

Lire attentivement ce mode d'emploi pour un emploi sur et optimal de cet appareil.

Raccordement

Avant d'employer l'appareil, contrôlez d'abord si la tension dans votre maison correspond à la tension mentionnée sur la plaque de modèle de cet appareil.

1. Les enfants ne réalisent pas le danger des appareils électriques. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance durant l'utilisation. Conservez, de ce fait, cet appareil hors de portée des enfants.
2. L'appareil est conçu uniquement pour un usage ménager. Ne jamais utiliser l'appareil à l'extérieur.
3. Certaines pièces de l'appareil peuvent devenir bouillantes. Ne touchez pas les parties chaudes de l'appareil pour ne pas vous brûler.
4. Veillez que l'appareil et le cordon électrique n'entrent pas en contact avec des sources de chaleur telles qu'une plaque de cuisson ou la flamme vive.
5. Ne laissez pas le cordon électrique pendre dans l'évier, de la planche de travail ou d'une table.
6. Veillez à avoir les mains sèches quand vous touchez l'appareil, le cordon ou l'interrupteur.
7. Ne plongez jamais votre appareil dans l'eau ou dans un autre liquide.
8. L'appareil doit pouvoir éliminer sa chaleur pour éviter tout risque d'incendie. Veillez à laisser l'appareil suffisamment isolé et à ne pas le mettre en contact avec des matières inflammables. L'appareil ne peut être couvert.
9. N'utilisez pas l'appareil à proximité de matériaux explosifs ou inflammables.
10. N'utilisez pas d'éponge métallique pour nettoyer l'appareil. Des particules métalliques peuvent se détacher et retomber sur des pièces électriques provoquant un court-circuit.
11. Débranchez l'appareil si:
 - vous découvrez des anomalies durant l'utilisation.
 - vous vous occupez de l'entretien.
 - vous retirez ou ajoutez des accessoires.
 - vous retirez la fiche de la prise.
 - vous avez fini de l'utiliser.
12. Utilisez uniquement une allonge en bon état.
13. Ne débranchez jamais votre appareil en tirant sur le cordon électrique.
14. Un enroulement fréquent ou de longue durée, une rupture de ligne électrique peut se produire. Faites attention que le cordon ne fait pas des coins pointus quand vous le rangez.
15. Consultez un service reconnu et compétent lorsque l'appareil ou le cordon électrique sont endommagés, si des anomalies se présentent et/ou si des réparations doivent être effectuées.
16. Laisser réparer l'appareil par des personnes non compétentes ou le faire vous-même peut être une source de dangers conséquents pour l'utilisateur.
17. Les dégâts occasionnés par une mauvaise utilisation ou le non-respect des prescriptions du présent mode d'emploi, nous dégagent de nos responsabilités.
18. La responsabilité et de la garantie du fabricant sont annulées si l'appareil n'est pas utilisé conformément au mode d'emploi.

Machine à faire le pain

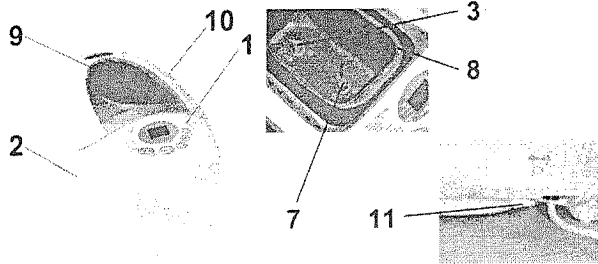
Votre nouvelle machine à faire le pain vous permet:

- De réaliser des pains mixtes. Vous trouverez la plupart du temps les recettes à l'intérieur ou sur l'emballage.
- De fabriquer le pain en suivant les recettes ci-jointes ou en suivant des ouvrages spécialisés en vente dans le commerce.
- De préparer une pâte, par exemple pour des pâtes fraîches, des pâtisseries ou des petites boules de pain pour ensuite les mouler et les cuire.
- De faire de la confiture.

Définition

1. Tableau de commande et de contrôle
2. Fentes d'aération
3. Pétrisseur

7. Axes d'entraînement
8. Bac à pâte
9. Vitre
10. Couvercle
11. Interrupteur marche/arrêt



Général

1. Avant la première utilisation nettoyez le bac à pâte et le pétrisseur dans l'eau savonneuse.
2. Après avoir laissé sécher les deux pièces, commencez par mettre en place les deux pétrisseurs sur leurs axes d'entraînement.
3. Les ingrédients doivent impérativement avoir été versés avant de mettre en place le bac à pâte pour éviter de salir le four et le serpentin chauffant qui s'y trouve. Introduisez alors le bac jusqu'à ce qu'il se cale en faisant un bruit de dé clic nettement perceptible.
4. Après avoir préparé la pâte, le pain ou la confiture, utilisez un gant de cuisine pour prévenir autant que possible tout risque de brûlure.
5. Une fois la cuisson terminée, vous pourrez détacher le pain de son bac en le tenant à la renverse et en le secouant légèrement.
6. Si les pétrisseurs se trouvent toujours enfoncés dans la pâte/le pain, retirez-les à l'aide de la spatule en bois (livrée avec l'appareil).
7. Pensez pour cela à ne pas utiliser d'objet métallique, puisque cela pourrait endommager le revêtement sensible des pétrisseurs et du bac.
8. Retirez toujours la fiche mâle de l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas.
9. Faire fonctionner l'appareil sans ingrédients risquerait d'entraîner une surchauffe de l'appareil.

Remarques sur l'utilisation

Pour obtenir à chaque fois un pain parfait, tenez compte des facteurs suivants qui peuvent influencer la qualité de votre pain.

- Tous les liquides devront être à température ambiante. La température optimale se situe entre 18°C et 23°C.
- Il est tout à fait normal qu'il y ait de la condensation sur la vitre en début de cuisson. Au bout de quelque temps, l'eau de condensation s'échappera par les fentes d'aération.
- Au cours du fonctionnement, ne jamais recouvrir les ouvertures d'aération du moteur et l'ouverture d'évacuation de la vapeur percée dans le couvercle de l'appareil.
- Si l'on voit sortir de la fumée de la chambre de cuisson, laissez impérativement le couvercle fermé et retirez la fiche mâle de la prise de secteur. N'éteindre en aucun cas avec de l'eau une pâte carbonisée à basse température à l'intérieur de l'appareil. On peut voir apparaître de la fumée si la pâte monte au-dessus du bord du moule de cuisson et touche le serpentin chauffant. Respectez les quantités indiquées dans les recettes.
- L'appareil est convient pour fabriquer du pain avec un poids total d'ingrédients de 1250 g maximum. Ne versez jamais dans le bac à pâte plus que cette quantité d'ingrédients, liquide compris.
- Veuillez utiliser exclusivement de levain sec pour fabriquer votre pâte / votre pain. La levure fraîche risquerait de donner des résultats négatifs.

Panne de courant

Cet appareil est équipé d'une mémoire de panne de courant. C'est-à-dire qu'en cas de panne de courant; de 6 minutes maximum, l'appareil se remet en marche sur le programme en cours. Il peut toutefois arriver que même une brève coupure entraîne le redémarrage complet de l'appareil. Dans ce cas ou en cas de coupures prolongées, vous pouvez terminer la cuisson de votre pâte en sélectionnant le programme 10 (cuisson).

Sélection du programme

L'appareil est disposé de 10 programmes de cuisson que l'on peut sélectionner en appuyant sur la touche MENU. Appuyez sur la touche jusqu'à parvenir au programme désiré.

1	BASE	ce programme s'utilise pour les pains blancs et pains mixtes à base principalement
2	PAIN BLANC	pour les pains à base de farine blanche fluide finement moulue à la Française et les pains légers à croûte croustillante
3	PAIN COMPLET	pour les pains contenant de fortes proportions de farine de froment complète et de farine de seigle (d'habitude, ces pains sont plus lourds et plus compacts que les pains blancs)
4	PAIN SUCRE	ce programme peut être utilisé pour fabriquer des biscuits, des gâteaux ou du pain sucré et pour les recettes dans lesquelles on ajout du sucre, des raisins secs ou du chocolat
5	RAPIDE	utilisez ce programme pour fabriquer du pain en mettant la moitié du temps environ, vous remarquerez cependant que le pain sera moins aéré et ne sera peut-être pas aussi riche en goût
6	PETRIR LA PATE	pour obtenir par exemple de la pâte à la levure (levain) en vue de réaliser des épis ou des petites boules de pain, la phase de cuisson est supprimée dans ce programme
7	PATES FRAICHES	convient pour préparer des pâtes fraîches, là encore, la phase de cuisson est supprimée
8	PAIN AU YAOURT	pour les pains fabriqués au yaourt ou au babeurre
9	CONFITURE	ce programme vous permet de réaliser vous même très simplement votre confiture
10	CUISSON	Sur ce programme, l'appareil cuit le pain exclusivement sans pétrir au préalable la pâte ni la laisser lever. Il sert également à reprendre la cuisson d'un pain qui n'aurait pas été cuit entièrement à cœur

- **Touche DEPART / ARRET**
Cette touche vous permet de démarrer ou d'interrompre le programme que vous avez sélectionné. Cette touche doit également être enfoncée en utilisation normale tout comme en pré-programmation. Si vous avez sélectionné un programme à l'aide de la touche MENU, appuyez sur la touche DEPART ; pour confirmer, le témoin s'allume. A chaque fois qu'on appuie sur une touche, un signal sonore bref retentit.
- **Touche GRILL**
Le degré de cuisson de la croûte peut être sélectionné dans les programmes 1 à 3 à l'aide de la touche GRILL. Si vous appuyez sur la touche, cela fait varier d'une part la durée sur l'afficheur et d'autre part on voit apparaître une barre indiquant si l'on a sélectionné une croûte PEU GRILLEE, MOYENNE ou BIEN GRILLEE. Si vous cuisez un pain avec un mélange de cuisson et que ce dernier contient de la levure chimique, vous vous recommandons de sélectionner le paramètre RAPIDE ; sinon, le pain retombera après la cuisson.
- **Taille du pain**
Dans les programmes 1 à 4, il est possible de sélectionner le poids du pain. L'appareil est pré-réglé sur 1000 g; appuyez sur la touche jusqu'à ce que la barre noire située sous le poids voulu apparaisse.

• Touche TIMER (Minuterie)

Ces deux touches vous permettent de régler la durée totale après laquelle le pain sera prêt. La minuterie peut être préprogrammée au maximum 15 heures à l'avance. A chaque fois que vous appuyez sur l'une de ces touches, la minuterie de programmation avance ou recule de 10 minutes. Souvenez-vous que les temps fixes des différents programmes ne peuvent être réduits.

Exemple d'utilisation de la minuterie: S'il est 20h30 et que vous voulez avoir du pain prêt pour 7h00, commencez par régler le programme voulu, puis la minuterie sur 10h et 30 min.

1. Versez tous les ingrédients dans le bac à pâte, comme indiqué dans la recette. La levure ne devra alors en aucun cas entrer en contact avec le liquide ni avec le sel.
2. Introduisez alors avec prudence le bac à pâte dans l'appareil et fermez le couvercle.
3. A l'aide de la touche ENTER, sélectionnez alors le programme voulu.
4. Appuyez sur la touche TIMER jusqu'à ce que l'afficheur indique « 10 :30 » puisque le temps écoulé jusqu'à la préparation est de 10h et 30 min.
5. Appuyez alors sur la touche ENTER ; à l'afficheur apparaît maintenant une flèche près de l'heure et vous obtiendrez du pain frais à l'heure voulue.

Nous vous conseillons de n'utiliser la minuterie que pour fabriquer du pain avec des mélanges prêts à l'emploi, étant donné que les ingrédients frais pour pâte tels que le lait et les œufs risquent d'être rapidement avariés.

Application/fabrication du pain

1. Sortez le moule de cuisson de l'appareil en l'extrayant.
2. Posez les pétrisseurs sur les axes d'entraînement.
3. Versez alors les ingrédients dans le bac à pâte dans l'ordre indiqué dans la recette. D'abord le liquide, puis la farine. Il vaut mieux répartir le sucre et le sel au bord de la farine et former un petit cratère pour la levure.
Attention ! La levure ne doit pas entrer en contact avec le sel.
4. Assurez-vous que les faces extérieures sont propres avant de verser la pâte. Posez alors le bac sur les glissières métalliques, enfoncez-le fermement pour qu'on entende les plaques de fixation faire un bruit de dé clic des deux côtés. Fermez le couvercle.
5. Branchez alors la fiche mâle d'alimentation dans la prise de secteur et mettez l'interrupteur MARCHE/ARRET situé sur le côté de l'appareil sur la position « I ». Une fois cela terminé, assurez-vous que l'appareil est à l'arrêt (interrupteur en position « 0 »).
6. Pour sélectionner le programme, appuyez sur la touche MENU jusqu'à ce que le programme voulu soit réglé.
7. Sélectionnez alors la taille/ le poids du pain et le degré de cuisson de la croûte. Ensuite, appuyez sur la touche DEPART (START).
8. Si vous voulez utiliser la minuterie, réglez-la ici.
9. Après que vous mettez l'interrupteur MARCHE/ARRET sur la position « I », la lumière s'allume. Sur l'afficheur apparaît le temps de fabrication correspondant du programme sélectionné (sauf si l'on a utilisé la MINUTERIE).

Le décompte de durée du programme commence. Sur l'afficheur, le compte à rebours de la durée indiquée commence. L'appareil exécute alors les différentes opérations : pétrissage, repos, cuisson, selon le programme sélectionné. Sur l'afficheur, une flèche indique la phase en cours.

Lors du pétrissage, l'appareil mélangera vos ingrédients pendant quelques minutes. Ensuite, commence l'opération de pétrissage. Au bout de quelques minutes, cette opération s'achève pour laisser monter la pâte. Pendant ce temps, la levure commence à agir et il peut arriver que la vitre soit un peu recouverte de buée. Il est tout à fait normal que l'appareil vibre un peu bruyamment pendant l'opération de pétrissage. Sur les programmes 1, 3 et 4, l'appareil émettra quelques « bips » qui vous rappelleront que vous pouvez, si vous le voulez, ajouter des ingrédients comme par exemple des raisins secs ou des noix. Ouvrez toutefois le couvercle très brièvement pour éviter que le pain ne retombe sur lui-même. Si vous voulez interrompre la cuisson, maintenez la touche DEPART/ARRET enfoncée pendant environ 2 secondes. Si la cuisson a été interrompue, on ne peut pas repartir du même point. Lancez dans ce cas le programme CUISSON.

Pour terminer

Lorsque le programme est terminé, un bip retentit et l'appareil passe automatiquement en mode « Maintien à température chaude ». Cette fonction vous permet de laisser le pain dans l'appareil pendant environ 60 minutes supplémentaires sans que l'humidité ne détrempe le pain. Toutefois, vous devrez le retirer du bac à pâte le plus-tôt possible. La fonction de maintien à température chaude peut être stoppée à tout moment ; appuyez pour cela sur la touche DEPART/ARRET pendant environ 2 secondes. Avant d'ouvrir l'appareil et de retirer le bac à pâte, retirez la fiche d'alimentation de la prise de secteur.

Pour retirer la pâte, utilisez toujours un torchon, le bac et le pain étant toujours brûlants après cuisson. Posez alors le bac à pâte sur un support résistant à la chaleur, jamais sur une nappe, des revêtements en plastique ni sur tout autre support susceptible de fondre.

Après avoir laissé refroidir le pain pendant environ 5 minutes, tenez le bac incliné au-dessus d'une grille (pour accélérer le refroidissement) et secouez-le légèrement jusqu'à ce que le pain se détache.

En tout cas, le pain devra refroidir environ 15 à 30 minutes avant de pouvoir le consommer. Si vous souhaitez alors cuire un deuxième pain et que l'on voit clignoter « E01 » sur l'afficheur pendant qu'un bip retentit, votre appareil n'est pas encore suffisamment avant de réutiliser l'appareil.

Nettoyage et entretien

- Le bac à pain ainsi que les pétrisseurs sont revêtus d'une couche anti-adhésive, ce qui vous facilite le nettoyage. Avant de commencer le nettoyage, commencez par retirer la fiche mâle de la prise secteur et par vous assurer que l'appareil est totalement refroidi.
- Retirez le bac à pâte d'appareil, puis les pétrisseurs de ce dernier; vous pouvez alors nettoyer toutes les pièces dans de l'eau savonneuse tiède. Evitez impérativement de nettoyer ces pièces avec un grattoir, de la poudre à récurer ou même du diluant ; le revêtement sensible risquerait d'être endommagé. Si les pétrisseurs sont recouverts de pâte incrustée et sont difficiles à détacher de l'axe d'entraînement, remplissez le bac à pâte d'eau chaude et essayez de détacher à nouveau les pétrisseurs.
- Ne remplissez jamais d'eau ni d'autres liquides la cuve de l'appareil; sinon, le serpentin chauffant sera endommagé; on peut cependant essuyer l'intérieur avec un chiffon humide.
- Une fois que toutes les pièces ainsi que l'intérieur et le couvercle ont été séchés à fond, vous pouvez ranger l'appareil.
- **Les pièces d'appareil ne doivent pas être mises au lave-vaisselle.**

Solutions aux problèmes

Les pétrisseurs restent enfoncés dans le pain

Il est absolument normal que les pétrisseurs restent enfoncés dans le pain. Retirez les pétrisseurs tout simplement à l'aide de la spatule en bois livrée avec l'appareil en les soulevant de dessous le pain avec la spatule. N'utilisez pour cela que cet outil ou un outil analogue et songez qu'un objet métallique risque d'endommager le revêtement sensible des pétrisseurs.

Le pain n'a pas levé

Il est possible que vous ayez oublié de mettre de la levure ou que vous en ayez mis trop peu ou que la date limitée d'utilisation de la levure soit passée. Peut-être que la levure a été trop vite en contact avec le sel, hors, cela perturbe également la montée de la pâte. Le couvercle doit impérativement rester fermé pendant la phase de cuisson. Par ailleurs, une proportion élevée de farine de blé complet et de grains fait monter la pâte moins haut, mais c'est parfaitement normal.

Le pain monte trop

Assurez-vous que vous n'avez pas mis trop de levure, de farine ou d'eau. Il ne faudra utiliser que du levain sec, étant donné que la levure fraîche risque également d'avoir des conséquences néfastes sur le résultat. Cela peut aussi tenir au fait que l'on a versé trop d'ingrédients.

La pâte n'est pas pétri bien que le moteur tourne.

Peut-être que les pétrisseurs n'ont pas été correctement fixés sur l'axe d'entraînement ou que le bac à pâte n'est pas enfoncé à fond dans le boîtier.

Pourquoi le pain ne devra-t-il pas rester trop longtemps à l'intérieur du bac à pâte?

Si le pain reste trop longtemps dans le bac à pâte, l'humidité qui se trouve encore à l'intérieur du pain chaud ne peut pas s'échapper et le pain sera détrempé en peu de temps.

La pâte n'a pas été complètement pétrie

Les ingrédients n'ont éventuellement pas été versés dans l'ordre requis ou le poids total des ingrédients était trop élevé. Peut-être le beurre utilisé n'était-il pas suffisamment tendre ou le liquide était trop froid.

Le pain fini est trop humide à l'intérieur

Utilisez la prochaine fois une cuiller à soupe supplémentaire de farine ou moins d'eau/de lait. Essayez aussi de réduire la quantité de levure de ¼ au maximum.

Le pain ne paraît pas être cuit à cœur

Avez-vous sélectionné le bon programme ?

Remettez tout simplement le pain dans le bac à pâte et faites le cuire sur le programme 10.

Autres astuces

Pour obtenir un résultat satisfaisant, nous vous conseillons de consigner exactement dans un carnet les ingrédients et les recettes utilisés. Si une recette ne réussit pas une fois, vous pouvez, à l'aide de vos relevés, corriger une petite quantité des ingrédients concernés. Songez que lorsqu'on utilise des types de farines de différents producteurs, on peut obtenir également des résultats différents. Cette même règle s'applique également à tous les autres ingrédients. N'utilisez, par exemple, pas 2 types différents de levures pour un même pain.

Nous vous conseillons de ne pas dépasser un poids total des ingrédients de 1000 g pour la confiture.

Unités de mesure

ml	:	millilitres
g	:	grammes
CC	:	cuillères à café
CS	:	cuillères à soupe
CO	:	congelés

Racettes

Pain simple	Ingrédients	Unité	Quantité	
Poids: env. 750 g et env. 1000 g Mode minuterie: possible	Poids	g	750	1.000
	Eau	ml	350	450
	Farine de seigle	g	500	680
	Sucre	CS	1	1
	Sel	CC	1½	2
	Levure	g	7	11
Programme: 1	Mettez les ingrédients par ordre comme mentionné.			

Pain blanc	Ingrédients	Unité	Quantité	
Poids: env. 1250 gr Mode minuterie: impossible, la recette comportant lait	Lait	ml	400	
	Farine de froment	g	790	
	Beurre doux	g	50	
	Sucre	CC	1½	
	Sel	CC	3	
	Levure	g	11	
Programme: 2	Mettez les ingrédients par ordre comme mentionné.			

Pain aux herbes	Ingrédients	Unité	Quantité	
Poids: env. 1000 g Mode minuterie: possible	Eau	ml	400	
	Levain naturel	g	100	
	Farine de seigle	g	400	
	Sucre	TL	1	
	Sel	EL	1	
	Poivre noir (moulu)	TL	1	
	Mélange d'herbes (congelés)	g	25	
	Levure	g	7	
Programme: 2	Mettez les ingrédients par ordre comme mentionné.			

Pain aux trois céréales	Ingrédients	Unité	Quantité		
Poids: env. 1000 g Mode minuterie: impossible, la recette comportant des denrées périssables telles que du lait, du lait caillé et de l'œuf	Lait	ml	1000		
	Lait caillé	CS	1 ½		
	Œuf	unité	1		
	Beurre ou margarine	g	50		
	Farine de froment, type complète	g	500		
	Sel aux fines herbes	CC	3		
	Levure	g	7		
	A ajouter après le signal sonore:				
	Graines de lin	g	25		
	Graines de blé	g	50		
Graines de tournesol	g	25			
Programme: 3	Astuce : à la place des grains de blé, vous pouvez aussi mettre des graines de courge ou des graines de sésame.				

Pain aux oignons	Ingrédients	Unité	Quantité	
Poids: env. 1250 g Mode minuterie: possible	Eau	ml	400	
	Huile de tournesol	CS	3	
	Farine de froment, type complète	g	790	
	Sucre	CC	1½	
	Sel aux fines herbes	CC	4	
	Oignons grillés	g	100	
	Levure	g	11	
	Programme: 2	Mettez les ingrédients par ordre comme mentionné.		

Pain Savoureux au jambon	Ingrédients	Unité	Quantité	
Poids: env. 750 g Mode minuterie: possible	Eau	ml	270	
	Levain naturel	g	100	
	Farine de seigle	g	250	
	Farine de froment, type complète	g	25	
	Sucre	CC	1	
	Sel	CC	1	
	Levure	g	7	
	A ajouter après le signal sonore:			
Lard de jambon, coupé en dés	g	130		
Programme: 3	Mettez les ingrédients par ordre comme mentionné.			

Pain complet	Ingrédients	Unité	Quantité	
Poids: env. 1000 g Mode minuterie: possible	Eau	ml	350	
	Miel de sapin	CS	2½	
	Farine de blé complet	g	650	
	Sel	CC	2	
	Levain sec	G	11	
	Programme: 3	Mettez les ingrédients par ordre comme mentionné.		

Pain à la bière		Ingrédients	Unité	Quantité
Poids: env. 1000 g		Eau	ml	150
Mode minuterie: non conseillé		Bière blonde	ml	150
		Ajout de levain	ml	150
		Sirop de malt	CS	1½
		Farine	g	540
		Farine de sarrasin	CS	3
		Son	CS	1½
		Graines de sésame	CS	3
		Sel	CC	2
		Levain sec	G	7
Programme: 2	Mettez les ingrédients par ordre comme mentionné.			

Pain aux raisins secs et à la cannelle		Ingrédients	Unité	Quantité
Poids: env. 1250 g		Lait	ml	330
Mode minuterie: possible		Beurre doux	g	40
		Farine de froment	g	600
		Sucre	g	80
		Sel	CC	1
		Cannelle	CC	2
		Levain sec	g	11
		A ajouter après le signal sonore:		
		Raisins secs	g	100
Programme: 4	Mettez les ingrédients par ordre comme mentionné.			

Pain aux amandes aux abricots		Ingrédients	Unité	Quantité
Poids: env. 1250 g		Lait	ml	250
Mode minuterie: impossible		Beurre doux	g	75
		Œuf	unités	1
		Farine de froment	g	750
		Sucre	g	100
		Sel	CC	½
		Levure	g	11
		A ajouter après le signal sonore:		
		Abricots secs coupés en petits morceaux	g	60
		Amandes moulues	g	60
Programme: 4	Mettez les ingrédients par ordre comme mentionné.			

Confiture aux fraises et aux oranges		Ingrédients	Unité	Quantité
		Fraises	G	500
		Sucre glace	g	250
		Acide citrique	petit paquet	1
		Orange	unité	1
		Grenadine	CS	2
Programme: 9	Lavez et broyez les fraises, les peaux d'orange devant être éliminée et la pulpe du fruit broyée. Mélangez tous les ingrédients et versez-les dans le bac de cuisson. Lorsque la confiture est prête au bout de 60 minutes, vous pouvez la verser dans des pots, après les avoir bien lavés.			

Confiture de rhubarbe		Ingrédients	Unité	Quantité
		Rhubarbe	g	300
		Racine de gingembre	g	20
		Sucre glace	g	250
		Cannelle	CC	1
Programme: 9	Laver la rhubarbe et la découper en petits morceaux. Mélangez la à la cannelle et au sucre glace; ce mélange devra reposer environ 15 minutes. Pelez le gingembre et coupez-le en bâtonnets minces. Le verser dans le bac cuisson après l'avoir mélangé à la purée de rhubarbe et de sucre.			

Garantie

Le fabricant garantit cet appareil pendant 36 mois contre tous vices de matériel et de fabrication, aux conditions suivantes:

- Pendant la période de garantie, qui commence à la date de livraison au client, les réparations dues à des vices de fabrication ou de matériel, sont gratuites. Des autres revendications ne peuvent plus être acceptées. La durée de garantie n'est pas prolongée du fait de la réparation.
- C'est le fournisseur qui décide si l'appareil ou certaines pièces de l'appareil seront remplacées ou réparées. Les pièces défectueuses restent la propriété du fournisseur.
- La garantie ne peut s'exercer que sur présentation du bon d'achat daté, signé, muni du cachet du vendeur. L'appareil doit être expédié franco à notre service après-vente. Le retour se fait également franco.
- Revendications doivent être faites au vendeur ou on a acheté l'appareil.
- La garantie est seulement valable pour l'acheteur et n'est pas transmissible.
- Il n'y a pas de garantie si le dommage est causé par:
 - Accidents, utilisation de façon fautive, usure ou/et négligence.
 - Installation de façon fautive et/ou utilisation en dépit des normes légales techniques ou les normes de sécurité valables.
 - Raccordement à une autre tension que celle mentionnée au plaque de type.
 - Une réparation non-autorisée.
 - Une réparation par des tiers.
 - Une façon de transport négligent, emballage insuffisant.
- On ne peut pas revendiquer ces conditions de garantie au cas où:
 - perdes surgissent pendant le transport.
 - le numéro de type de l'appareil est changé ou élevé.
- Les câbles, les lampes et les parties en verre n'appartiennent pas à la garantie.
- L'importateur ne peut jamais être porté garant de dommages qui surgissent par ou en relation avec l'appareil fourni.
- L'appareil n'est pas propre à usage professionnelle.

Service

Conservez l'emballage d'origine de votre machine. En cas de panne, vous disposez de l'emballage approprié pour nous la retourner.

BELGIQUE:
WILLEMEN SERVICE
BESKA BELGIUM SERVICE

Te Boelaerlei 7
2140 Borgerhout - Antwerpen

Tel: 03 - 321 78 48
Fax: 03 - 321 28 50

FRANCE:
LE CLERCQ S.A.R.L.
BESKA FRANCE SERVICE

543, Rue Faidherbe
F-59120 Loos-Les-Lille

Tel : 03 - 20 38 23 62

TEMPS DE PREPARATION

PROGRAMME	TEMPS TOTAL				DEROULEMENT DU PROGRAMME											
	Nr.	Croûte	Poids du pain	Durée	Décalé dans le temps jusqu'à	Temporisation	Pétrissage 1	repos	Pétrissage 2	Levée pâte 1	Pétrissage 3	Levée pâte 2	Pétrissage 4	Levée pâte 3	Cuisson	Mainten au chaud
1 BASE	Peu grillée	750g/1000g	3:13/3:18	3:13-14:53/3:16-14:58	0	5 min	5 min	20 min	39 min	10 s	25 min 50 s	15 s	49 min 45 s	48/53 min	60 min	
		1250g	3:25	3:25/14:55	0	5 min	5 min	20 min	39 min	10 s	25 min 50 s	15 s	49 min 45 s	60 min	60 min	
	Moyenne	750g/1000g	3:13/3:18	3:13-14:53/3:18-14:58	0	5 min	5 min	20 min	39 min	10 s	25 min 50 s	15 s	49 min 45 s	60 min	60 min	
		1250g	3:25	3:25/14:55	0	5 min	5 min	20 min	39 min	10 s	25 min 50 s	15 s	49 min 45 s	60 min	60 min	
	Bien grillée	750g/1000g	3:13/3:18	3:13-14:53/3:16-14:58	0	5 min	5 min	20 min	39 min	10 s	25 min 50 s	15 s	49 min 45 s	48/53 min	60 min	
		1250g	3:25	3:25/14:55	0	5 min	5 min	20 min	39 min	10 s	25 min 50 s	15 s	49 min 45 s	60 min	60 min	
	Rapide	750g/1000g	2:12/2:17	2:12-14:52/2:17-14:57	0	5 min	5 min	20 min	39 min	10 s	25 min 50 s	15 s	49 min 45 s	48/53 min	60 min	
		1250g	2:24	2:24/14:54	0	5 min	5 min	20 min	39 min	10 s	25 min 50 s	15 s	49 min 45 s	60 min	60 min	
2 PAIN BLANC	Peu grillée	750g/1000g	3:30/3:32	3:30-14:50/3:32-14:52	0	5 min	5 min	20 min	15 min	10 s	8 min 50 s	10 s	25 min 50 s	60 min	60 min	
		1250g	3:35	3:35-14:55	0	5 min	5 min	20 min	39 min	10 s	30 min 50 s	10 s	25 min 50 s	60 min	60 min	
	Moyenne	750g/1000g	3:30/3:32	3:30-14:50/3:32-14:52	0	5 min	5 min	20 min	39 min	10 s	30 min 50 s	10 s	59 min 50 s	50/52 min	60 min	
		1250g	3:35	3:35-14:55	0	5 min	5 min	20 min	39 min	10 s	30 min 50 s	10 s	59 min 50 s	55 min	60 min	
	Bien grillée	750g/1000g	3:30/3:32	3:30-14:50/3:32-14:52	0	5 min	5 min	20 min	39 min	10 s	30 min 50 s	10 s	59 min 50 s	50/52 min	60 min	
		1250g	3:35	3:35-14:55	0	5 min	5 min	20 min	39 min	10 s	30 min 50 s	10 s	59 min 50 s	55 min	60 min	
	Rapide	750g/1000g	2:30/2:32	2:30-14:50/2:32-14:52	0	5 min	5 min	20 min	39 min	10 s	30 min 50 s	10 s	59 min 50 s	60/52 min	60 min	
		1250g	2:35	2:35-14:55	0	5 min	5 min	20 min	39 min	10 s	30 min 50 s	10 s	59 min 50 s	55 min	60 min	
3 PAIN COMPLET	Peu grillée	750g/1000g	3:43/3:45	3:43-14:53/3:45-14:55	30 min	5 min	5 min	20 min	15 min	10 s	15 min 50 s	10 s	38 min 50 s	50/52 min	60 min	
		1250g	3:48	3:48-14:50	30 min	5 min	5 min	15 min	49 min	10 s	15 min 50 s	10 s	38 min 50 s	55 min	60 min	
	Moyenne	750g/1000g	3:43/3:45	3:43-14:53/3:45-14:55	30 min	5 min	5 min	15 min	49 min	10 s	25 min 50 s	10 s	44 min 50 s	48/50 min	60 min	
		1250g	3:48	3:48-14:58	30 min	5 min	5 min	15 min	49 min	10 s	25 min 50 s	10 s	44 min 50 s	53 min	60 min	
	Bien grillée	750g/1000g	3:43/3:45	3:43-14:53/3:45-14:55	30 min	5 min	5 min	15 min	49 min	10 s	25 min 50 s	10 s	44 min 50 s	48/50 min	60 min	
		1250g	3:48	3:48-14:58	30 min	5 min	5 min	15 min	49 min	10 s	25 min 50 s	10 s	44 min 50 s	53 min	60 min	
	Rapide	750g/1000g	2:28/2:30	2:28-14:48/2:30-14:50	5 min	5 min	5 min	15 min	49 min	10 s	25 min 50 s	10 s	44 min 50 s	48/50 min	60 min	
		1250g	2:33	2:33-14:33	5 min	5 min	5 min	15 min	49 min	10 s	25 min 50 s	10 s	44 min 50 s	53 min	60 min	
4 PAIN SUCRE		750g/1000g	3:20/3:22	-	0	5 min	5 min	15 min	24 min	10 s	10 min 50 s	10 s	34 min 50 s	48/50 min	60 min	
5 RAPIDE		1250g	3:27	3:27-14:57	0	5 min	5 min	20 min	39 min	10 s	10 min 50 s	10 s	34 min 50 s	53 min	60 min	
6 PETRISSAGE		-	1:30	-	0	20 min	0	0	12 min	0	0	0	51 min 55 s	60 min	60 min	
7 PATES FRAICHES		-	0:14	-	0	4 min	5 min	20 min	60 min	0	0	0	0	0	0	
8 PAIN AU YAOURT		1000g	3:55	3:55-14:55	30 min	3 min	0	11 min	0	0	0	0	0	0	0	
9 CONFITURE		-	1:05	-	0	5 min	10 min	20 min	39 min	10 s	25 min 50 s	10 s	44 min 50 s	60 min	60 min	
10 CUISSON		-	1:00	-	0	5 min	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
					0	0	0	0	0	0	0	0	0	60 min	60 min	