, les fruits et les ingrédients similaires sont écrasés dans l'appareil.		Afin d'éviter le hachage d'ingrédients tels que les fruits, ajoutez-les à la pâte uniquement après le signal sonore.
Impossible d'activer la fonction Minuteur. L'icône représentant un sablier ne s'affiche pas et/ou les touches TIME sont désactivées.	Vous avez sélectionné un programme non destiné à une utilisation avec minuteur. La fonction Minuteur n'est pas disponible avec certains programmes.	Si cela convient à votre recette, sélectionnez un autre programme. Rappel important : avec certains programmes, vous sélectionnez le temps de préparation à l'aide des touches TIME. C'est particulièrement important pour le programme Bake (Faire cuire au four) (16) !
L'appareil est sous tension, mais les touches du panneau de commandes sont désactivées. Vos entrées ne donnent lieu à aucune réponse.	Le panneau de commandes est verrouillé.	L'écran LCD affiche l'icône Clé en cas de verrouillage du panneau de commandes. Lorsque l'icône Clé s'affiche, appuyez simultanément sur les touches WEIGHT et BURNING COLOR pour déverrouiller le panneau de commandes.
	Vous avez sélectionné le programme Jam (Confiture).	Avec le programme Jam (Confiture) (10), aucune autre entrée n'est possible. Seules les touches MENU et START/STOP sont activées.
Le temps clignote sur l'écran LCD. L'appareil ne répond pas à votre entrée.	Le programme en cours est mis en pause.	Appuyez sur la touche START/STOP pour poursuivre l'utilisation. Autrement, au bout d'env. 3 minutes, l'appareil reprend son fonctionnement automatiquement.
	L'appareil est en mode de réglage de temps.	Avec certains programmes (11, 13, 15 et 16), vous pouvez régler le temps de préparation à l'aide des touches +TIME et -TIME, indiqués par un temps qui clignote. Réglez le temps souhaité, puis appuyez un court instant sur la touche START/STOP pour confirmer votre réglage. Veuillez vous référer à la section : « Programmes de la Machine de fabrication de pain ».
Des informations inhabituelles s'affichent à l'écran.		

Problèmes	Raison possible	Solution
H:HH (après le démarrage du programme)	La température est trop élevée dans le compartiment de chauffage.	Appuyez immédiatement sur la touche START/STOP pour interrompre le programme, puis débranchez l'appareil. Ouvrez ensuite le couvercle, puis laissez refroidir complètement la Machine de fabrication de pain avant de l'utiliser à nouveau.
E:EO (après le démarrage du programme)	Échec de la sonde de température.	Envoyez l'appareil à un centre de service agréé pour réparation.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

⚠ AVERTISSEMENT : Assurez-vous toujours que l'appareil se trouve hors de portée des enfants en bas âge.

Mettez toujours hors tension l'appareil (en maintenant la touche START/STOP enfoncée jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse), puis débranchez l'appareil et patientez jusqu'à ce que l'appareil soit refroidi (au moins 20 minutes) avant de le déplacer ou de le nettoyer. Ne pas essayer de déplacer l'appareil en cours de fonctionnement.

Les surfaces du moule à pain et de la palette de pétrissage sont dotées d'un revêtement antiadhésif. Ne pas rayer ou couper des aliments sur le revêtement antiadhésif. Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs ou de produits chimiques corrosifs (p. ex. eau de javel, nettoyant pour four ou nettoyant pour grill) pour nettoyer l'appareil ou une de ses pièces, afin d'éviter d'endommager les surfaces. Ne pas utiliser d'objets durs ou aux arêtes vives pour nettoyer les surfaces de l'appareil.

Assurez-vous de protéger le boîtier contre les éclaboussures d'eau et l'humidité. Ne pas plonger le boîtier ou le cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide afin d'éviter tous risques d'électrocution et de détérioration. Ne renverser ni ne faire goutter aucun liquide sur le boîtier ou le cordon d'alimentation, ni dans le compartiment de chauffage afin d'éviter tout risque d'incendie et d'électrocution. Ne pas user de violence !

Ne pas nettoyer l'appareil ni aucune pièce ou aucun accessoire de l'appareil dans un lave-vaisselle automatique.

1. Débranchez l'appareil et, le couvercle ouvert, laissez l'appareil refroidir à la température ambiante (au moins 20 minutes).
2. Pour déverrouiller le moule à pain, faites-le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Soulevez-le ensuite du compartiment de chauffage.

Important : Utilisez uniquement de l'eau de vaisselle tiède pour nettoyer l'appareil. Manipulez les pièces de l'appareil avec précaution afin d'éviter tous dommages. Cela vaut en particulier pour le rabat interne du coffret d'ingrédients, le joint en silicone blanc situé au fond du compartiment de chauffage et les éléments chauffants.

3. Nettoyez le compartiment de chauffage à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge douce légèrement humide. Assurez-vous de retirer toutes les miettes et éclaboussures. Veillez toutefois à ne pas endommager le joint en silicone blanc et les éléments chauffants situés au fond du compartiment de chauffage. De plus, il ne doit rester aucune peluche ou toutes autres particules sur les éléments chauffants.
4. Essuyez soigneusement le couvercle et l'intérieur du coffret d'ingrédients à l'aide d'un chiffon humide. Veillez à ne pas endommager les charnières du rabat intérieur du coffret d'ingrédients. Le cas échéant, utilisez une petite brosse douce pour nettoyer l'intérieur du coffret d'ingrédients.
5. Essuyez l'extérieur de l'appareil et le cordon d'alimentation à l'aide d'un chiffon doux et humide. Essuyez ensuite l'appareil à l'aide d'un chiffon doux.
6. Sortez la palette de pétrissage en la tirant simplement vers le haut. Si la palette de pétrissage adhère à l'arbre d'entraînement et qu'elle est difficile à retirer, remplissez le moule à pain d'eau de vaisselle tiède pendant env. 30 minutes. Puis réessayez. Le cas échéant, utilisez le crochet fourni pour soulever la palette de pétrissage pour le sortir du moule à pain.
7. Nettoyez toutes les surfaces du moule à pain et de la palette de pétrissage à l'aide de l'eau de vaisselle tiède et d'une brosse ou d'un chiffon doux. En particulier, l'axe d'entraînement sortant du fond de l'intérieur du moule à pain doit être nettoyé à fond. Il doit être lisse et brillant. Dans le cas contraire, la palette de pétrissage pourrait coller à l'arbre d'entraînement après la prochaine utilisation.

Conseil : Assurez-vous que l'ouverture dans la palette de pétrissage est entièrement propre et lisse. Les résidus à l'intérieur de l'ouverture adhèrent à l'axe d'entraînement, rendant ainsi difficile le retrait de la palette de pétrissage de l'axe d'entraînement après utilisation.

8. Après le nettoyage, tenez la palette de pétrissage et le moule à pain à la lumière pour vérifier si l'ouverture de la palette de pétrissage et de l'axe d'entraînement sont propres. S'il y a des résidus, faites tremper la palette de pétrissage et le moule à pain pendant quelques minutes dans de l'eau de vaisselle chaude. Ensuite, nettoyez soigneusement à l'aide d'un chiffon doux.
9. Séchez soigneusement toutes les pièces. Laissez ensuite l'appareil (avec le couvercle ouvert) et les pièces sécher naturellement pendant ½ heure, dans un endroit où elles sont hors de portée des enfants en bas âge.

Conseil : Il est conseillé de remonter l'appareil après nettoyage. De cette façon, vous protégez les pièces contre les dommages, les pertes et la poussière.

Important : Avant de remonter l'appareil, assurez-vous toujours que les pièces de l'appareil sont propres et complètement sèches. Ceci est particulièrement important pour le compartiment de chauffage et l'extérieur du moule à pain. Dans le cas contraire, de l'humidité pourrait pénétrer dans les éléments chauffants et entraîner un risque de surchauffe et d'électrocution.

10. Poussez la palette de pétrissage sur l'axe d'entraînement dans le moule à pain.
11. Tournez le moule à pain dans le compartiment de chauffage jusqu'à ce qu'il repose sur le raccordement des travaux de pétrissage. Tournez ensuite le moule à pain dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller sur le raccordement.

Conseil : Si vous ne pouvez pas pousser complètement le moule à pain, tournez un peu l'arbre de commande/la palette de pétrissage, puis réessayez.

12. Fermez la couverture.

NETTOYAGE DU SEAU À GLACE

⚠ AVERTISSEMENT : Ne pas chauffer le seau à glace, ni mettre le seau à glace, la boîte de transmission et la palette de mélange en contact avec des surfaces chaudes ou des liquides chauds. Le liquide de refroidissement contenu dans le seau à glace risque de se dilater de force lorsqu'il est chauffé, ce qui ferait éclater le seau à glace et causerait des risques de blessures et de dommages graves. De plus, les pièces en plastique du seau à glace, de la boîte de transmission et de la palette de mélange ne sont pas résistantes à la chaleur et risquent d'être déformées et endommagées lorsqu'elles sont chauffées.

Le seau à glace peut être extrêmement froid lorsqu'il est utilisé. Protégez toujours les mains avec des gants lorsque vous touchez le seau à glace afin d'éviter des gelures graves.

Ne pas user de violence. Pour le fonctionnement, le seau à glace et la boîte de transmission sont verrouillés dans le compartiment de chauffage de la machine de fabrication de pain.

1. Protégez les mains avec des gants avant de toucher le seau à glace. Pour déverrouiller le seau à glace dans la machine de fabrication de pain, tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, puis sortez-le du compartiment de chauffage. Videz entièrement le seau à glace. Tournez la boîte de transmission du seau à glace dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, puis sortez-le du compartiment de chauffage. Tirez la palette de mélange hors du seau à glace.
2. Laver le seau à glace, la palette de mélange et la boîte de transmission à l'eau tiède à l'aide d'une brosse en nylon souple ou d'un chiffon doux.
3. Séchez soigneusement les pièces. Laisser ensuite sécher naturellement, dans un endroit où les pièces sont hors de portée des enfants en bas âge.

RANGEMENT

⚠ AVERTISSEMENT : Il est important de surveiller les enfants en bas âge afin de s'assurer qu'ils ne jouent ni avec l'appareil ni avec l'une de ses pièces. Lorsque vous n'utilisez pas l'appareil, débranchez toujours celui-ci, puis laissez-le refroidir complètement. Nettoyez toujours l'appareil ainsi que l'ensemble de ses pièces avant de le ranger afin d'éviter tout dépôt d'aliments séchés (Veuillez vous référer à la section : « Entretien et Nettoyage »). Ne pas tenir l'appareil par le cordon d'alimentation ou le couvercle pour le déplacer.

Veillez à ranger l'appareil dans un endroit propre, sec et à l'abri de toutes con-

traintes inadmissibles (chocs mécaniques ou électrocution, chaleur, humidité) et hors de la portée des enfants en bas âge. Ne placer aucun objet dur ou lourd sur ou dans l'appareil ou sur une de ses pièces.

Toujours manipuler les cordons d'alimentation avec une précaution particulière. Le cordon d'alimentation ne doit jamais être noué, tordu, tiré, tendu ou écrasé. Ne pas laisser la fiche ou le cordon d'alimentation pendre au bord de la table ou du comptoir.

Pour le rangement, saisissez l'appareil par la partie inférieure du boîtier, puis placez l'appareil sur une surface propre et stable, où il ne peut tomber. Enroulez le cordon d'alimentation de façon lâche autour de l'appareil.

N'utilisez pas les pièces ou les accessoires de l'appareil à des fins autres que pour son fonctionnement. Il est recommandé de ranger ensemble les pièces, les accessoires et l'appareil. Pour cela, remontez l'appareil après le nettoyage (veuillez vous référer à la section : « Entretien et Nettoyage »), puis fermez le couvercle, protégeant ainsi toutes les pièces contre les dommages, les pertes et la poussière.

REMARQUES RELATIVES À LA MISE AU REBUT



La mise au rebut de l'appareil et de son emballage doit être effectuée conformément aux réglementations et exigences locales en vigueur pour les appareils électriques et les emballages. Veuillez contacter l'entreprise locale d'élimination des déchets.

Ne pas jeter les appareils électriques avec les déchets municipaux non triés, utilisez des installations de collecte séparées. Contactez votre municipalité pour en savoir plus sur les différents systèmes de collecte disponibles. Si les appareils électriques sont éliminés par mise en décharge ou dans des sites d'enfouissement, des substances dangereuses peuvent s'infiltrer dans les eaux souterraines et atteindre la chaîne alimentaire, causant ainsi des dégâts pour votre santé et votre bien-être. En remplaçant de vieux appareils par des nouveaux, le distributeur est tenu par la loi de reprendre au moins votre ancien appareil aux fins de mise au rebut sans que vous n'encouriez de frais.

INFORMATIONS ET SERVICES

Veuillez visiter le site Web : www.gastroback.de pour de plus amples informations.

Pour obtenir du support technique, veuillez contacter le centre de service à la clientèle de GASTROBACK par téléphone : +49 (0) 4165/22 25-0 ou par e-mail : info@gastroback.de.

GARANTIE

Nous garantissons que tous nos produits sont exempts de défauts au moment de l'achat. Au regard de tout défaut de fabrication ou de matériaux démontrable, l'appareil sera réparé ou remplacé gratuitement sans possibilité de recours en dommages et intérêts et dans un délai de 2 ans après l'achat de l'appareil. Il n'existe aucune réclamation dans le cadre de la garantie de l'acheteur si les dommages ou le défaut de l'appareil est causé par un traitement inapproprié, une surcharge ou des erreurs d'installation. La réclamation dans le cadre de la garantie expire en cas d'interférence technique d'un tiers sans accord écrit. L'acheteur doit présenter le bordereau de vente lors dans le recours à une garantie et doit supporter tous les frais et coûts du transport.

Remarque

Les clients d'Allemagne et d'Autriche : Pour toute réparation et tout service, veuillez envoyer les produits Gastroback à l'adresse suivante :

GASTROBACK GmbH, Gewerbestr. 20, D-21 279 Hollenstedt, Allemagne.

Les clients d'autres pays : Veuillez contacter votre revendeur.

Veuillez convenir que nous ne pouvons supporter les frais de réception. Envoi des appareils : Veuillez vous assurer d'emballer l'appareil prêt à être expédié sans accessoires. Ajoutez le bordereau de vente et une brève description de la panne. Le délai de traitement après réception de l'appareil défectueux sera d'env. 2 semaines nous vous informerons automatiquement. Après la période de garantie, veuillez envoyer les appareils défectueux à l'adresse indiquée. Vous recevrez un devis gratuit et, par la suite, pourrez décider si nous réparerons l'appareil aux frais éventuellement encourus, renvoyer gratuitement l'appareil défectueux ou mettre au rebut l'appareil gratuitement.

Cet appareil est prévu exclusivement pour une utilisation domestique et NE doit PAS être utilisé à des fins commerciales. Ne pas essayer d'utiliser cet appareil d'une autre manière ou à d'autres fins que l'utilisation prévue, décrite dans les présentes instructions. Toute autre utilisation est considérée comme une utilisation non prévue ou une mauvaise utilisation, et peut entraîner des blessures ou des dommages graves. Il n'existe aucune réclamation dans le cadre de la garantie de l'acheteur si des blessures ou des dommages sont causés par une utilisation non prévue.

RECETTES

PAIN

Remarque

Pour vous familiariser avec votre nouvelle machine de fabrication de pain, il est conseillé d'utiliser un mélange de pain prêt à l'emploi pour votre premier essai. Suivez simplement les instructions données sur le paquet. De cette façon, vous pouvez essayer la méthode pour sortir la palette de pétrissage avant la cuisson (pendant la deuxième phase de levage). Lorsque vous êtes familiarisé avec le cycle de cuisson, vous aurez facilement du succès avec vos propres recettes de pain et de gâteaux.

Pain blanc de base

Ingrédients

Taille de pain	1 000 g	750 g	500 g
Eau	320 ml	250 ml	160 ml
Sel	6 g	5 g	3 g
Huile	24 ml	18 ml	12 ml
Sucre	24 g	18 g	12 g
Lait en poudre	15 g	12 g	6 g
Farine à pain	520 g	400 g	260 g
Levure	6 g	4 g	3 g

Préparation

Mettre les ingrédients dans le moule à pain dans l'ordre indiqué. Nous vous recommandons de l'huile de cuisine raffinée.

Sélectionnez le programme 1 Pain de base.

Pain au sésame

Ingrédients

Taille de pain	1 000 g	750 g	500 g
Eau	320 ml	250 ml	160 ml
Sel	8 g	6 g	4 g
Huile	36 ml	24 ml	18 ml
Sucre	24 g	18 g	12 g
Lait en poudre	24 g	18 g	12 g

Taille de pain	1 000 g	750 g	500 g
Farine à pain	520 g	400 g	260 g
Levure	6 g	4 g	3 g
Graines de sésame	30 g	22 g	15 g

Préparation

Mettre les ingrédients dans le moule à pain dans l'ordre indiqué. Nous vous recommandons de l'huile de cuisine raffinée.

Mettre le sésame dans le moule à pain lorsque le signal sonore retentit pendant le pétrissage. Autrement, vous pouvez verser les graines de sésame dans le coffret d'ingrédients avant de lancer le programme.

Sélectionnez le programme 1 Pain de base.

Pain aux noix ou aux noix de pin

Ingrédients

Taille de pain	1 000 g	750 g	500 g
Eau	280 ml	230 ml	140 ml
Œuf	2	1	1
Sel	6 g	5 g	3 g
Huile	36 ml	24 ml	18 ml
Sucre	24 g	18 g	12 g
Lait en poudre	24 g	18 g	12 g
Farine à pain	500 g	400 g	250 g
Levure	6 g	4 g	3 g
Noix ou noix de pin	60 g	45 g	30 g

Préparation

Mettre les ingrédients dans le moule à pain dans l'ordre indiqué. Nous vous recommandons de l'huile de cuisine raffinée.

Hacher grossièrement les noix et/ou les noix de pin et les ajouter dans le moule à pain lorsque le signal sonore retentit pendant le pétrissage. Autrement, vous pouvez remplir les noix et les noix de pin hachées dans le coffret d'ingrédients avant de lancer le programme.

Sélectionnez le programme 1 Pain de base.

Pain français classique

Ingrédients

Taille de pain	1 000 g	750 g	500 g
Eau	340 ml	250 ml	170 ml
Sel	8 g	6 g	4 g
Huile	12 ml	9 ml	6 ml
Sucre	16 g	12 g	8 g
Farine à pain	540 g	400 g	270 g
Levure	6 g	5 g	3 g

Préparation

Mettre les ingrédients dans le moule à pain dans l'ordre indiqué. Nous vous recommandons de l'huile de cuisine raffinée.

Sélectionnez le programme 2 Pain français.

Pain au maïs

Ingrédients

Taille de pain	1 000 g	750 g	500 g
Eau	320 ml	240 ml	160 ml
Sel	6 g	5 g	3 g
Huile	24 ml	18 ml	12 ml
Sucre	16 g	12 g	8 g
Laït en poudre	16 g	12 g	8 g
Farine à pain	400 g	300 g	200 g
Levure	6 g	4 g	3 g
Farine de blé	120 g	100 g	60 g

Préparation

Mettre les ingrédients dans le moule à pain dans l'ordre indiqué. Nous vous recommandons de l'huile de cuisine raffinée.

Sélectionnez le programme 2 Pain français.

Pain au bicarbonate de soude

Ingrédients

Taille de pain	1 000 g	750 g	500 g
Lait + 1 œuf	305 ml	250 ml	160 ml
Sel	5 g	4 g	3 g
Beurre	45 g	36 g	24 g
Sucre	95 g	75 g	50 g
Farine de blé	170 g	130 g	90 g
Farine tout usage	340 g	260 g	180 g
Poudre à lever	10 g	7 g	5 g
Bicarbonate de soude	10 g	7 g	5 g

Préparation

Mettre les ingrédients dans le moule à pain dans l'ordre indiqué.

Sélectionnez le programme 7 Pain éclair.

Pain de blé entier

Ingrédients

Taille de pain	1 000 g	750 g	500 g
Eau	340 ml	250 ml	170 ml
Sel	10 g	8 g	5 g
Huile	24 ml	18 ml	12 ml
Lait en poudre	18 g	13 g	9 g
Sucre brun	24 g	18 g	12 g
Farine à pain	200 g	150 g	100 g
Blé entier	360 g	250 g	180 g
Levure	8 g	5 g	4 g

Préparation

Mettre les ingrédients dans le moule à pain dans l'ordre indiqué. Nous vous recommandons de l'huile de cuisine raffinée.

Sélectionnez le programme 3 Blé entier.

Pain sucré

Ingrédients

Taille de pain	1 000 g	750 g	500 g
Eau	280 ml	220 ml	140 ml
Œuf	2	1	1
Sel	8 g	6 g	4 g
Huile	36 ml	24 ml	18 ml
Lait en poudre	12 g	9 g	6 g
Sucre	80 g	55 g	40 g
Farine à pain	500 g	380 g	250 g
Levure	6 g	4 g	3 g

Préparation

Mettre les ingrédients dans le moule à pain dans l'ordre indiqué. Nous vous recommandons de l'huile de cuisine raffinée.

La quantité correspondante de lait frais peut être utilisée à la place de l'eau et du lait en poudre.

Sélectionnez le programme 4 Pain sucré.

Pain aux noix de cajou

Ingrédients

Taille de pain	1 000 g	750 g	500 g
Eau	100 ml	80 ml	50 ml
Sel	6 g	5 g	3 g
Noix de cajou/citrouille	300 g	210 g	150 g
Huile	30 ml	27 ml	15 ml
Lait en poudre	20 g	18 g	10 g
Sucre	48 g	40 g	24 g
Farine à pain	380 g	300 g	190 g
Levure	8 g	5 g	4 g

Préparation

Couper la citrouille en morceaux de ½ cm. Faire cuire la citrouille à la vapeur (environ 20 minutes), l'égoutter après refroidissement, puis l'écraser finement.

Ensuite, mettre les ingrédients dans le moule à pain dans l'ordre indiqué. Nous vous recommandons de l'huile de cuisine raffinée.

Sélectionnez le programme 4 Pain sucré.

Pain au café

Ingrédients

Taille de pain	1 000 g	750 g	500 g
Eau	240 ml	200 ml	120 ml
Œuf	2	1	1
Sel	6 g	4 g	3 g
Huile	26 ml	20 ml	13 ml
Lait en poudre	10 g	8 g	5 g
Sucre	50 g	40 g	25 g
Café instantané en poudre	3 petites portions	2 petites portions	1½ petites portions
Farine à pain	400 g	300 g	200 g
Levure	6 g	5 g	3 g

Préparation

Mettre les ingrédients dans le moule à pain dans l'ordre indiqué.

Les œufs peuvent être mélangés avec de l'eau pour obtenir une consistance un peu plus légère.

Sélectionnez le programme 4 Pain sucré.

Pain vert

Ingrédients

Taille de pain	1 000 g	750 g	500 g
Eau	260 ml	200 ml	130 ml
Œuf	2	1	1
Sel	6 g	7 g	3 g
Huile	40 ml	30 ml	20 ml
Lait en poudre	16 g	13 g	8 g
Sucre	50 g	40 g	25 g
Feuilles de salade hachées	280 g	210 g	140 g
Farine à pain	460 g	350 g	230 g
Levure	6 g	4 g	3 g

Préparation

La laitue doit être hachée et écrasée à l'aide d'un robot culinaire.

Mettre les ingrédients dans le moule à pain dans l'ordre indiqué.

Sélectionnez le programme 4 Pain sucré.

Pain aux bananes

Ingrédients

Taille de pain	1 000 g	750 g	500 g
Eau	250 ml	230 ml	130 ml
Œuf	2	1	1
Sel	7 g	6 g	4 g
Lait en poudre	65 g	60 g	35 g
Sucre	50 g	40 g	25 g
Farine à pain	450 g	400 g	230 g
Levure	7 g	5 g	4 g
Banane	110 g	80 g	55 g
Beurre	30 g	36 g	20 g

Préparation

À l'exception du beurre, mettre les ingrédients dans le moule à pain dans l'ordre indiqué. Couper la banane en morceaux, l'ajouter après les autres ingrédients, avant de lancer le programme. Pour obtenir un meilleur pain, ajouter le beurre 10 minutes après le début du pétrissage.

Sélectionnez le programme 4 Pain sucré.

Pain à la noix de coco

Ingrédients

Taille de pain	1 000 g	750 g	500 g
Eau	280 ml	220 ml	140 ml
Œuf	2	1	1
Sel	6 g	5 g	4 g
Huile	36 ml	27 ml	18 ml
Lait en poudre	60 g	45 g	30 g
Sucre	50 g	40 g	25 g
Farine à pain	460 g	360 g	230 g
Levure	5 g	5 g	4 g
Noix de coco desséchée	60 g	45 g	30 g

Préparation

Mettre les ingrédients dans le moule à pain dans l'ordre indiqué.

Ajouter la noix de coco lorsque le signal sonore retentit pendant le pétrissage. Autrement, vous pouvez placer la noix de coco dans le coffret d'ingrédients avant de lancer le programme.

Sélectionnez le programme 4 Pain sucré.

GÂTEAUX

Remarque

Évitez de conserver le gâteau au chaud dans la machine de fabrication de pain. Mettez hors tension la machine de fabrication de pain dès que le cycle de cuisson est terminé et la série de 10 signaux sonores. Laissez refroidir le gâteau pendant env. ¼ heure avec le couvercle fermé et le curseur du coffret d'ingrédients ouvert. Ensuite, sortir le moule à pain de l'appareil et laisser le gâteau refroidir dans le moule à pain pendant encore ¼ heure. De cette façon, vous empêchez l'affaissement du gâteau. Mettre le gâteau sur une grille et le laisser refroidir complètement avant de le recouvrir de glaçage ou de chocolat ou de le remplir.

Pain d'épice

Ingrédients

- » 1 œuf
- » 100 ml de lait
- » 15 g de margarine
- » ½ paquet de sucre vanillé
- » 70 à 80 g de sucre
- » 40 g de farine de seigle de type 1150
- » 120 g de farine de blé de type 405
- » 20 g de cacao
- » 10 g de mélange d'épices pour le pain d'épice
- » 1 paquet de poudre à lever tamisée
- » Glaçage : 2 morceaux de chocolat à cuire

Préparation

Outre le chocolat, mettre les ingrédients dans le moule à pain dans l'ordre indiqué.

Lancer le programme 9 Gâteau.

Une fois le cycle de cuisson terminé, mettez hors tension l'appareil (en appuyant sur la touche CANCEL [Annuler]), puis laissez le gâteau dans l'appareil pendant env. ¼ heure avec le couvercle fermé et le curseur du coffret d'ingrédients ouvert.

Sortir le moule à pain et laisser le gâteau refroidir encore ¼ heure dans le moule à pain. Mettre le gâteau sur une grille et le laisser refroidir complètement.

Couvrir le pain d'épice avec du chocolat fondu.

Conseil : Vous pouvez préparer votre propre création d'épices pour pain d'épice à partir de cardamome, coriandre, cannelle, clou de girofle, anis, anis étoilé, fenouil, noix de muscade, piment de la Jamaïque et, éventuellement, du poivre.

Gâteau aux oranges

Ingrédients

- » 1 œuf
- » 100 ml de lait
- » 15 g de margarine
- » ½ paquet de sucre vanillé
- » 1 flacon d'arôme d'orange
- » 70 à 80 g de sucre
- » 180 g de farine de blé de type 405
- » 1 paquet de poudre à lever tamisée
- » Glaçage : 2 cuillères à soupe de sucre à glacer, du jus d'orange

Préparation

Mis à part le sucre à glacer et le jus d'orange, mettre les ingrédients dans le moule à pain dans l'ordre indiqué. Lancer le programme 9 Gâteau.

Lorsque le cycle de cuisson est terminé, mettez hors tension l'appareil (en appuyant sur la touche CANCEL [Annuler]), puis laissez le gâteau dans l'appareil pendant env. ¼ heure avec le couvercle fermé et le curseur du coffret d'ingrédients ouvert. Sortez le moule à pain, puis laissez refroidir le gâteau pendant encore ¼ d'heure dans le moule à pain. Mettre le gâteau sur une grille et le laisser refroidir complètement.

Mélanger le sucre à glacer et quelques gouttes de jus d'orange pour obtenir un sirop épais et recouvrir le gâteau de ce glaçage.

Gâteau de levure

Ingrédients

- » 100 g de beurre
- » 100 g de sucre
- » 5 œufs
- » 250 g de farine auto-levante
- » 1 flacon d'arôme de vanille
- » 25 ml de jus de citron
- » 4 g de levure

Préparation

Mélanger les œufs, le sucre et le beurre dans un mélangeur et mélanger jusqu'à consistance mousseuse.

En portions, ajouter une farine auto-levante, puis mélanger à la main.

Au moins, ajouter tous les autres ingrédients et bien mélanger.

Essuyer l'intérieur du moule à pain avec un peu d'huile. Ensuite, ajouter la pâte.

Sélectionnez le programme 9 Gâteau.

PÂTE

Pâte levée

Ingrédients

- » 260 ml d'eau
- » 400 g de farine
- » 5 g de levure

Préparation

Mettre les ingrédients dans le moule à pain. L'eau, la farine et la levure sont les principaux ingrédients, tous les autres sont facultatifs. Cependant, ne pas mettre plus de 1 000 g au total.

Sélectionnez le programme 14 Pâte.

Pâte étalée

Ingrédients

- » 260 ml d'eau
- » 400 g de farine

Préparation

Mettre les ingrédients dans le moule à pain. L'eau et la farine sont les principaux ingrédients, tous les autres sont facultatifs. Cependant, ne pas mettre plus de 1 000 g au total.

Sélectionnez le programme 14 Pâte.

YAOURT

Remarque

Pour préparer votre propre yaourt, les cellules vivantes de lactobacillus sont essentielles. Dans la plupart des cas, ceci est obtenu à partir de yaourt fait. Vous pouvez également utiliser de la poudre de yaourt déshydraté contenant des lactobacilles, qui peut servir même pour préparer du yaourt au soja. Lorsque vous utilisez des lactobacilles déshydratées, suivez les instructions données sur l'emballage. De plus, du yaourt fait obtenu à partir de poudre contenant des lactobacilles déshydratés peut être utilisé pour lancer une nouvelle préparation de yaourt.

Remarque

En règle générale, votre propre yaourt sera liquide et convient parfaitement à la consommation. Si vous souhaitez obtenir une qualité un peu plus épaisse, utilisez un peu de gélatine selon votre goût. Lors de la préparation du yaourt, il y a toujours du petit-lait qui se sépare. Ne pas jeter le petit-lait. Ce sera une boisson rafraîchissante et désaltérante (veuillez vous référer à la section : « Boisson à base de petit-lait »).

Yaourt à boire au nougat

Ingrédients

- » 1 litre de lait faible en gras
- » env. 100 ml de yaourt purensemencé avec des cellules vivantes de lactobacillus
- » env. 100 g de crème de nougat aux noisettes

Préparation

Bien mélanger le lait et le yaourt et verser le mélange dans le moule à pain.

Placer le moule à pain dans la machine de fabrication de pain, puis fermer le couvercle de l'appareil. Sélectionnez le programme 18 Yaourt. Assurez-vous de ne sélectionner aucun autre programme !

A la fin du cycle du yaourt, verser le yaourt dans un récipient suffisamment haut et étroit, de préférence doté d'un bec verseur. Couvrir le récipient et laisser reposer le yaourt un peu plus longtemps à température ambiante jusqu'à formation du petit-lait sur le yaourt.

Vider soigneusement le petit-lait. Vous pouvez l'utiliser pour préparer une boisson délicieuse (veuillez vous référer à la section : « Boisson à base de petit-lait »).

Fouetter la crème de nougat aux noisettes pour l'intégrer dans le yaourt. Refroidir le yaourt et le petit-lait au réfrigérateur.

Répartir le yaourt dans 4 à 6 verres à boire.

Boisson à base de petit-lait

Ingrédients

- » 1 verre (environ 200 ml) de petit-lait
- » 1 cuillère à soupe de jus de citron
- » Sucre selon votre goût

Préparation

Verser le petit-lait issu de la préparation de yaourt dans un verre à boire suffisamment grand.

Ajouter le jus de citron et le sucre selon votre goût. Bien remuer pour dissoudre le sucre.

Conseil : Au lieu de jus de citron, vous pouvez essayer plusieurs autres jus de fruits pour créer votre propre boisson à base de petit-lait.

CONFITURES

Remarque

La préparation classique de confiture utilise du sucre gélifiant contenant de la pectine. En fonction de la teneur en sucre (au moins 45 %, type de sucre gélifiant 1:1), ces confitures peuvent être conservées sans refroidissement pendant ½ an dans un récipient hermétique. Pour préparer la confiture dans la machine de fabrication de pain, une méthode alternative à l'amidon de maïs est utilisée. Cette méthode est décrite dans les recettes ci-après. Cependant, ces confitures sont périssables. Le liquide se sépare facilement. Ainsi, ces confitures doivent être conservées au réfrigérateur dans un récipient hermétique pendant 1 semaine.

Conseil : Les recettes ci-après sont données à titre d'exemple. Pour satisfaire votre goût personnel, vous pouvez essayer d'autres types de fruits ou de mélanges de fruits.

Confiture de fraise

Ingrédients

- » 900 g de fraises fraîches
- » 540 g de sucre
- » 30 g de farine d'amidon
- » 15 ml de jus de citron

Préparation

Laver les fraises et enlever les feuilles. Couper les fraises en petits morceaux ou les réduire en purée. Ensuite, mettre tous les ingrédients dans le moule à pain.

Sélectionnez le programme 10 Jam (Confiture).

Confiture d'oranges

Ingrédients

- » 900 g d'oranges
- » 540 g de sucre
- » 30 g de farine d'amidon
- » 15 ml de jus de citron

Préparation

Éplucher les oranges et retirer les pépins. Couper les oranges en fines tranches. Ensuite, mettre tous les ingrédients dans le moule à pain.

Sélectionnez le programme 10 Jam (Confiture).

CRÈME GLACÉE

Remarque

Lorsque le programme 15 Ice Cream (Crème glacée) est terminé, la crème glacée présente généralement la consistance d'une crème glacée fouettée. Si vous le souhaitez, verser la crème glacée dans un récipient hermétique et la placer au congélateur pendant au moins ½ heure.

Recette de base pour la crème glacée à la vanille

Quantité : env. 300 ml

Ingrédients

- » 100 ml de crème
- » 120 ml de lait entier
- » 75 ml de lait concentré sucré
- » ½ cuillère à café d'extrait de vanille

Préparation

Le seau à glace doit être resté au congélateur jusqu'à 16 heures à la verticale.

Le seau à glace est suffisamment refroidi lorsque vous n'entendez pas de gargouillis lorsque vous le secouez.

Mélanger le lait et l'extrait de vanille dans un grand pot et réfrigérer le mélange au réfrigérateur.

Fouetter la crème glacée dans un bol refroidi jusqu'à ce qu'il soit raide. Combiner ensuite le mélange de lait et la crème fouettée. Réfrigérer le mélange à + 5 °C.

Installez la boîte de transmission dans la machine de fabrication de pain. Ensuite, protégez les mains avec des gants et sortez le seau à glace du congélateur. Fixez le seau à glace sur la boîte de transmission. Poussez la palette sur l'arbre d'entraînement au centre du seau à glace (veuillez vous référer à la section : « Utilisation du Seau à Glace »).

Sélectionnez le programme 15 Crème glacée, puis ajustez le temps de mélange à 25 minutes. Lancer le programme.

Dès que la palette de mélange tourne, agiter un court instant le mélange de glace pré-refroidi. Ensuite, le verser lentement dans le seau à glace. Fermez ensuite le couvercle de la machine de fabrication de pain, puis patientez jusqu'à ce que le signal sonore retentisse.

Protégez les mains avec des gants, puis sortez le seau à glace de la machine de fabrication de pain.

À l'aide d'une cuillère en plastique, verser la crème glacée dans un récipient hermétique et la placer dans le congélateur jusqu'à ce qu'elle ait la consistance souhaitée. Vous pouvez conserver la crème glacée pendant env. 3 jours au congélateur.

Crème glacée au chocolat

Quantité : env. 350 ml

Ingrédients

- » 200 ml de crème
- » 25 ml de lait
- » 75 g de chocolat noir haché
- » 2 jaunes d'œuf
- » 30 g de sucre en poudre

Préparation

Le seau à glace doit être resté au congélateur jusqu'à 16 heures à la verticale.

Le seau à glace est suffisamment refroidi lorsque vous n'entendez pas de gargouillis lorsque vous le secouez.

Fouetter le jaune d'œuf et le sucre jusqu'à ce qu'il soit crémeux.

Placer le lait et le chocolat dans une casserole moyenne à fond épais. Chauffer à

feu doux jusqu'à ce que le mélange commence à mijoter. Fouetter le mélange de chocolat en petites portions pour l'intégrer dans le mélange d'œufs.

Verser le mélange dans un pot propre. En remuant continuellement à l'aide d'une cuillère en bois, chauffer à feu doux jusqu'à ce que le mélange ait épaissi et recouvrir le dos de la cuillère.

Laisser le mélange refroidir, puis placer au réfrigérateur à +5 °C.

Fouetter la crème glacée dans un bol refroidi jusqu'à ce qu'il soit raide. Ensuite, mélanger le mélange d'œufs et la crème fouettée.

Installez la boîte de transmission dans la machine de fabrication de pain. Ensuite, protégez les mains avec des gants et sortez le seau à glace du congélateur. Fixez le seau à glace sur la boîte de transmission. Poussez la palette sur l'arbre d'entraînement au centre du seau à glace (veuillez vous référer à la section : « Utilisation du Seau à Glace »).

Sélectionnez le programme 15 Crème glacée, puis ajustez le temps de mélange à 30 minutes. Lancer le programme.

Dès que la palette de mélange tourne, remuez rapidement votre mélange de glace pré-refroidi.

Ensuite, le verser lentement dans le seau à glace. Fermez ensuite le couvercle de la machine de fabrication de pain, puis patientez jusqu'à ce que le signal sonore retentisse.

Protégez les mains avec des gants, puis sortez le seau à glace de la machine de fabrication de pain.

À l'aide d'une cuillère en plastique, verser la crème glacée dans un récipient hermétique et la placer dans le congélateur jusqu'à ce qu'elle ait la consistance souhaitée. Vous pouvez conserver la crème glacée pendant env. 1 semaine au congélateur.

Gelato de nougat aux noisettes

Quantité : env. 350 ml

Ingrédients

- » 150 ml de lait
- » 75 g de crème de nougat aux noisettes
- » ¼ de cuillère à café d'extrait de vanille
- » 2 jaunes d'œuf
- » 75 g de sucre en poudre
- » 2 cuillères à soupe de noisettes grillées, hachées finement

Préparation

Le seau à glace doit être resté au congélateur jusqu'à 16 heures à la verticale.

Le seau à glace est suffisamment refroidi lorsque vous n'entendez pas de gargouillis lorsque vous le secouez.

Fouetter le jaune d'œuf et le sucre jusqu'à ce qu'il soit crémeux.

Placer le lait, l'extrait de vanille et la crème de nougat aux noisettes dans une casserole moyenne à fond épais. Chauffer à feu moyen jusqu'à ce que le mélange commence à mijoter. Fouetter le mélange de crème en petites portions pour l'intégrer dans le mélange d'œufs.

Verser le mélange dans un pot propre. En remuant continuellement à l'aide d'une cuillère en bois, chauffer à feu doux jusqu'à ce que le mélange ait épaissi et recouvrir le dos de la cuillère.

Laisser le mélange refroidir, puis placer au réfrigérateur à +5 °C.

Installez la boîte de transmission dans la machine de fabrication de pain. Ensuite, protégez les mains avec des gants et sortez le seau à glace du congélateur. Fixez le seau à glace sur la boîte de transmission. Poussez la palette sur l'arbre d'entraînement au centre du seau à glace (veuillez vous référer à la section : « Utilisation du Seau à Glace »).

Sélectionnez le programme 15 Crème glacée, puis ajustez le temps de mélange à 30 minutes. Lancer le programme.

Dès que la palette de mélange tourne, agiter un court instant le mélange de glace pré-refroidi. Ensuite, le verser lentement dans le seau à glace. Fermez ensuite le couvercle de la machine de fabrication de pain, puis patientez jusqu'à ce que le signal sonore retentisse.

Protégez les mains avec des gants, puis sortez le seau à glace de la machine de fabrication de pain.

À l'aide d'une cuillère en plastique, verser la crème glacée dans un récipient hermétique et la placer dans le congélateur jusqu'à ce qu'elle ait la consistance souhaitée. Vous pouvez conserver la crème glacée pendant env. 1 semaine au congélateur.

Yaourt aux fraises congelées

Quantité : env. 340 ml

Conseil : Vous pouvez préparer le yaourt pour cette recette à l'aide du programme 18 Yaourt.

Ingrédients

- » 150 g de fraises fraîches
- » 150 g de yaourt pur
- » 40 g de sucre en poudre

Préparation

Le seau à glace doit être resté au congélateur jusqu'à 16 heures à la verticale.

Le seau à glace est suffisamment refroidi lorsque vous n'entendez pas de gargouillis lorsque vous le secouez.

Laver les fraises et enlever les feuilles. Réduire les fraises en purée.

Mélanger les fraises en purée, le sucre et le yaourt. Laisser le mélange refroidir, puis placer au réfrigérateur à +5 °C.

Installez la boîte de transmission dans la machine de fabrication de pain. Ensuite, protégez les mains avec des gants et sortez le seau à glace du congélateur. Fixez le seau à glace sur la boîte de transmission. Poussez la palette sur l'arbre d'entraînement au centre du seau à glace (veuillez vous référer à la section : « Utilisation du Seau à Glace »).

Sélectionnez le programme 15 Crème glacée, puis ajustez le temps de mélange à 25 minutes. Lancer le programme.

Dès que la palette de mélange tourne, remuez rapidement votre mélange de glace pré-refroidi.

Ensuite, le verser lentement dans le seau à glace. Fermez ensuite le couvercle de la machine de fabrication de pain, puis patientez jusqu'à ce que le signal sonore retentisse.

Protégez les mains avec des gants, puis sortez le seau à glace de la machine de fabrication de pain.

À l'aide d'une cuillère en plastique, verser la crème glacée dans un récipient hermétique et la placer dans le congélateur jusqu'à ce qu'elle ait la consistance souhaitée. Vous pouvez conserver la crème glacée pendant env. 1 semaine au congélateur.

Sorbet au citron

Quantité : env. 300 ml

Ingrédients

- » 75 g de sucre en poudre
- » 150 ml d'eau
- » 75 ml de jus de citron frais
- » 1 petite quantité de blanc d'œuf

Préparation

Le seau à glace doit être resté au congélateur jusqu'à 16 heures à la verticale.

Le seau à glace est suffisamment refroidi lorsque vous n'entendez pas de gargouillis lorsque vous le secouez.

Placer l'eau, le jus de citron et le sucre dans une casserole moyenne à fond épais. Chauffer jusqu'à ce que le sucre soit dissout. Faire cuire à feu doux pendant env. 2 minutes. Laisser le sirop refroidir, puis réfrigérer à + 5 °C.

Fouetter le blanc d'œuf refroidi pour obtenir une crème blanche. Combiner ensuite le mélange d'eau et le blanc d'œuf battu.

Installez la boîte de transmission dans la machine de fabrication de pain. Ensuite, protégez les mains avec des gants et sortez le seau à glace du congélateur. Fixez le seau à glace sur la boîte de transmission. Poussez la palette sur l'arbre d'entraînement au centre du seau à glace (veuillez vous référer à la section : « Utilisation du Seau à Glace »).

Sélectionnez le programme 15 Crème glacée, puis ajustez le temps de mélange à 25 minutes. Lancer le programme.

Dès que la palette de mélange tourne, remuez rapidement votre mélange de glace préparé. Ensuite, le verser lentement dans le seau à glace. Fermez ensuite le couvercle de la machine de fabrication de pain, puis patientez jusqu'à ce que le signal sonore retentisse.

Protégez les mains avec des gants, puis sortez le seau à glace de la machine de fabrication de pain.

À l'aide d'une cuillère en plastique, verser la crème glacée dans un récipient hermétique et la placer dans le congélateur jusqu'à ce qu'elle ait la consistance souhaitée. Vous pouvez conserver la crème glacée pendant env. 1 semaine au congélateur.

GASTROBACK® GmbH

Gewerbestraße 20 . 21279 Hollenstedt / Germany
téléphone +49(0)41 65 / 22 25-0 . fax +49(0)41 65 / 22 25-29
info@gastroback.de . www.gastroback.de