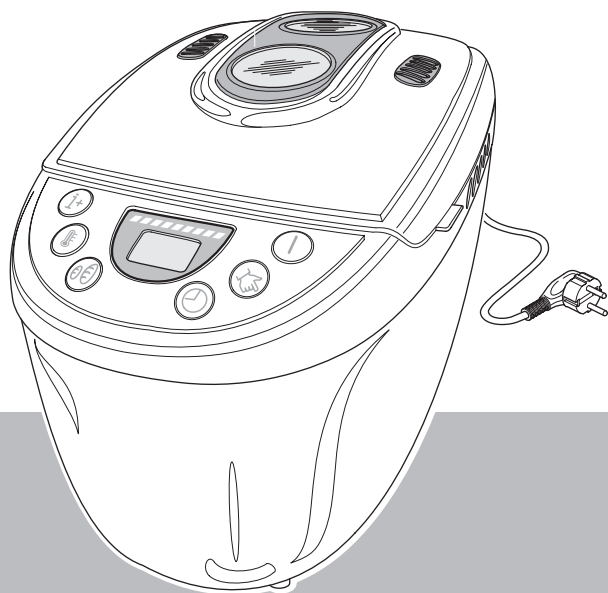


# **BESTRON**<sup>®</sup> **PRO**

**DBM1400**



**NL** Gebruikershandleiding broodbakautomaat

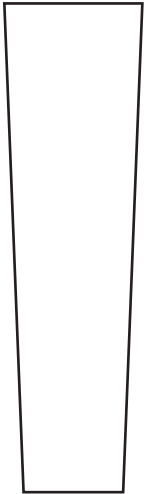
**DE** Bedienungsanleitung Brotbackautomat

**FR** Machine à pain, mode d'emploi

**EN** User's instructions, breadmaker

**IT** Macchina per pane - Istruzioni per l'uso

**ES** Instrucciones de uso - Panera automática

**Let op:**

Dit apparaat beschikt over 2 lange kneedhaken en 2 korte kneedhaken. De lange kneedhaken zijn alleen geschikt voor de grote bakpan. Voor de 2 kleine bakpannen gebruikt u alleen de korte kneedhaken.

**Attention:**

Cet appareil est équipé de 2 crochets de pétrissage longs et de deux courts. Les crochets de pétrissage longs sont destinés uniquement au grand moule. Pour les deux petits moules, vous utilisez uniquement les crochets courts.

**Achtung:**

Zu diesem Gerät gehören zwei lange und zwei kurze Kneethaken. Die langen Kneethaken sind nur für den großen Backbehälter geeignet. Für die beiden kleinen Backbehälter dürfen nur die kurzen Kneethaken verwendet werden.

**Note:**

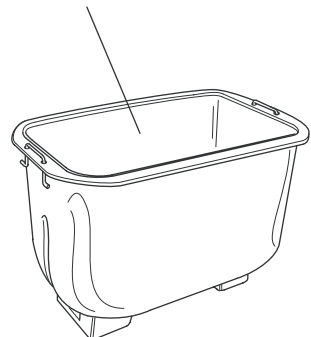
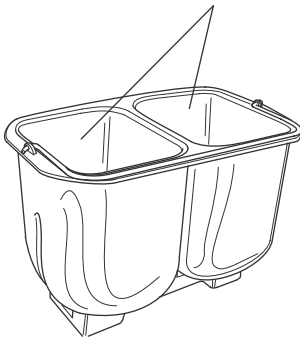
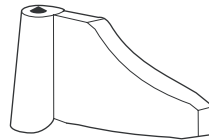
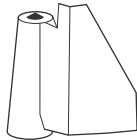
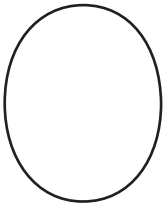
This appliance is supplied with 2 long dough hooks and 2 short dough hooks. The long dough hooks must only be used with the large baking tin. Always use the short dough hooks in the 2 small baking tins.

**Attenzione:**

Questo elettrodomestico dispone di 2 lame impastatrici lunghe e di 2 lame impastatrici corte. Le lame impastatrici lunghe sono adatte unicamente all'utilizzo con il cestello grande. Per i 2 cestelli di cottura più piccoli, è necessario utilizzare le lame impastatrici corte.

**Atención:**

Este aparato está provisto con 2 paletas de amasar largas y 2 cortas. Las paletas de amasar largas son aptas únicamente para el molde de asado grande. Para los 2 moldes de asado pequeños, use las paletas de amasar cortas.



## MACHINE À PAIN DBM1400

Nous vous félicitons de votre achat! Votre machine à pain est livrée avec deux moules permettant de préparer soit un grand pain, soit deux petits. Vous réglez l'heure à laquelle débute la cuisson avec une minuterie qui garantit que le pain sera prêt exactement au moment voulu, emplissant votre maison du délicieux parfum de la boulangerie.



### Consignes de sécurité

#### Généralités

- Lisez soigneusement le mode d'emploi et conservez-le précieusement.
- Utilisez cet appareil uniquement suivant les indications de ce mode d'emploi.
- Tenez l'appareil hors de la portée des enfants ou des personnes incapables de l'utiliser correctement.
- Faites effectuer les réparations par un technicien qualifié. Ne tentez jamais de réparer vous-même l'appareil.



#### Électricité et chaleur

- Avant d'utiliser cet appareil, assurez-vous que la tension du réseau correspond à la tension du réseau indiquée sur la plaquette type de l'appareil.
- Branchez toujours l'appareil sur une prise raccordée à la terre.
- Débranchez toujours l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Lorsque vous débranchez la fiche, saisissez la fiche elle-même ; ne tirez pas sur le cordon.
- Vérifiez régulièrement que le cordon de l'appareil est intact. N'utilisez pas l'appareil si vous constatez que le cordon est endommagé. Faites remplacer le cordon endommagé par un service technique qualifié.
- Si vous utilisez une rallonge, assurez-vous qu'elle est complètement déroulée.
- Utilisez uniquement une rallonge agréée.
- Pour éviter tout risque d'incendie, l'appareil doit pouvoir évacuer la chaleur produite. Laissez donc suffisamment d'espace autour de l'appareil et évitez tout contact avec des matériaux inflammables.
- Assurez-vous que ni l'appareil, ni le cordon, ni la fiche n'entre en contact avec une source de chaleur telle qu'une plaque électrique chaude ou une flamme.
- L'intérieur de l'appareil, le cordon et la fiche ne doivent pas entrer en contact avec l'eau.

#### Utilisation

- N'utilisez jamais l'appareil à l'extérieur.
- N'utilisez jamais l'appareil dans une pièce humide. Placez l'appareil sur une surface stable et plane, là où il ne risque pas de tomber.
- Ne laissez pas le fil pendre sur le bord de l'évier, du plan de travail ou d'une table.
- Assurez-vous que vos mains sont sèches avant de toucher l'appareil, le cordon ou la fiche.
- Éteignez l'appareil et débranchez la fiche en cas de problème durant l'utilisation, pour le nettoyage, et dès que vous avez fini de l'utiliser.
- N'immergez jamais l'appareil, le cordon ni la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.

#### ATTENTION

Si l'appareil est tombé à l'eau, ne le rattrapez pas. Débranchez immédiatement la fiche. Cessez d'utiliser l'appareil.



## Introduction

Humer le délicieux parfum du pain frais que vous avez fait vous-même est un plaisir irremplaçable. Le pain frais, encore chaud, fait maison, est une expérience sensationnelle. Savourez chaque jour le pain maison fait avec votre Machine à pain Bestron DBM1400 ! Votre machine à pain vous offre ce plaisir avec un minimum d'effort. Il est équipé d'un petit ordinateur qui fait le travail pour vous.

Vous cuirez vous-même toutes sortes de pains spéciaux. L'appareil permet également de préparer des confitures, ainsi que des pâtes pour petits pains, pizzas et cakes. Tout est parfaitement simple, et le résultat semble artisanal.

### Avant la première utilisation

Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois, il vaut la peine de prendre le temps d'étudier ce mode d'emploi. Lisez avec attention les indications qui suivent.

1. Sortez avec précaution votre machine à pain et enlevez tout l'emballage.
2. Enlevez la poussière qui pourrait avoir été prise dans l'emballage.
3. Essuyez votre machine à pain avec un chiffon humide. N'oubliez jamais que les moules sont couverts d'un revêtement antiadhésif. N'utilisez pas de récurants.
4. Avant la première utilisation, graissez chaque moule avec de l'huile ou de la margarine.
5. Placez le moule dans l'appareil, sans les crochets à pétrir, et mettez l'appareil en marche, à vide, pendant 3 à 5 minutes. (Utilisez le programme de cuisson 8, voir l'explication qui s'y rapporte).
6. Répétez les étapes 4 et 5 pour le deuxième moule.
7. Laissez refroidir l'appareil et répétez le nettoyage.
8. Mettez en place le moule dans lequel vous allez cuire le pain.
9. Graissez légèrement les axes d'entraînement avec un peu de beurre ou d'huile, puis montez les crochets à pétrir sur les axes.

Pendant la fabrication de l'appareil, il est nécessaire de graisser certaines parties, ce qui fait que durant la première cuisson, un peu de fumée peut se dégager. C'est un phénomène normal.

## À propos de la machine à pain DBM1400

Cette machine à pain vous permet de faire cuire deux pains de 500 g environ, ou un grand de 1100 g environ (les poids sont approximatifs, ils dépendent des recettes).

### Composants

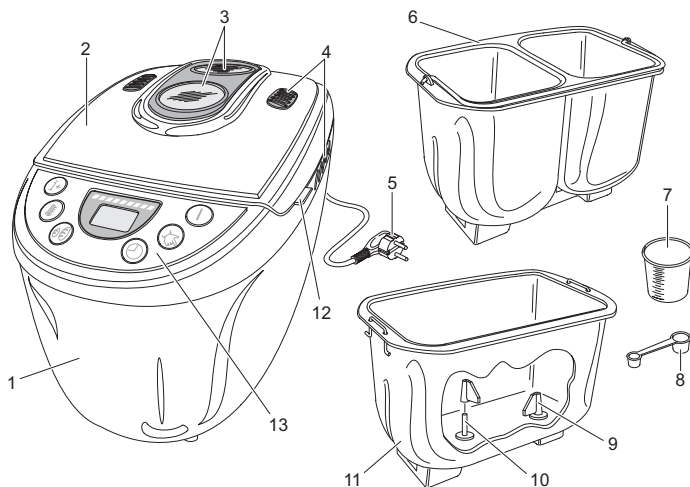


Figure 1 Pièces

1. Capotage
2. Couvercle
3. Regards vitrés
4. Ouvertures d'aération
5. Cordon et fiche
6. Moule pour deux pains
7. Godet de mesure pour l'eau et la farine
8. Cuillère de dosage pour le sel et la levure
9. Crochet à pétrir
10. Axe moteur
11. Moule pour un pain unique
12. Poignée du couvercle
13. Panneau de commande

Panneau de commande

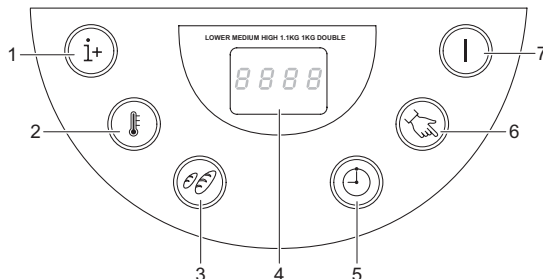




Figure 2 Panneau de commande

1. Touche MENU
2. Touche TEMP
3. Touche LOAF
4. Écran LCD
5. Touche TIME
6. Touche PROCESS
7. Touche START/STOP

L'affichage indique :


- la température sélectionnée
- le format sélectionné
- le numéro de programme sélectionné
- la durée restante
- l'avertissement température (voir le chapitre sur les problèmes et solutions).

Touche **Menu**  pour la sélection du programme, dans une liste de 11 programmes (voir le chapitre 'Description des programmes').

Touche **Temp**  pour régler la température.  
La température utilisée par défaut la température moyenne de 180°C.


lower (basse)	160°C
medium (moyenne)	180°C
high (élevée)	200°C

Le réglage de la température s'applique aux programmes suivants : **Basic, Quick, French, Super rapid, Whole wheat, Sweet, Bake, Sandwich et Home made.**


Touche **Loaf**  (miche) pour saisir la quantité de pâte, c'est à dire la taille de la miche. Lorsque vous avez réglé la quantité de pâte, l'appareil adapte automatiquement la durée de cuisson.


1,1 kg	1 grand pain
1 kg	1 petit pain
double (2 x 500 g)	2 petits pains

Le réglage de la quantité de pâte s'applique aux programmes suivants : **Basic, French, Whole wheat, Sweet, Sandwich** et **Super Rapid**.

Touche **Time**  (retardement du démarrage) : pour régler l'heure à laquelle la cuisson doit commencer.


Le réglage de l'heure de démarrage s'applique aux programmes suivants : **Basic, French, Whole wheat, Sweet, Sandwich** et **Home made**.

Dans les programmes **Dough** et **Bake**, la touche Time  sert non pas à régler le délai au bout duquel la cuisson démarre, mais la durée de préparation.

Touche **Process**  pour parcourir les étapes du programme dans le programme personnalisé 11 (voir le chapitre 'Description des programmes', 11).

Toets **Start/Stop**  :

Démarrage : appuyez sur la touche Start/Stop . Un signal sonore se fait entendre et le double point clignote sur l'écran. Le programme démarre.

Arrêt : maintenez enfoncée la touche Start/Stop  jusqu'à ce que le signal sonore se fasse entendre, et que le double point cesse de clignoter sur l'écran. Le programme s'arrête.

## Descriptions des programmes

**Remarque** Les durées de cuisson données pour les descriptions de programmes sont, respectivement, celles d'un pain unique de 1100 gr, de 900 gr, et d'un pain double (2 pains plus petits).

1. **Basic** (Pain blanc ou bis) (3:20, 3:15 of 3:10)  
Pour le pain blanc et bis. Également pour les pains additionnés d'épices ou de raisins.
2. **Quick** (Programme rapide) (1:58)  
Pour cuire en moins de temps des pains petits ou grands. Les pains cuits avec ce programme peuvent être plus humides et de avoir une texture plus dense. L'eau doit avoir une température de 35 à 45° C.
3. **French** (Pain à la française) ( 3:40, 3:35 et 3:30)  
Pour un pain léger et croquant. Ce pain doit lever plus longtemps, la durée de préparation est plus longue que pour les autres programmes.
4. **Super rapid** - (Programme de cuisson super rapide) (1:59, 1:56 et 1:52)  
Pour cuire des pains petits ou grands le plus rapidement possible. Les pains cuits avec ce programme seront généralement assez compacts. L'eau doit avoir une température de 35 à 45°C.
5. **Whole wheat** (Pain complet) (3:30, 3:25 et 3:20)  
Pour le pain complet, contenant une grande proportion de farine complète. Ce programme a une durée de préchauffage plus longue, pour que la pâte absorbe plus facilement l'eau et lève mieux. Les crochets à pétrir sont immobiles pendant ce repos de 15 minutes. De plus, il est déconseillé de retarder le démarrage. Le résultat risque d'être moins satisfaisant.

6. **Sweet** (Pains sucrés) (3:10, 3:05 et 3:00)  
Pour les pains sucrés dont la croûte doit être croquante. Elle se forme par l'action d'une température élevée le sucre.
7. **Dough** (Pâte) (1:20)  
Pour faire pétrir différentes pâtes. Pas de cuisson. Vous sortez la pâte de l'appareil et vous la formez à la main pour faire des petits pains ou de la pizza. Ne préparez pas plus de 1 kilo de pâte à la fois. Pour prolonger la durée de pétrissage, vous appuyez sur la touche Time ⌚ jusqu'à ce que la durée voulue s'affiche, puis vous appuyez sur Start/Stop ⏹.
8. **Bake** (Cuisson) (1:00 et plus)  
Ce réglage sert soit pour faire chauffer l'appareil (sans autre fonction), soit pour prolonger la durée de cuisson ; elle sert entre autres pour faire des confitures. Pour prolonger la durée de cuisson, vous appuyez sur la touche Time ⌚ jusqu'à ce que la durée voulue s'affiche, puis vous appuyez sur Start/Stop ⏹.
9. **Jam** (Confiture)  
Pour préparer des confitures de fruits frais. Veillez toujours à ce que la confiture ne déborde pas. Si la confiture déborde, sortez le moule avec précaution, laissez refroidir l'appareil et nettoyez avec soin.
10. **Sandwich** (Pain Sandwich) (3:00, 2:55)  
Pour cuire un pain léger à croûte mince.
11. **Home made** (Programme personnalisé) (durée selon réglage personnalisé)  
Pour la cuisson selon un programme personnalisé, par exemple pour une recette pour laquelle les programmes standard ne conviennent pas. Il faut une certaine expérience pour utiliser le programme personnalisé.  
Vous programmez les étapes suivantes, dans les limites données de durée et de température :

KNEAD1 (pétrir 1)	3-14 min	
RISE1 (lever 1)	20-60 min	
KNEAD2 (pétrir 2)	8-24 min	
RISE2 (lever 2)	1-60 min	
RISE3 (lever 3)	20-120 min	
BAKE (cuire)	0-80 min	160°C / 170°C / 180°C / 190°C / 200°C
WARM (garder au chaud)	0-120 min	

Dans le programme **Home made**, la touche Process ⌚ permet de parcourir les étapes du programme. Appuyez sur la touche Time ⌚ pour régler la durée voulue. Maintenez la touche Time ⌚ enfoncée pour faire défiler les minutes plus vite. Appuyez sur la touche ⌚ pour passer à l'étape suivante. Quand vous avez fini les réglages du programme personnalisé, vous appuyez sur Start/Stop ⏹.

**Remarque** Si vous débranchez la fiche, les réglages du programme sont effacés !



## L'utilisation de la machine à pain

### **Remarque** Il est très important d'utiliser les quantités exactes !

Pour un bon résultat, il est très important de respecter les quantités données dans les recettes. Utilisez donc le godet et la cuillère de mesure fournis avec l'appareil.

### **Remarque** Attention à la bonne quantité de levure !

Si la pâte, dans l'appareil, lève et s'effondre immédiatement, ou ne lève pas du tout, vous devez recommencer avec de nouveaux ingrédients. Ajoutez la quantité exacte de levure pour prévenir ces problèmes.

## La cuisson d'un pain

1. Retirer le moule  
Ouvrez le couvercle, soulevez la poignée et attirez le moule de cuisson hors de l'appareil. Veillez toujours à remplir le moule hors de l'appareil, pour ne rien laisser tomber dans le moteur ou les autres parties de l'appareil.
2. Montage des crochets à pétrir  
Vous enfoncez simplement les crochets à pétrir sur les deux axes moteurs. Graissez légèrement les axes avec un peu de beurre, pour que les crochets s'enfoncent facilement.
3. Mesure des quantités d'ingrédients  
Mesurez les ingrédients avec soin, selon la recette, et placez-les dans le moule de cuisson dans l'ordre prescrit.


1. Mettez l'eau ou le lait au fond du moule. Utilisez de l'eau ou du lait tiède (21-28°C).






2. Ajoutez le sel, le sucre et la farine ou le mélange de farines.

3. Faites une petite fontaine au sommet de la farine et mettez-y le morceau de levure, ou la poudre à lever.


Attention : La levure que vous ajoutez ne doit pas entrer en contact avec de l'eau. Elle commencerait alors à lever tout de suite.

Si votre recette comprend des ingrédients qui seraient endommagés par le pétrissage, vous les ajoutez plus tard, après que l'appareil a fini de pétrir pour la deuxième fois. Lorsque l'appareil a presque fini le deuxième pétrissage, il fait entendre un signal sonore qui vous avertit d'ajouter ces ingrédients.

4. Mise en place du moule  
Enfoncez fermement le moule à sa place. Un dé clic s'entend lorsqu'il se bloque en place.
5. Branchez la fiche sur la prise.  
L'écran en haut de l'appareil s'allume. L'écran affiche automatiquement le 1er menu et une durée normée. Un signal sonore se fait entendre chaque fois que vous appuyez sur une touche.
6. Sélection du menu  
Sélectionnez un programme en appuyant le nombre de fois nécessaire sur la touche Menu .

7. Température  
Appuyez sur la touche Temp  pour sélectionner la température à laquelle sera cuit votre pain.
8. Sélection de la quantité de pâte  
Appuyez sur la touche Loaf  pour sélectionner la quantité de pâte que vous allez préparer (pain grand, petit, ou double).
9. Retarder le démarrage  
Si vous voulez du pain frais au petit déjeuner, vous retardez le démarrage de la préparation du pain comme décrit ci-dessous.
10. Démarrage  
Mettez en marche la machine à pain en appuyant sur Start/Stop . Le programme commence, et l'écran affiche la durée restante jusqu'à la fin du programme. Le double point au milieu de l'indication de la durée indique que le programme est en cours d'exécution.
11. Ordre du programme  
La machine à pain exécute une à une, dans l'ordre, les étapes du programme que vous avez sélectionné. L'écran indique quelle étape est en cours. Pendant la cuisson, de la vapeur s'échappe par les ouvertures d'aération. C'est un phénomène normal.
12. Fin du programme  
Lorsque le programme est terminé, l'écran affiche 0:00, et un signal sonore se fait entendre. Ensuite, l'écran affiche de nouveau la durée totale du programme que vous aviez sélectionné au départ.
13. Tenir au chaud  
La fonction qui permet de tenir le pain au chaud fait circuler de l'air chaud à l'intérieur de l'appareil pendant environ 1 heure. Elle s'utilise avec la plupart des programmes. Pour avoir un bon résultat, il faut sortir le moule dans les délais indiqués. Un signal sonore se fait entendre quand l'appareil a fini de garder le pain au chaud. Appuyez sur la touche Start/Stop  pour interrompre le programme..
14. Sortir le produit  
Appuyez sur la touche Start/Stop  et retirez le moule.

### ATTENTION

- Protégez-vous toujours les mains d'un torchon ou d'une manique lorsque vous ouvrez le couvercle ou que vous touchez le moule.
15. Démoulage du pain.  
Laissez le pain reposer dans le moule pendant 5 à 10 minutes, puis retournez le moule et transférez le pain sur une grille. Si les crochets à pétrir sont restés dans le moule, vous remplissez le moule d'eau tiède et vous le laissez tremper jusqu'à ce que les crochets se laissent sortir facilement. En général, les crochets à pétrir restent pris dans le pain. Une fois que le pain est refroidi, vous sortez les crochets à l'aide d'un ustensile qui n'abîmera pas le revêtement antiadhésif des crochets à pétrir (une cuillère ou spatule, en bois).
  16. Après chaque utilisation, appuyez sur la touche Start/Stop  et débranchez la fiche.





Évitez d'ouvrir le couvercle de la machine à pain pendant qu'un programme est en cours. Vous risquez de diminuer la qualité du résultat. S'il est nécessaire d'ouvrir le couvercle pour ajouter des ingrédients, refermez-le le plus rapidement possible pour que la température à l'intérieur de la machine à pain ne baisse pas trop.

### Retardement du démarrage

Vous activez la fonction de retardement du démarrage si vous voulez faire cuire le pain un certain temps après avoir chargé et programmé l'appareil, par exemple pour avoir du pain frais au petit déjeuner.

N'utilisez pas cette fonction lorsque vous employez des ingrédients périssables (oeufs, lait frais, fromage, etc.), ni lorsqu'il faut ajouter des ingrédients en cours de préparations (raisins secs).

1. Choisissez l'heure à laquelle le pain doit être prêt et calculez la durée qui va s'écouler entre l'heure actuelle et l'heure à laquelle le pain doit être prêt (par exemple, en supposant que vous voulez sortir votre pain frais à 08.00 heures du matin, et qu'il est 21.00 heures, la différence est de 11 heures). Le retardement tient compte de la durée de préparation : si la durée de préparation est de 3 heures, et que vous voulez sortir le pain à 8 heures, la machine à pain commencera la préparation à 5 heures.
2. Réglez la durée avec la touche Time . Vous augmentez la durée par incréments de 10 minutes, jusqu'à un maximum de 13 heures. Maintenez la touche Time  enfoncée pour faire défiler les durées plus vite.
3. L'heure finale est l'heure à laquelle le pain est prêt.

### Signal sonore

Le signal sonore se fait entendre :

- chaque fois que vous appuyez sur une touche ;
- à la fin du programme ;
- quand l'appareil a fini de garder le pain au chaud ;
- durant le 2e pétrissage, dans certains programmes, pour vous avertir d'ajouter les ingrédients ne devant être pétris (noix, chocolat, etc.).

### Coupure de courant

En cas de coupure de courant, la machine à pain se remet en marche automatiquement, si la coupure ne dure pas plus de 7 minutes.


Si la coupure dure plus longtemps, l'écran affiche de nouveau l'heure de démarrage du programme en question, et vous devez le remettre en route.

### Conserver et couper le pain

Le pain doit refroidir 20 à 40 minutes pour que vous puissiez le couper normalement. Utilisez une scie à pain ou un couteau électrique.

Votre pain maison ne contient pas d'agents conservateurs ; vous le conserverez à température ambiante pendant environ 3 jours. Pour conserver le pain plus longtemps, mettez-le au congélateur.

## Problèmes et solutions

Problème	Cause	Solution
La croûte du pain est trop épaisse.	Le pain a été gardé au chaud trop longtemps et s'est desséché.	Démoulez le pain assez rapidement après la fin de la cuisson.
Les ingrédients ne sont pas suffisamment mélangés, ou ne sont pas suffisamment cuits.	Vous avez mal choisi votre programme.	Sélectionnez le programme approprié au pain que vous voulez faire.
	La pâte était trop épaisse et n'a pas été pétrie correctement.	Ajoutez suffisamment de liquide.
L'écran affiche H HH.	La température est trop élevée à l'intérieur de la machine à pain.	Appuyez sur la touche Start/Stop  pour interrompre le programme, et ouvrez le couvercle pour laisser échapper la chaleur.
Le moteur s'entend, mais la pâte n'est pas pétrie.	Le moule est mal fixé, ou la pâte est trop épaisse.	Contrôlez que le moule est bien enfoncé et bloqué ; mesurez toujours avec soin vos ingrédients.
Le pain est trop petit, trop compact.	La levure est de quantité ou de qualité insuffisante.	Mesurez et traitez soigneusement votre levure.
La pâte lève trop et déborde du moule.	Trop de liquide et/ou trop de levure.	Diminuez les quantités de liquide et/ou de levure.
Le pain retombe pendant la cuisson.	La pâte contient trop de liquide ou de levure, ce qui la rend molle.	Diminuez les quantités de liquide et/ou de levure.
Le centre du pain est creux.	Trop de liquide et/ou trop de levure, ou pas (assez de) sel.	Diminuez les quantités de liquide et/ou de levure, augmentez la quantité de sel.
Restes de farine dans le moule.	Pas assez de liquide.	Diminuez la quantité de liquide.

## Nettoyage et entretien



### ATTENTION

- Avant de commencer le nettoyage, éteignez l'appareil et débranchez la fiche.
- Attendez que la machine à pain soit suffisamment refroidie.
- N'immergez jamais le couvercle ni l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Nettoyez l'extérieur de l'appareil uniquement avec un chiffon humide.
- Les taches qui se forment sur le couvercle et dans les conduits d'aération sont superficielles, elles se forment durant la cuisson. Le fonctionnement de l'appareil n'est pas affecté. Nettoyez après chaque utilisation avec un chiffon humide et de l'eau chaude additionnée d'un peu de détergent pour la vaisselle.
- Nettoyez l'intérieur de l'appareil uniquement avec un chiffon humide.
- Nettoyez les moules uniquement à l'eau chaude. Évitez d'endommager le revêtement antiadhésif.
- Ne mettez jamais au lave-vaisselle les moules, les crochets à pétrir ni le godet et la cuillère de mesure.
- Contrôlez que la machine à pain est bien refroidie avant de la ranger.
- Ne laissez pas la poussière s'accumuler dans les ouvertures d'aération.



### ATTENTION

Les produits ci-dessous sont à éviter absolument :

- Diluants pour peinture ;
- Benzine ;
- Éponges récurantes ;
- Produits de polissage ;
- Chiffons de nettoyage chimique.

### Entretien des moules

Évitez d'endommager le revêtement antiadhésif. N'utilisez pas d'ustensiles acérés tels que couteaux, fourchettes et spatules en métal.

Le revêtement antiadhésif peut se décolorer au fil du temps. Ceci est causé par l'exposition fréquente à l'humidité et la chaleur élevées. Il n'y a de diminution de la qualité du résultat.

Le trou au centre des crochets à pétrir doit être nettoyé régulièrement, et graissé avec une goutte d'huile comestible. Ainsi, le crochet ne restera pas collé à son axe.

### Rangement de la machine à pain

Assurez-vous que tous les composants sont bien secs. Contrôlez qu'il n'y a pas d'humidité à l'intérieur de l'appareil. Fermez le couvercle, et veillez à ne pas empiler d'autres objets sur le couvercle.

## Données techniques

Type :	DBM1400
Puissance :	800 W
Tension réseau :	230 V~50 Hz



## Environnement

Jetez le matériel d'emballage, tel que le plastique et les boîtes, dans les conteneurs prévus à cet effet.



Lorsque l'appareil est usé, ne le mettez pas aux ordures ménagères, mais portez-le dans un centre de collecte agréé pour les appareils électriques et électroniques. Attention au symbole figurant sur le produit, le mode d'emploi ou l'emballage.

Les matériaux peuvent être recyclés selon les indications. Votre collaboration au recyclage des appareils et/ou au retraitement des matériaux, sous quelle forme que ce soit, est une contribution précieuse à la sauvegarde de notre environnement.

Les autorités de votre commune vous renseigneront sur le centre de collecte le plus proche.

## Conditions de garantie

À compter de la date d'achat de cet appareil, l'importateur donne, aux conditions suivantes, 36 mois de garantie couvrant tous les défauts consécutifs à des défauts de pièce et main d'œuvre.

1. Pendant la période de garantie aucun frais ne sera facturé pour les pièces et la main d'œuvre. Les réparations effectuées sous garantie ne prolongent pas le délai de garantie.
2. En cas d'échange, les pièces défectueuses ou les appareils défectueux deviennent automatiquement la propriété de l'importateur.
3. Toute demande de garantie doit être assortie de la preuve d'achat de l'entreprise.
4. Toute demande de garantie doit être faite auprès du revendeur où l'appareil a été acheté ou auprès de l'importateur.
5. La garantie est uniquement valable pour le premier acheteur et ne peut être transférée.
6. La garantie ne couvre pas les dommages causés par :
  - a. les accidents, l'utilisation impropre, l'usure et / ou la négligence ;
  - b. l'installation incorrecte et/ou une utilisation contraire aux normes de sécurité, aux normes techniques ou aux dispositions légales en vigueur ;
  - c. le branchement sur un réseau d'une tension autre que celle figurant sur la plaquette type ;
  - d. toute modification non autorisée ;
  - e. toute réparation effectuée par des tiers ;
  - f. le transport sans précautions suffisantes, telles que la protection et l'emballage appropriés.
7. Les présentes conditions de garantie ne peuvent pas être invoquées dans les cas suivants :
  - a. pertes survenues pendant le transport ;
  - b. effacement ou modification du numéro de série de l'appareil.
8. Les cordons, ampoules et pièces en verre ne sont pas couverts par la garantie.
9. La garantie ne donne aucun droit d'indemnisation pour des dommages éventuels, autres que le remplacement ou la réparation de pièces défectueuses. L'importateur ne peut être tenu responsable d'aucun dommage indirect, ni d'aucune conséquence quelle qu'elle soit, causé par ou ayant un quelconque rapport avec l'appareil qu'il a fourni.
10. Les frais de transport, d'emballage et d'expédition sont toujours à la charge de l'acheteur.
11. L'appareil n'est pas destiné à l'usage professionnel.

## Maintenance

Si, malgré tout, une panne se produit, veuillez contacter le service de maintenance de BESTRON :

**BELGIQUE :**  
WILLEMEN SERVICE  
BESTRON BELGIQUE SERVICE  
Te Boelaerlei 27  
2140 Borgerhout- Antwerpen  
Tél. : 03 - 321 78 48  
Télécopie : 03 - 321 28 50  
Email: elektro.willemen@pi.be  
Internet: www.bestron.com

**FRANCE :**  
LE CLERCQ S.A.R.L  
BESTRON FRANCE SERVICE  
543, Rue Faidherbe  
F-59120 Loos-Les-Lille  
Tél. : 03 - 20 38 23 62  
Email: info@bestron.com  
Internet: www.bestron.com

## Déclaration de conformité CE

Le présent produit répond aux dispositions des directives européennes suivantes en matière de sécurité :

- Directive EMC 89/336/CE
- Directive sur la basse tension 2006/95/CEE.

**R. Neyman**  
**Quality control**





## Recettes

### Unités de mesure

ml:	millilitre
g:	gramme
CC:	cuillerée à café
CS:	cuillerée à soupe

Recette de base	Ingrédients	Unité		
Poids : environ 750 g et environ 1000 g Retardement : possible	Poids Eau Farine de seigle Sucre Sel Levure lyophilisée	g ml g CS TL g	750 350 500 1 1½ 7	1000 450 680 1 2 11
Programme : 3	Ajouter les ingrédients selon l'ordre ci-dessus.			

Pain blanc	Ingrédients	Unité	
Poids : 1250 g Retardement : non, à cause du lait	Lait Farine blanche Beurre (ramolli) Sucre Sel Levure lyophilisée	ml g g TL TL g	400 790 50 1½ 3 11
Programme : 1	Ajouter les ingrédients selon l'ordre ci-dessus.		

Pain aux herbes	Ingrédients	Unité	
Poids : environ 1000 g Retardement : possible	Eau Levain Farine de seigle Sucre Sel Poivre noir moulu Mélange d'herbes (surgelé) Levure lyophilisée	ml g g TL CS TL g g	400 100 400 1 1 1 25 7
Programme : 3	Ajouter les ingrédients selon l'ordre ci-dessus.		

Pain au jambon	Ingrédients	Unité	
Poids : environ 750 g Retardement : possible	Eau Levain Farine de seigle Farine blanche Sucre Sel Levure lyophilisée	ml g g g TL TL g	270 100 250 25 1 1 7
	Après le signal sonore, ajouter encore : Cubes de jambon	g	130
Programme : 3	Ajouter les ingrédients selon l'ordre ci-dessus.		

Pain aux trois céréales	Ingrédients	Unité	
Poids : environ 1000 g Retardement : non, à cause du lait et des oeufs	Lait Lait aigre épais Oeufs Beurre ou margarine Farine blanche Sel aux herbes Levure lyophilisée	ml CS pièc e g g TL g	300 1½ 1 50 500 3 7
	Après le signal sonore, ajouter encore : Graines de lin Grains de blé Graines de tournesol	g g g g	25 50 25
Programme : 3	Remarque : Les grains de blé peuvent être remplacés par des grains de sésame ou des graines de potiron.		

Pain à l'oignon	Ingrédients	Unité	
Poids : environ 1250 g Retardement : possible	Eau Huile de tournesol Farine blanche Sucre Sel aux herbes Oignon grillé Levure lyophilisée	ml CS g TL TL g g	400 3 790 1½ 4 100 11
Programme : 1	Ajouter les ingrédients selon l'ordre ci-dessus.		

Pain à la bière	Ingrédients	Unité	
Poids : environ 1000 g Retardement : déconseillé	Eau Bière Levain (liquide) Extrait de malt Farine blanche Farine de sarrasin Son de blé Graines de sésame Sel Levure lyophilisée	ml ml ml CS g CS CS CS TL g	150 150 150 1½ 540 3 1½ 3 2 7
Programme : 1	Ajouter les ingrédients selon l'ordre ci-dessus.		

Pain au raisins et à la cannelle	Ingrédients	Unité	
Poids : environ 1250 g Retardement : non	Lait Beurre (ramolli) Farine blanche Sucre Sel Cannelle Levure lyophilisée  Après le signal sonore, ajouter encore : Raisins secs	ml g g g TL TL g  g	330 40 600 80 1 2 11  100
Programme : 1	Conseil : Rincez les raisins secs à l'eau chaude et roulez-les dans de la farine, avant de les ajouter à la pâte. Ceci empêche les raisins de s'accumuler tous au fond du moule.		

Pain complet	Ingrédients	Unité	
Poids : environ 1000 g Retardement : possible	Eau Miel de confières Farine à pain complète Sel Levure lyophilisée	ml CS g TL g	350 2½ 650 2 11
Programme : 5	Ajouter les ingrédients selon l'ordre ci-dessus.		

Pain aux amandes et aux abricots	Ingrédients	Unité	
Poids : environ 1250 g Retardement : non	Lait Beurre (ramolli) Oeufs Farine blanche Sucre Sel Levure lyophilisée  Après le signal sonore, ajouter encore : Abricots secs coupés en petits dés Amandes hâchées	ml g pièc e g g TL g  g g g	250 75 1 750 100 ½ 11  60 60
Programme : 6	Ajouter les ingrédients selon l'ordre ci-dessus.		

Confitures aux fraises et oranges	Ingrédients	Unité	
	Fraises Sucre gélifiant Acide citrique Orange Grenadine	g g paqu et pièce CS	500 250 1 1 2
Programme : 9	Laver les fraises et couper les grosses en morceaux. Laver l'orange et la couper en morceaux. Mélanger tous les ingrédients et les verser dans le moule. Au bout de 60 minutes, quand la confiture est prête, versez immédiatement dans des pots de verre ébouillantés, et fermez hermétiquement.		

Confiture à la rhubarbe	Ingrédients	Unité	
	Rhubarbe Racine de gingembre Sucre gélifiant Cannelle	g g g TL	300 20 250 1
Programme : 9	Lavez la rhubarbe et couper en morceaux ; mélanger avec le sucre gélifiant et la cannelle. Laissez reposer pendant environ 15 minutes. Couper la racine de gingembre en lamelles fines. Mélanger aux autres ingrédients et verser dans le moule.		





**»» BESTRON®**

DBM1400  
v 070307-01