



Fax +32 2 359 95 50

Generated by Unregistered Batch DOC TO PDF Converter 2011.3.804.1511, please register!

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

f



Bread maker
Machine à pain

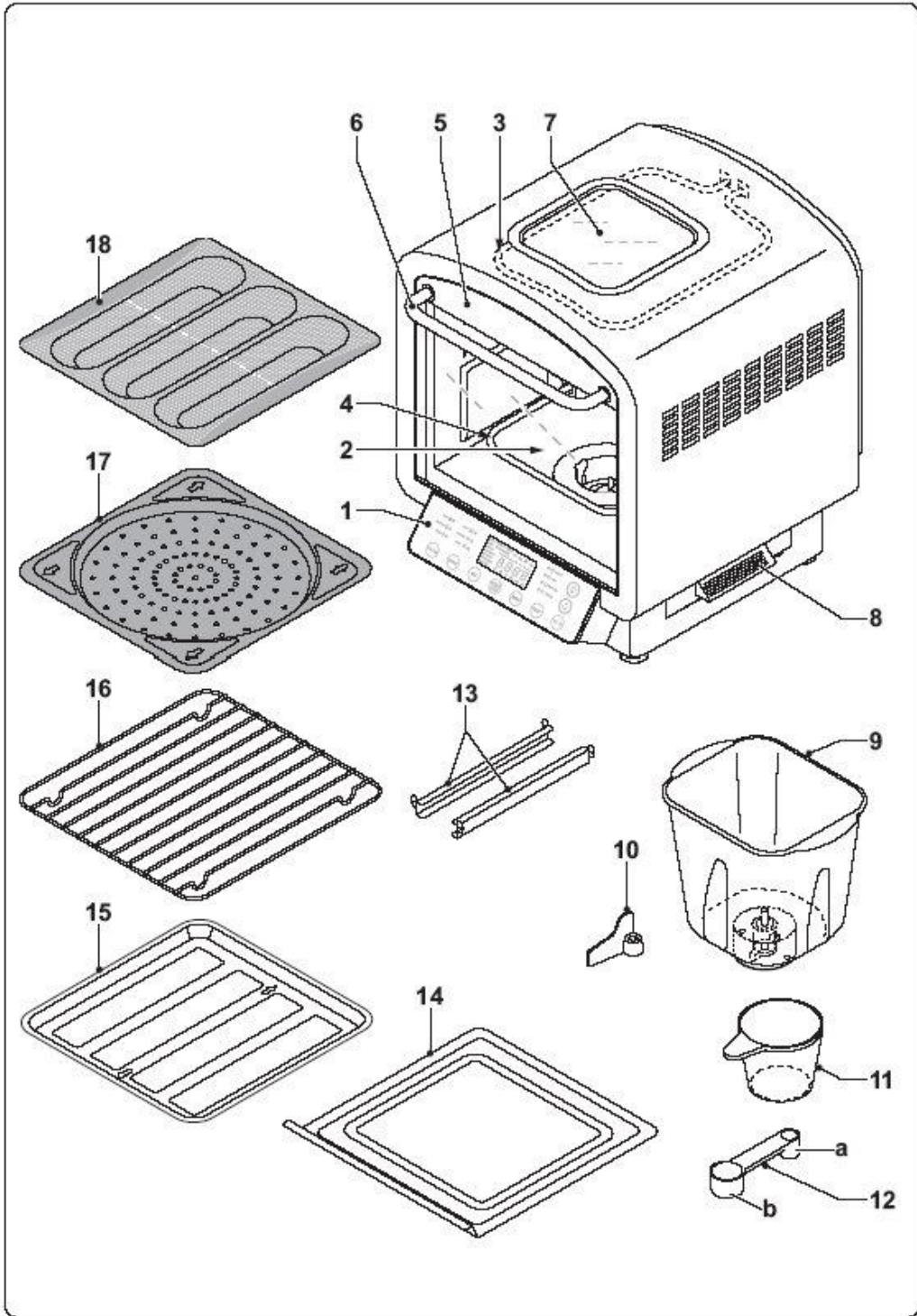


I/B Version
080514

TKG BBA 2
220-240V~ 50Hz 1100-1300W

Front cover page (first page)

Assembly page 1/44





Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

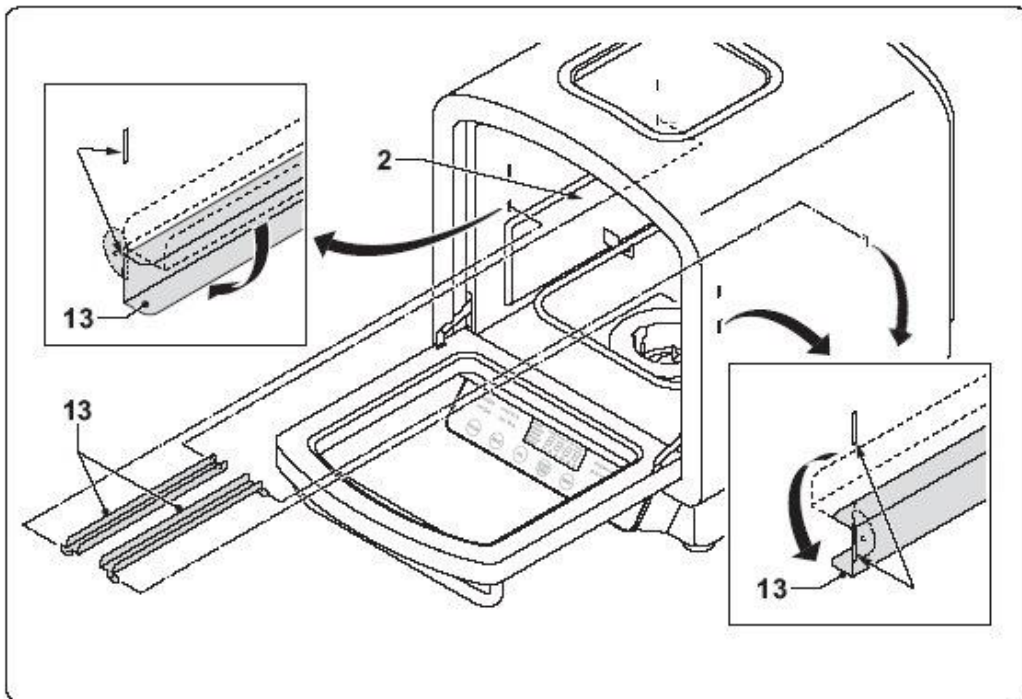
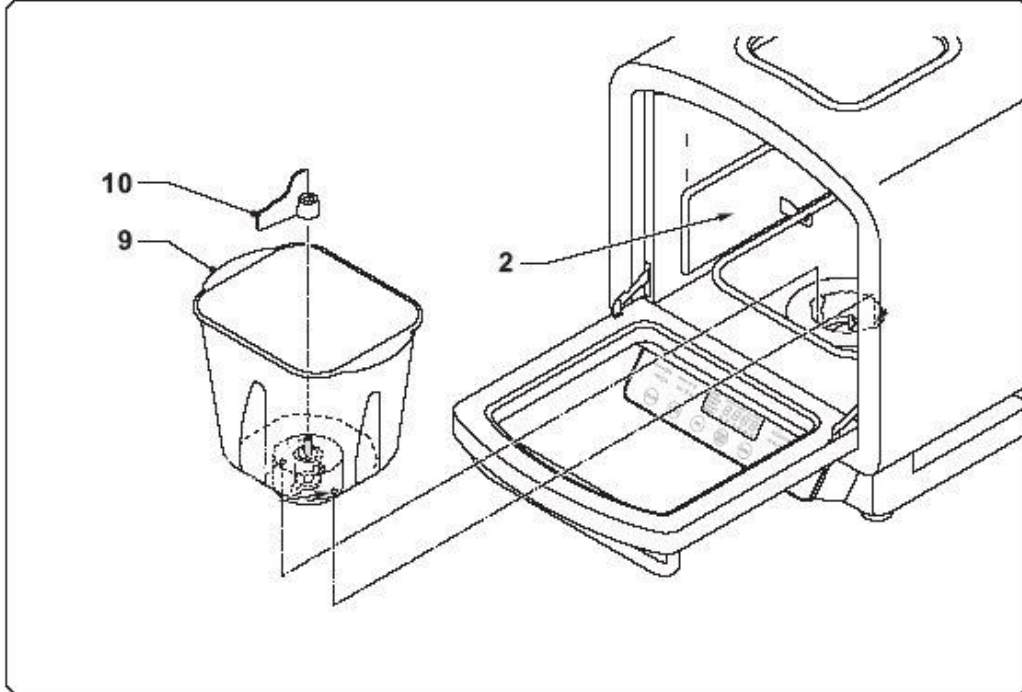


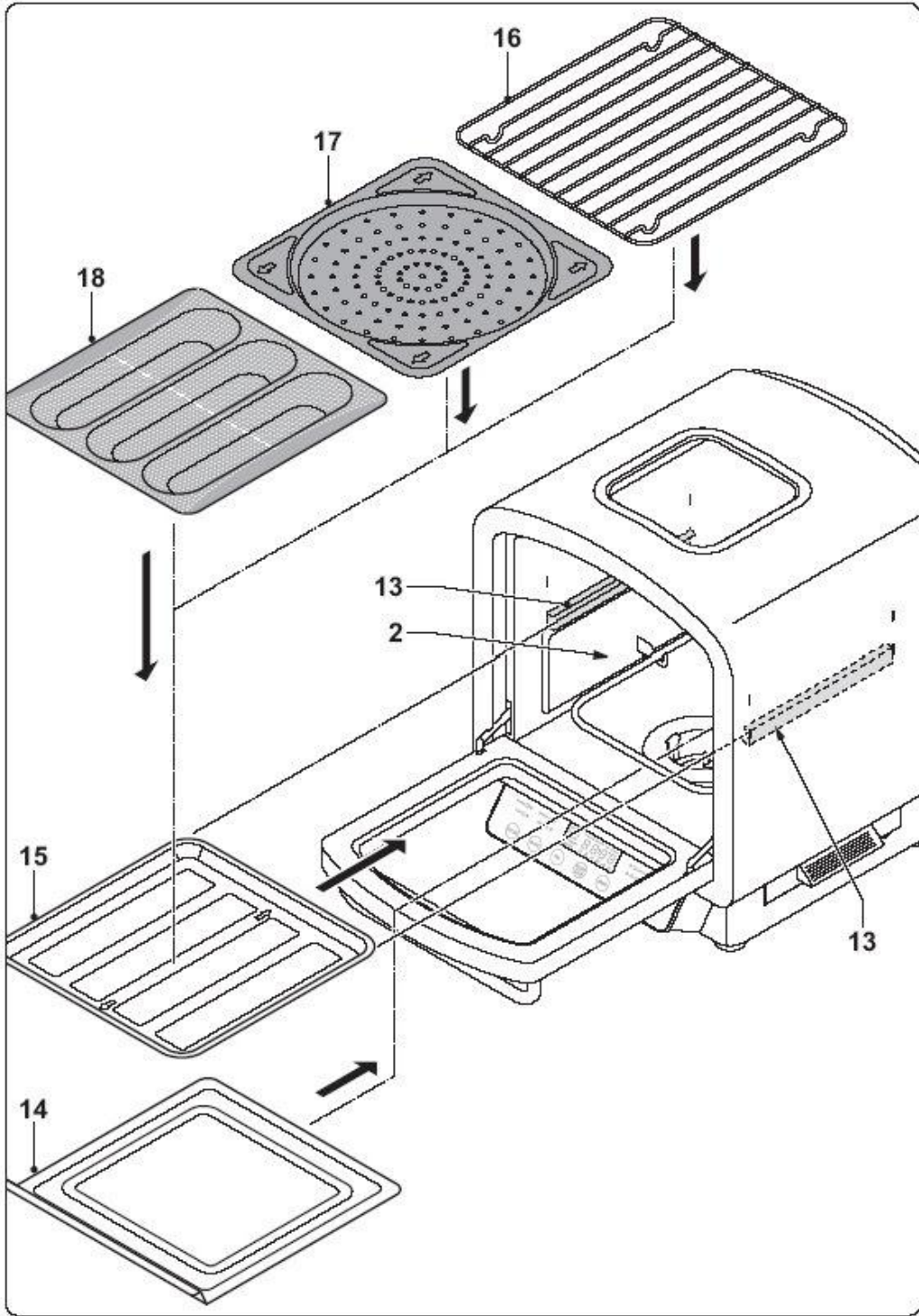
GB

1. Control panel
2. Cooking compartment
3. Upper heating element
4. Lower heating element
5. Door
6. Handle
7. Viewing window
8. Water tank
9. Baking tin
10. Kneading blade
11. Measuring cup
12. Measuring spoon (a:teaspoon / b:tablespoon)
13. Support rail
14. Drip tray
15. Baking plate
16. Grill rack
17. Pizza plate
18. Plate for 3 baguettes

FR

1. Panneau de commande
2. Zone de cuisson
3. Élément chauffant supérieur
4. Élément chauffant inférieur
5. Porte
6. Poignée
7. Fenêtre
8. Réservoir d'eau
9. Moule
10. Pétrisseur
11. Bol doseur
12. Cuillère de dosage (a:cuillère à café / b:cuillère à soupe)
13. Latte de support
14. Plateau collecteur de graisse
15. Plateau de cuisson
16. Grille
17. Plateau à pizza
18. Plateau pour 3 baguettes








(GB) OPERATING INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS

Please read these instructions carefully before using the appliance, and always follow the safety and operating instructions.

Important: People (including children) who are not able to use the appliance in a safe way, due to their physical, sensorial or mental capacity or their lack of experience or knowledge, must never use the appliance except if they are supervised by a person responsible for their safety or if they previously received instructions concerning the safe use of the appliance. Close supervision is necessary to prevent children from using the appliance as a toy.

- Check that your mains voltage corresponds to that stated on the appliance.
- Never leave the appliance unsupervised when in use.
- From time to time check the appliance and its cord for damages. Never use the appliance if cord or appliance shows any signs of damage. All repairs should be made by a competent qualified electrician^(*).
- Only use the appliance for domestic purposes and in the way indicated in these instructions.
- Never immerse the appliance in water or any other liquid for any reason whatsoever. Never place it into the dishwasher.
- Be very careful right after the baking process, as the appliance is very hot. Let it cool down completely before storing or cleaning it.
- Never use the appliance near hot surfaces.
- Before cleaning or storing, always unplug the appliance from the power supply.
- Never use the appliance outside and always place it in a dry environment.
- Never use accessories, which are not recommended by the producer. They could constitute a danger to the user and risk to damage the appliance.
- Never move the appliance by pulling the cord. Make sure the cord cannot get caught in any way. Do not wind the cord around the appliance and do not bend it.
- Stand the appliance on a table or flat surface to prevent it from falling.
- Make sure the cord never comes into contact with the hot parts of the appliance. Never touch the hot parts of the appliance in order to avoid injuries.
- Make sure the appliance never comes into contact with inflammable materials, such as curtains, cloth, etc... when it is in use, as a fire might occur.
- The temperature of the accessible surfaces may be very high when the appliance is in use. Never touch those surfaces during use. Use oven mitts to handle the baking tin after the baking process in order to avoid injuries.** Should the symbol  be indicated on a certain surface, you need to be careful when handling the product. This symbol means CAUTION, this surface may get very hot during use.
- Be careful not to scratch the special coating of the baking tin and kneading blade, as this would damage the non-stick coating.
- Never exceed the amounts of flour and yeast that are recommended in recipes. Otherwise, the dough might flow over the baking tin.
- Never cover the appliance (e.g. with a cloth), as this would hinder the steam outlet.
- Never put any object in the baking tin, as this could cause electric shocks or damage the non-stick coating of the tin.
- Your appliance must never be switched on through an external timer or any kind of separate remote control system.

^(*) Competent qualified electrician: after-sales department of the producer or importer or any person who is qualified, approved and competent to perform this kind of repairs in order to avoid all danger. In case of need you should return the appliance to this electrician.



SHORT CORD INSTRUCTIONS

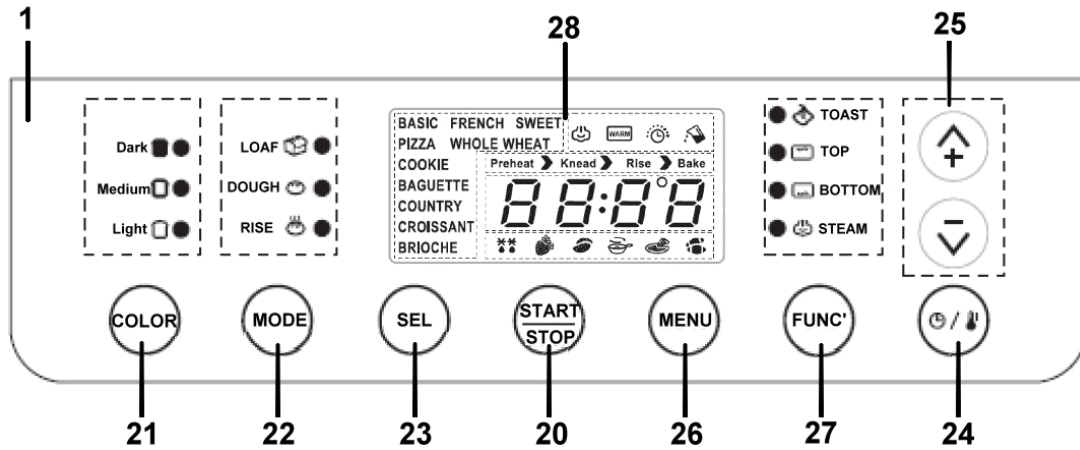
A relatively short power supply cable is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in, or tripping over a longer cord. Extension cords may be used if care is exercised in their use.

- The electrical rating of the extension cord should be at least that of the appliance. If the electrical rating of the extension cord is too low, it could overheat and burn.
- The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

BEFORE THE FIRST OPERATION

Unpack the appliance and remove all packaging material. Clean the door, the accessories and the baking tin with a soft damp cloth and dry these parts thoroughly. Assemble the parts and let the appliance work empty for about 10 minutes. Plug in the appliance (:00 will appear on the LCD display) and press the "FUNC" key 4 times, so that the TOP & BOTTOM pilot lamps are on (220°C blinks on the LCD display). Press the Timer/TEMP button once (30:00 blinks on the LCD display), press the «-» key until 10:00 appears on the display, then press the START/STOP button. The oven will start to preheat. When the oven reaches the right temperature, 3 BEEPS will sound and the oven will heat during 10 minutes (the time displayed on the LCD display will count down). When the requested time has elapsed, 3 BEEPS will sound and the oven will switch off automatically (:00 will appear on the LCD display). Let the appliance cool down, clean and dry all parts and assemble them again. Your bread maker is now ready for use. The quality of the bread can depend on many factors. Therefore, it is very important to know all ingredients and their interaction. This will allow you to obtain satisfactory results.

CONTROL PANEL (1)



"START/STOP" key (20):

To start a programme, press this key.

Press and hold for about 3 seconds until you hear a beep to stop operation or cancel a timer setting. (Note: it is not necessary to press the stop key when you open the door to check the progress of your bread.)



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

BREADMAKER

"COLOR" key (21):

Press this key to select the crust colour between medium, light and dark respectively (only in LOAF mode).

"MODE" key (22):

Press this key to select the baking mode: LOAF, DOUGH + RISE, DOUGH, RISE.

LOAF: to bake a loaf of bread

DOUGH + RISE: to knead & rise the dough

DOUGH: to knead the dough

RISE: to rise the dough

"SEL" (selection) key (23):

Press this key to choose the type of bread.

On LOAF position, you can choose between 4 types: BASIC, FRENCH, SWEET or WHOLE WHEAT.

On DOUGH & RISE position, you can choose between 10 types: BASIC, FRENCH, SWEET, WHOLE WHEAT, PIZZA, COOKIE, BAGUETTE, COUNTRY, CROISSANT & BRIOCHE.

Preset key/ TIME/TEMP switch key (24):

Allows you to preset the baking of bread.

Up (+) & Down (-) key (25):

Press "+" to increase the baking time or temperature.

Press "-" to decrease the baking time or temperature.

OVEN

"MENU" key (26):

Press this key to select the baking type. You can choose between 12 types: frozen snacks, frozen pizzas, soup, potato, jam, defrost, bake pizza, bake cookies, bake baguettes, bake country bread, bake croissants and bake brioches. The first six (frozen snacks, frozen pizzas, soup, potato, jam, defrost) are represented in reverse order by the symbols under the cooking time on the display.

"FUNC" (function) key (27):

Press this key to select the TOAST feature, the TOP feature, the BOTTOM feature, the TOP+BOTTOM feature or the TOP+BOTTOM+STEAM feature.

PRESET KEY / TIME/TEMP switch key (24):

You can also use this key to switch from temperature setting to time setting for the TOP feature and the BOTTOM feature.

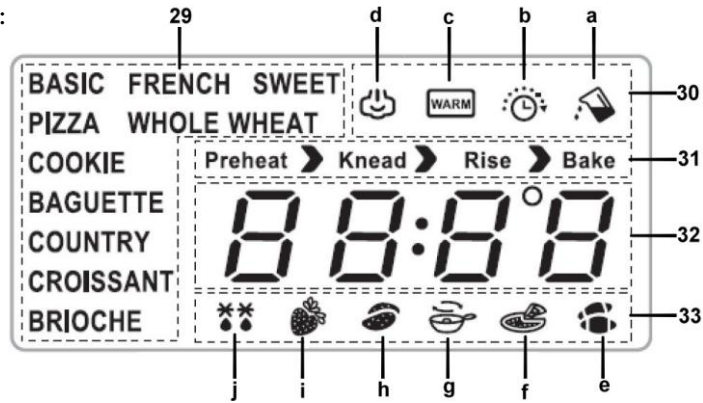
Up (+) & Down (-) key (25):

Press "+" to increase the baking time or temperature.

Press "-" to decrease the baking time or temperature.



Display window (28):



Bread type indicator & Cooking Programme indicator (29)

- BASIC: to bake normal bread
- FRENCH: to bake French bread
- SWEET: to bake sweet bread
- WHOLE WHEAT: to bake wholewheat bread
- PIZZA: to bake pizzas
- COOKIE: to bake cookies
- BAGUETTE: to bake baguettes
- COUNTRY: to bake country bread
- CROISSANT: to bake croissants
- BRIOCHE: to bake brioches

Cooking function indicator (30)

- a. Water tank must be filled with water
- b. Delayed finish time function active
- c. Heat preservation function active
- d. Steam function active

Cooking process indicator (31)

- Preheat : appliance is preheating
- Knead : appliance is kneading dough
- Rise : appliance is rising dough
- Bake : appliance is baking bread

LCD display (32)

- Displays time countdown
- Displays the temperature
- Displays an error (error warning codes "Err1", "Err2" and "Err3")

Cooking Programme indicator (33)

- e. to prepare frozen snacks
- f. to prepare frozen pizzas
- g. to WARM UP soup
- h. to prepare potatoes
- i. to prepare jam
- j. to defrost food



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



WATER TANK (8)

Your appliance is equipped with a water tank of 200ml on the right-hand side. To fill the water tank, pull it out of the appliance and unscrew its cap. Fill it with water but do not exceed the maximum level indicated on the water tank ("FULL"). Screw the cap back on and put the water tank back in the appliance.

You can only use the steam feature if there is a sufficient amount of water in the water tank.

USE AS A BREADMAKER

Temperature

All ingredients that you pour in the bread maker should be at an ambient temperature. The room where you use the appliance should be at a temperature between 15°C and 34°C, and ideally between 20 and 23°C. The room temperature has an influence on the loaf size.

Measuring the ingredients

- Your appliance is equipped with a combined graduated spoon (small and large).
- When talking about "cup" in this instruction manual, it refers to one measuring cup supplied (250 ml).
- On the combined graduated spoon, you'll see the following marks:
Tablespoon (tbs) = 15 ml
Teaspoon (tsp) = 5 ml
- To measure liquid ingredients, fill the measuring cup and place it on a flat surface. The liquid level line must be aligned to the mark of measurement. An approximate measurement is not sufficient and could have a bad influence on the balance of the recipe.
- To measure the flour lightly spoon it into the measuring cup and once filled, level off with a straight-edged utensil. Scooping or tapping a measuring cup will pack the flour and you will end up with more than is required. This extra amount could affect the balance of the recipe. Do not sift the flour. To measure small amounts, use the graduated spoon and make sure it is level, not heaped. For some dry ingredients such as raisins or chocolate chips, we advise you to use a kitchen scale.

Geographic situation

At altitude above 3,000 feet, flour tends to be drier and absorbs less liquid. Slightly more liquid or less flour may be required.

Dough rises faster at higher altitude. Either sugar, yeast or liquid should be adjusted slightly to prevent over-rising. See table below for guidelines.

| ALTITUDE | | | |
|---|----------|---------------|-----------|
| Adjustment | 3,000 ft | 5,000 ft | 7,000 ft |
| Reduce yeast: For each tsp in the recipe, decrease by | 1/8 tsp | 1/8 – 1/4 tsp | + 1/4 tsp |
| Reduce sugar: For each tbs in the recipe, decrease by | 0-1 tsp | 0-2 tsp | 1- 2 tsp |
| Increase liquid: For each cup in the recipe, add | 1 -2 tbs | 2-4 tbs | 3-4 tbs |

Ingredients

One of the most important factors involved when making bread is the quality and freshness of the ingredients. Moreover, it is absolutely necessary to follow the amounts prescribed accurately.



Water

It is recommended to use lukewarm drinking water. This gives the best results.

All-purpose flour

All-purpose flour is a blend of refined hard and soft wheat flours especially suited for making breads and cakes. While this type of flour may give acceptable results from your bread maker, we recommend using bread flour.

Bread flour

Bread flour is high gluten/protein flour that has been treated with conditioners that give dough a greater tolerance during kneading. Bread flour typically has a higher gluten concentration than all-purpose flour, however, depending on different milling practices this may vary. Bread flour is recommended for use with this bread maker, but all-purpose flour will give acceptable results.

Whole-wheat flour

Whole wheat flour is milled from the entire wheat kernel, which contains the bran and germ and makes it heavier and richer in nutrients than all-purpose flour. Bread made with this flour is usually smaller and heavier than white loaves. To overcome this, whole-wheat flour is usually mixed with all-purpose flour, bread flour or gluten to produce taller, light-textured bread.

Rye flour

Rye flour is a high fibre flour similar to whole-wheat flour. Rye flour must always be mixed with a high proportion of all-purpose flour, bread flour or gluten, as it does not contain enough gluten to develop the structure for a tall, even-grained loaf.

Gluten

Gluten is the protein in the wheat that makes the dough elastic. Gluten is usually available at most health food and bulk stores and is sometimes used in small portions with dense, low gluten flours such as a whole-wheat to increase volume and lighten texture.

Cake flour

Cake flour is low gluten/protein flour and is specially designed for use in cake recipes. It is not recommended for bread recipes.

Self-rising flour

Self-rising flours contain unnecessary leavening ingredients that will interfere with bread and cake making. It is not recommended for use in your bread maker.

Bran

Bran (unprocessed) and wheat germ are the coarse outer portions of the wheat or rye grains separated from the flour. They are often added in small quantities to bread for nutritional enrichment, heartiness and flavour. They are also used to enhance the texture of bread.

Cornmeal and oatmeal

Cornmeal and oatmeal come from the coarsely ground white or yellow corn and from rolled or steel-cut oats. They are used primarily to enhance the flavour and texture of bread.

Cracked wheat

Cracked wheat is very coarse in texture. It comes from wheat kernels cut into angular fragments. It gives whole grain bread a nutty flavour and crunchy texture.

Seven-grain cereal blend

Seven-grain cereal blend is a blend of cracked wheat, oats, bran, rye, cornmeal, flax seeds and hulled millet.



Yeast

Yeast, through a fermentation process produces gas (carbon dioxide) necessary to make bread rise. Yeast must be able to feed on sugar and flour carbohydrates in order to produce this gas. Active dry granular yeast is used in all recipes that call for yeast. There are basically four different types of yeast available; fresh, dry, quick-rising and bread machine. It is recommended that traditional dry yeast be used, however, quick-rising yeast can also be used in lesser amounts. **Fresh or compressed cake yeast should never be used**, as they will produce poor results.

Yeast must always be stored in a refrigerator to keep it fresh. Too much heat will kill it. Ensure that your yeast is opened, it is important that the remaining contents be immediately resealed and refrigerated as soon as possible for future use. Often bread or dough, which fails to rise, is due to stale yeast being used. The following test can be done to determine whether your yeast is stale and inactive:

- Place ½ cup of lukewarm water into a small bowl or cup.
- Stir 1 tsp of sugar into the water then sprinkle 2 tsp of yeast over the surface.
- Place the cup in a warm area and allow sitting for 10 minutes undisturbed.
- The mixture should foam and produce a strong yeast aroma. If this does not occur, fresh yeast should be purchased.

Sugar

Sugar is important for the colour and flavour of breads. It is also food for yeast as it supports the fermentation process. Recipes that call for sugar require granulated sugar. Do not substitute powdered sugar or brown sugar unless indicated. Artificial sweeteners cannot be used as a substitute for sugar as yeast will not react properly with them.

Salt

Salt is necessary to balance the flavour of breads and cakes, as well as for the crust colour that develops during baking. For dietary reasons, it may even be eliminated entirely, however, your bread may over-proof and rise higher than normal.

Liquids/milk

Liquid such as milk or a combination of powdered milk and water can be used when making bread. Milk will improve flavour, provide a velvety texture and soften the crust, while water alone will produce a crispier crust. Use only powdered milk when using the delay timer. Some recipes call for juice (orange, apple, etc.) to be added as a flavour enhancer.

Eggs

Eggs add richness and velvety texture to bread dough and cakes. Use only large-size eggs in these recipes.

Butter, oil and margarine

Butter, oil and margarine shorten or tenderise the texture of yeast breads. However, breads that call for butter stay fresh longer. If butter or margarine is used directly from the refrigerator, it should be cut into small pieces for easier blending during the kneading cycle.

Baking powder

Baking powder is a leavening agent used in quick breads and cakes. This type of leavening agent does not require rising time before baking as the chemical reaction works during baking process.

Baking soda

Baking soda is another leavening agent not to be confused with nor substituted for baking powder. It also does not require rising time before baking as the chemical reaction works during baking process.

Special glazes for yeast breads

Select one of the following glazes to enhance your bread:

Egg glaze: Beat 1 large egg and 1 tsp of water together, brush generously. Apply to dough only, before baking in your regular oven.

Melted Butter Crust: Brush melted butter over just-baked bread for a softer, tender crust.

Milk Glaze: For a softer, shiny crust, brush just-baked bread with milk or cream.

Sweet icing glaze: Mix 1 cup sifted icing sugar with 1 to 2 tsp of milk to make a consistent glaze. Drizzle over sweet breads.

Poppy/sesame/caraway seed/cornmeal/oatmeal:

Sprinkle your choice of these seeds generously over just-glazed bread.

BAKING BREAD

When you are going to use the appliance as a bread maker, always check that the water tank is completely empty.

1. Open the door and remove the baking pan (make it turn lightly in an anticlockwise direction, then lift it up). It is important to remove the baking pan from the unit. Do not add ingredients to the baking pan while it is in the unit to avoid the risk of spilling ingredients into the inner case.
Place your bread maker where it is level, stable and secure.
2. Attach the kneading blade onto the shaft inside the baking pan by lining up the flat side of the blade with the flat side of the shaft. Push the blade firmly onto the shaft. Important: Be sure to set the kneading blade firmly into place, otherwise the blade may come off during operation. This will affect the kneading or mixing. Be sure the shaft is clean of any particles to ensure the kneading blade will fully seat into place. It is recommended to fill the hole of the kneading blade with heat-resistant margarine to prevent the dough from sticking to the kneading blade.
3. Select a recipe. When following the recipe:
 - Measure the ingredients carefully and accurately. Refer to the section "Measuring the ingredients".
 - Always add ingredients into the baking tin in the order they are listed.
 - Yeast is always added last. **Be sure that the yeast does not touch the liquid ingredients.**
 - Usually, water or another liquid has to be put in first, then add sugar, salt and flour. Finally, add yeast or baking powder.
To add the yeast, use your finger to make a small hole in the top of the flour. Put the yeast in the hole and make sure it does not touch the liquid or salt.
4. Return the baking tin to the unit. Turn it lightly in a clockwise direction.
5. Close the door and connect the plug to the power outlet. A beep will sound and ": 0" will appear on the display.
6. Press the MODE key once. The LOAF indicator will light up, "BASIC" and "Knead" will be displayed, the default total cooking time "4:00" (4 hours) will start flashing on the display and the indicator of the default crust colour "Medium" will light up.
7. If you want to change the colour, select the appropriate colour setting for your bread crust by pressing the crust button (COLOR). Each time you press this key, the indication on the display changes (LIGHT, MEDIUM or DARK).



8. Press the SEL key to select the type of bread. You can choose between 4 types: BASIC, FRENCH, SWEET or WHOLE WHEAT. Note: you can also select the type of bread first and then choose the colour of the crust.
9. Press the START/STOP key to start the operation. The baking time in hours and minutes will appear on the LCD display and the countdown will begin. When the time has counted down to zero, the bread will be done. Note: if you want to stop the operation before the end of the cooking time, press the START/STOP key for 3 seconds.
10. When the programme is completed, 3 beeps will sound and "0:00" will start flashing. If you do not want to use the keep warm function, stop the appliance by pressing the START/STOP button.
11. If you do not press the START/STOP key and leave the loaf inside the baking tin, the "keep warm" function begins automatically when the baking time is done. The "WARM" indicator (c) will light up for up to 60 minutes after baking is completed and the appliance will keep the bread warm during that time. The display will show how long the bread has been kept warm. At the end of the hour, the appliance will stop automatically and ":0" will appear on the display. You may remove the baking tin any time during the "keep warm" cycle. To turn off the "keep warm" feature before the 60 minutes are up, simply press the START/STOP key and hold it for 3 seconds. Unplug the unit when finished.
12. This bread maker has convenient viewing windows so that you may watch the progress of the bread as it is mixed, kneaded and baked. Occasionally, some moisture may form on the windows during processing. You may open the door to look inside during the mixing and kneading stages, however, **DO NOT OPEN THE DOOR DURING THE BAKING CYCLE** (approximately the last hour) as this may cause the bread to collapse.
13. Before taking out the baking pan with the bread, let them cool down for a while as they are very hot. To remove the bread from the baking pan, use potholders or oven mitts and take the pan. Turn the pan upside down and shake the bread out onto a wire cooling rack or a clean cooking surface. The baking pan has a non-stick coated finish so that the bread should come out easily. Do not use metal utensils to remove the bread as they may scratch the non-stick coating. If needed, slide a flat rubber or plastic spatula along the sides of the pan to loosen the loaf. If the kneading paddle remains in the bottom of your loaf, use the end of a plastic spoon or other non-metal utensil to remove it. Do not use a knife or other sharp metal object, as this will scratch the non-stick coating on the kneading blade. Always check to see where the kneading blade is when removing a baked loaf of bread. If it remains stuck to the bread, you may accidentally damage it by cutting into it while slicing.
14. To avoid damaging the bread maker surface, do not put any object or the hot baking tin on top of the unit.
15. Allow the bread to cool on a rack for at least 20 minutes before slicing, to release steam. Use a good serrated bread knife or electric knife.
16. The bread or parts of the bread can be stored in a sealed plastic bag or receptacle for about 3 days at room temperature, or up to 10 days if you put it in a refrigerator.

USING THE TIMER FOR DELAYED OPERATION

Use the timer when you wish to delay the completion of your bread. This feature allows you to delay the baking time for up to 13 hours. For example, you can set the timer at 7 p.m. and wake up to fresh bread by 8 a.m. the following morning.

To set the timer, follow the instructions below:

- Note: Do not use the timer and delay function with recipes that call for fresh ingredients that might spoil such as fruits, eggs, fresh milk, sour cream or cheese.
- To set the timer, determine when you would like your bread to be ready and count the number of hours until then. For example, if it is 8 p.m. when you place all your ingredients in the baking tin and you would like to wake up to the aroma of fresh bread at 8 a.m. the next morning, you need a total of 12 hours before your bread is complete. Once you have



chosen the appropriate settings (menu, colour, loaf size) for your recipe, simply set the timer for the total number of hours – in this case, 12 hours.

- When you have pressed the MODE key once and chosen the colour of the crust with the COLOR key and the type of bread with the SEL key, press the PRESET KEY on the control panel and the time of delay will show in the display window. Press the up and down keys (+ and -) to adjust the time. The preset indicator (clock symbol) will light up. You do not need to mathematically calculate the difference between the setting time and the total hours you want (12:00). The bread maker will automatically adjust to include the setting time. Simply set the timer for your total hours (12).
- Once you have set the time, press START/STOP. The timer will count down in one-minute increments. When the display reaches 0:00, your bread is complete and 3 beeps will sound.
- If you make a mistake while setting the timer, press and hold the START/STOP key for 3 seconds. This will clear the display and you can set the timer again.

MAKING DOUGH AND LETTING IT RISE

You can use this programme to make dough and to let it rise automatically.

- Plug in the appliance. “: 0” will appear on the display.
- Press the MODE key twice. The DOUGH and RISE indicators will light up.
- Press the SEL key to choose the type of dough. You can choose between 10 types: BASIC, FRENCH, SWEET, PIZZA, WHOLE WHEAT, COOKIE, BAGUETTE, COUNTRY, CROISSANT and BRIOCHE.
- Press the START/STOP key to activate the operation. The countdown begins.
- When the time has been counted down to zero, 3 beeps will sound and the unit will stop working automatically. “: 0” will appear on the display.
- You can use the risen dough to shape the bread of your desire.
- Unplug the unit.

KNEADING DOUGH

You can use this programme to knead dough without letting it rise.

- Plug in the appliance. “: 0” will appear on the display.
- Press the MODE key three times. The DOUGH indicator will light up.
- Adjust the kneading time by pressing the + and - keys. The maximum kneading time is 30 minutes. Please note that if the kneading time is too long, the rising stage will fail later.
- Press the START/STOP key to activate the operation. The countdown begins.
- When the time has been counted down to zero, 3 beeps will sound and the unit will stop working automatically. “: 0” will appear on the display.
- Unplug the unit.

LETTING THE DOUGH RISE

You can use this programme to let the dough rise.

- Plug in the appliance. “: 0” will appear on the display.
- Press the MODE key four times. The RISE indicator will light up. The default temperature is 35°C and this temperature cannot be adjusted.
- Press the temperature-time switch key next to the FUNC' key to turn to the time setting.
- Adjust the rising time by pressing the + and - keys. The maximum rising time is 2 hours.
- Press the START/STOP key to activate the operation. The countdown begins.
- When the time has been counted down to zero, 3 beeps will sound and the unit will stop working automatically. “: 0” will appear on the display.
- Unplug the unit.



RECIPES

1 cup of flour = 250ml = 165g / 1 teaspoon = 5ml / 1 tablespoon = 15ml

STANDARD BREAD (BASIC)

320 ml of water
2 tablespoons of margarine or butter
1.5 teaspoon of salt
1.5 tablespoon of powdered milk
2.5 tablespoons of sugar
450g of all-purpose flour or bread flour
1 teaspoon of quick-rise yeast

FRENCH BREAD

330 ml of water
1 tablespoon of margarine or butter
1.5 teaspoon of salt
395g of all-purpose flour or bread flour
55g of gluten-free flour
1 teaspoon of quick-rise yeast

SWEET BREAD

160 ml of water
1.75 tablespoons of butter or margarine
2 eggs
1 teaspoon of salt
1.5 tablespoon of powdered milk
5 tablespoons of sugar
400g of all-purpose flour or bread flour
1 teaspoon of quick-rise yeast

WHOLEWHEAT BREAD

340 ml of water
1.25 tablespoon of margarine or butter
1.5 teaspoon of salt
1.5 tablespoon of powdered milk
2.5 tablespoons of sugar
225g of all-purpose flour or bread flour
225g of wholewheat flour
1.5 teaspoon of quick-rise yeast

BAGUETTE

150 ml of water
1 teaspoon of salt
250g of all-purpose flour or bread flour
1.5 teaspoon of quick-rise yeast

CROISSANT

120 ml of water
4 tablespoons of margarine or butter
1 egg
0.5 teaspoon of salt
250g of all-purpose flour or bread flour
1.25 teaspoon of quick-rise yeast



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



COUNTRY BREAD

150 ml of water
10 tablespoons of margarine or butter
280g of multi-grain flour
1 teaspoon of quick-rise yeast

BRIOCHE

100 ml of water
4 tablespoons of margarine or butter
1 egg
1.5 teaspoon of salt
3 tablespoons of powdered milk
5 tablespoons of sugar
250g of all-purpose flour or bread flour
50g of gluten-free flour
1.25 teaspoon of quick-rise yeast

MENU FUNCTIONS

You can use this programme to cook several kinds of preparation.

- Plug in the appliance. ": 0" will appear on the display.
- Press the MENU key to select the type of preparation. You can choose between 12 types: frozen croissant, frozen pizza, soup, potato, jam, defrost, pizza dough, cookie, baguette, country, croissant and brioche. The corresponding indicator will light up (for the first six in the form of a symbol).
- For some preparations (not for all) you can adjust the cooking time by pressing the + and - keys but not the temperature.
- Press the START/STOP key to activate the operation. The "Preheat" indicator will start flashing.
- When the preheating stage has ended, the "Preheat" indicator will no longer be illuminated and the countdown begins.
- When the time has been counted down to zero, 3 beeps will sound and the unit will stop working automatically. ": 0" will appear on the display.
- Unplug the unit.

Note: according to the type of preparation, you can use the pizza plate, the plate for baguettes, the baking plate or the rack.

TOAST FEATURE

You can use this programme to toast bread.

- Plug in the appliance. ": 0" will appear on the display.
- Press the FUNC¹ key once. The TOAST indicator will light up.
- The default time is 5'10". If you wish to set a different time, press the + and - keys. You can choose between 5 levels: 2'30", 3'10", 4'30", 5'10" and 6'30".
- Press the START/STOP key to activate the operation. The "Preheat" indicator will start flashing. Note: the preheating time cannot be adjusted.
- When the preheating stage has ended, the "Preheat" indicator will no longer be illuminated and the countdown begins.
- When the time has been counted down to zero, 3 beeps will sound and the unit will stop working automatically. ": 0" will appear on the display.
- Unplug the unit.

Note: you can use the rack.



TOP FEATURE

You can use this programme to bake with the top heating element only.

- Plug in the appliance. ": 0" will appear on the display.
- Press the FUNC' key twice. The TOP indicator will light up and the temperature will start flashing on the display.
- The default temperature is 130°C. If you wish to set a different temperature, press the + and – keys. The minimum temperature is 100°C & the maximum temperature is 150°C.
- Press the temperature-time switch key next to the FUNC' key to turn to the time setting.
- The default time is 30 minutes. If you wish to set a different time, press the + and – keys. The minimum time is 5 minutes & the maximum time is 90 minutes.
- Press the START/STOP key to activate the operation. The "Preheat" indicator will start flashing.
- When the cavity has reached the set temperature, the "Preheat" indicator will no longer be illuminated and the countdown begins.
- When the time has been counted down to zero, 3 beeps will sound and the unit will stop working automatically. ": 0" will appear on the display.
- Unplug the unit.

BOTTOM FEATURE

You can use this programme to bake with the bottom heating element only.

- Plug in the appliance. ": 0" will appear on the display.
- Press the FUNC' key three times. The BOTTOM indicator will light up and the temperature will start flashing on the display.
- The default temperature is 150°C. If you wish to set a different temperature, press the + and – keys. The minimum temperature is 100°C & the maximum temperature is 160°C.
- Press the temperature-time switch key next to the FUNC' key to turn to the time setting.
- The default time is 30 minutes. If you wish to set a different time, press the + and – keys. The minimum time is 5 minutes & the maximum time is 90 minutes.
- Press the START/STOP key to activate the operation. The "Preheat" indicator will start flashing.
- When the cavity has reached the set temperature, the "Preheat" indicator will no longer be illuminated and the countdown begins.
- When the time has been counted down to zero, 3 beeps will sound and the unit will stop working automatically. ": 0" will appear on the display.
- Unplug the unit.

TOP + BOTTOM FEATURE

You can use this programme to bake with both the top and the bottom heating element.

- Plug in the appliance. ": 0" will appear on the display.
- Press the FUNC' key four times. The TOP and BOTTOM indicators will light up.
- The default temperature is 220°C. You can change it if necessary (min 150°C/ MAX 220°C).
- Press the temperature-time switch key next to the FUNC' key to turn to the time setting.
- The default time is 30 minutes. If you wish to set a different time, press the + and – keys. The minimum time is 5 minutes & the maximum time is 90 minutes.
- Press the START/STOP key to activate the operation. The "Preheat" indicator will start flashing.
- When the cavity has reached the set temperature, the "Preheat" indicator will no longer be illuminated and the countdown begins.
- When the time has been counted down to zero, 3 beeps will sound and the unit will stop working automatically. ": 0" will appear on the display.
- Unplug the unit.



TOP + BOTTOM + STEAM FEATURE

You can use this programme to bake with both the top and the bottom heating element while using steam at the beginning and at the end of the operation.

- Plug in the appliance. ": 0" will appear on the display.
- Press the FUNC' key five times. The TOP, BOTTOM and STEAM indicators will light up. The default temperature is 220°C and cannot be changed.
- Press the temperature-time switch key next to the FUNC' key to turn to the time setting.
- The default time is 30 minutes. If you wish to set a different time, press the + and – keys. The minimum time is 5 minutes & the maximum time is 90 minutes.
- Press the START/STOP key to activate the operation. The countdown begins.
- When the time has been counted down to zero, 3 beeps will sound and the unit will stop working automatically. ": 0" will appear on the display.
- Unplug the unit.

Note: steam is being produced during the first 2-3 minutes and during the last 2-3 minutes of the baking process. Make sure there is a sufficient amount of water in the water tank before you use this programme (see section "WATER TANK"), otherwise the operation will not start and "Err2" will appear on the display.

TROUBLESHOOTING GUIDE – OPERATION PROBLEMS

| Problem | Solution |
|---|---|
| Smoke comes out of the side vents during the baking process | This can be due to some oil on the heating element. Unplug the appliance, remove the baking tin and clean the heating element with a dry cloth. Be careful not to get burned. |
| Flour spilled out of the bread tin into the inner case | Unplug the unit and allow to cool, wipe out inner case with a clean cloth. Be careful when cleaning around the heating element. |
| The lower crust is too thick | This can happen if you leave the bread for a long time in the baking tin. Try to remove the loaf earlier. |
| Bread did not bake properly | Ensure the kneading blades are properly seated on the mounting shaft. Avoid opening the appliance too frequently during the programme. |
| You can hear the motor but the dough is not being mixed | Check that the baking tin is locked properly and that the kneading blades are properly installed. |
| "Err1" appears in the display window | The temperature inside the oven cavity is more than 35°C so that the rise feature cannot work. |
| "Err2" appears in the display window | There is not enough water in the water tank. Fill the water tank. |
| "Err3" appears in the display window | The water tank is not inserted correctly or is missing. |
| The bread is too large and pushes the cover | Reduce the amount of water, flour or yeast or lower the temperature. |
| The bread is too small | There is not enough yeast or the water temperature is too high, or the ambient temperature is too low. Add yeast or increase the ambient temperature. |
| The dough overflows the baking tin | Reduce the amount of liquids or yeast. |
| The middle part of the bread collapses | The temperature of the yeast is too high or you have used too much water; use yeast at room temperature or reduce the amount of water. |



| | |
|---|---|
| The bread is too dense and weighs too much | Too much flour or fruits or too little water or yeast. Reduce the amount of flour or fruits or increase the amount of water or yeast. |
| The middle part is hollow | Reduce the amount of water or yeast, reduce the water temperature or add salt. |
| Dry powder on surface of the bread | Reduce the amount of sticky ingredients such as butter or bananas, or add enough water. |
| The crust of cakes (or other preparations with lots of sugar) is too thick and the colour is too dark | Too much sugar causes the dark colour. Press START/STOP 5 to 10 minutes before the end of the baking time and keep the bread or cake in the baking tin for about 20 minutes with the cover closed before taking it out. |

If the bread result is not satisfactory, please check the following points:

Caution: Try one solution at a time per loaf.

A) Measurement problems

Loaf rises then falls

- Decrease the amount of water/milk by 2 tbs.
- Increase the amount of salt by 1/4 tsp.
- Decrease the amount of yeast by 1/4 tsp.

Loaf rises too much

- Decrease the amount of flour by 2 tbs.
- Decrease the amount of water/milk by 2 tbs.
- Increase the amount of salt by 1/4 tsp.
- Decrease the amount of sugar/honey by 1 tsp.
- Decrease the amount of yeast by 1/4 tsp.

Loaf does not rise enough

- Increase the amount of water/milk by 2 tbs.
- Decrease the amount of salt by 1/4 tsp.
- Increase the amount of sugar/honey by 1 tsp.
- Increase the amount of yeast by 1/4 tsp.

Crust is too dark

- Decrease the amount of sugar/honey by 1 tsp.

Loaf partially cooked

- Decrease the amount of water/milk by 2 tbs.

Top of the loaf is not smooth

- Decrease the amount of flour by 2 tbs.
- Increase the amount of water/milk by 2 tbs.

Texture of the loaf is heavy or dense

- Decrease the amount of flour by 2 tbs.
- Increase the amount of sugar by 1 tsp.
- Increase the amount of yeast by 1/4 tsp.

B) Ingredient problems

If the poor result is not due to measurement problems, it can also be due to the ingredients themselves:

Loaf rises then falls

- The flour is too fine.



Loaf rises too much

- You used a wrong type of yeast.
- You forgot to add salt.

Loaf does not rise enough

- The flour is too old.
- The flour does not contain enough gluten.
- The flour is too fine.
- You used a wrong type of yeast.
- You put too much salt.

Flat loaf, little to no rising

- The liquid is too hot/cold.
- The flour is too old.
- The flour does not contain enough gluten.
- The flour is too fine.
- You forgot the yeast.
- The yeast is too old.
- You used a wrong type of yeast.
- You put too much salt.
- You forgot to add salt.

If the ingredients are only partially mixed

- The flour is too fine.

If the loaf texture is heavy or dense

- You used a wrong type of yeast.

CLEANING AND CARE

Unplug the appliance and let it cool down before cleaning.

1. Take the baking tin out of the appliance. Clean the inside and outside with a damp cloth. If necessary, use soapy water to clean the inside of the baking tin. Never use scratching or abrasive objects, as they would damage the non-stick coating of the baking tin. No guarantee claims will be accepted in case the non-stick coating of the baking tin is scratched or damaged. The baking tin can also be put in the dishwasher. After a while, the appearance of the non-stick coating might change because of the steam and humidity. This is normal and does not affect the features and quality of the coating. Make sure that the baking tin is completely dry before putting it back in the appliance. Press it down and turn it lightly in a clockwise direction until it locks into place.
2. Kneading blade
Clean the kneading blade with a damp cotton cloth. If the kneading blade is difficult to detach, you can pour some hot water in the baking tin and wait for a few minutes. Hot water will release the connection of the kneading blade. If the hole of the kneading blade is obstructed, clean it with a toothpick, making sure not to scratch the blade. The kneading blade can also be put in the dishwasher.
3. Door and viewing windows
Clean it with a damp cloth.
4. Inner case
If necessary, you can also clean the inner case. There too, only use a damp cloth. Make sure the inner case has totally cooled down before cleaning it. Make sure it is totally dry before switching on the appliance.
5. Housing
Clean the housing of the appliance with a damp cloth. Do not use abrasive cleaners. Never immerse the appliance in water or any other liquid. If you want to store the



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



appliance, make sure that it has cooled down, that it is clean and dry and that the door is closed.


MEMORY

If there is a supply interruption during the course of bread making, the process of bread making will be continued automatically if the supply is restored within 5 minutes, without having to press the START/STOP key. If the supply interruption time exceeds 5 minutes, the memory cannot be kept and the bread maker must be restarted.

PROTECTION OF THE ENVIRONMENT – DIRECTIVE 2002/96/EC

In order to preserve our environment and protect human health, the waste electrical and electronic equipment should be disposed of in accordance with specific rules with the



implication of both suppliers and users. For this reason, as indicated by the symbol  on the rating label or on the packaging, your appliance should not be disposed of as unsorted municipal waste. The user has the right to bring it to a municipal collection point performing waste recovery by means of reuse, recycling or use for other applications in accordance with the directive.




FR MODE D'EMPLOI

POUR VOTRE SECURITE

Lisez attentivement cette notice avant toute utilisation, et respectez bien à la fois les consignes de sécurité et d'usage.

Important: Votre appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant son utilisation en toute sécurité.

Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

- Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez que la tension du réseau correspond bien à celle de l'appareil.
- Ne laissez jamais votre appareil sans surveillance lorsque celui-ci est en fonctionnement ou sous tension.
- Vérifiez régulièrement l'état de votre appareil et s'il est endommagé de quelque façon que ce soit, faites-le vérifier et réparer par un service qualifié compétent(*). Si le câble est endommagé, il doit être obligatoirement remplacé par un service qualifié compétent(*).
- Utilisez l'appareil uniquement pour des usages domestiques et de la manière indiquée dans la notice.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide ni pour son nettoyage ni pour toute autre raison. Ne le mettez jamais dans le lave-vaisselle.
- Soyez particulièrement attentif juste après la cuisson. L'appareil est alors très chaud. Laissez-le refroidir complètement avant de le ranger ou de le nettoyer.
- N'utilisez pas l'appareil près de sources de chaleur.
- La fiche doit être débranchée avant de nettoyer votre appareil et de le ranger.
- Veillez à ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur et entreposez-le dans un endroit sec.
- Ne pas utiliser des accessoires non recommandés par le fabricant, cela peut présenter un danger pour l'utilisateur et risque d'endommager l'appareil.
- Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur le câble. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne puisse être accidentellement accroché et ce, afin d'éviter toute chute de l'appareil. Évitez d'enrouler le cordon autour de l'appareil et ne le tordez pas.
- Posez cet appareil sur une table ou un support suffisamment stable pour éviter sa chute.
- Veillez à ce que le cordon n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes de l'appareil. Vous-même, veillez à ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil.
- Veillez à ce que l'appareil ne rentre pas en contact avec des matériaux facilement inflammables comme les rideaux, les tissus,... ou ne se trouve à proximité de ces matériaux lorsqu'il est en fonctionnement car le feu pourrait se déclarer.
- La température des surfaces métalliques peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne. Ne pas toucher ces surfaces chaudes. Certaines de ces surfaces peuvent même devenir très chaudes pendant l'usage. Utilisez des gants de cuisine lors de la manipulation du moule après la cuisson afin de ne pas vous brûler.** Lorsque le symbole  est apposé sur une surface particulière, il accentue la mise en garde et signifie: ATTENTION, cette surface peut devenir très chaude pendant l'utilisation.
- Veillez à ne pas griffer le revêtement spécial du moule et de la lame car il perdrait alors son caractère antiadhésif.
- Ne dépassez jamais les doses de farine et levure indiquées dans les recettes car la pâte risquerait de déborder du moule.
- Ne pas couvrir l'appareil (par exemple avec un tissu) car cela empêcherait la vapeur de s'échapper.
- N'introduisez aucun ustensile dans la cuve pour éviter tout choc électrique et d'endommager son revêtement.



- ❑ L'appareil ne doit jamais être mis en fonctionnement par le biais d'une minuterie extérieure ou d'un autre système de commande à distance séparé.

(*) Service qualifié compétent: service après-vente du fabricant ou de l'importateur ou une personne qualifiée, reconnue et habilitée à faire ce genre de réparation afin d'éviter tout danger. Dans tous les cas, veuillez retourner l'appareil auprès de ce service.

REMARQUES

Le cordon d'alimentation de l'appareil est relativement court afin de diminuer les risques d'accidents (chute si vous accrochez le cordon...). Vous pouvez toutefois utiliser un prolongateur si nécessaire mais:

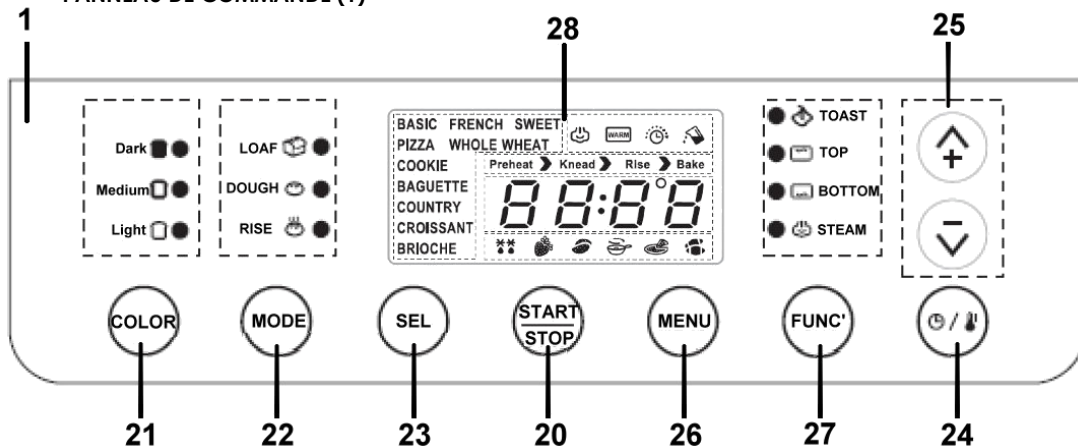
- Assurez-vous que l'ampérage du prolongateur soit égal ou supérieur à celui de l'appareil. Un prolongateur avec un ampérage inférieur à celui de l'appareil risquerait de surchauffer et de brûler.
- Afin d'éviter tout risque d'accident, assurez-vous que le prolongateur ne pend pas (d'un coin de table par exemple) ou qu'il ne traîne pas par terre.

AVANT LA PREMIERE CUISSON

Déballez l'appareil et retirez tout matériel d'emballage. Nettoyez la porte, le moule, la cuve et les accessoires à l'aide d'un chiffon humide puis séchez toutes les parties soigneusement. Assemblez les différentes parties et laissez l'appareil fonctionner à vide pendant environ 10 minutes. Branchez l'appareil (:00 s'affiche sur le LCD) et appuyez 4 fois sur la touche "FUNC" de manière à avoir les témoins lumineux TOP & BOTTOM allumés (220°C clignote sur le LCD). Appuyez 1 fois sur le bouton Timer/TEMP (30:00 clignote sur le LCD), appuyez sur «-» jusqu'à ce que 10:00 s'affiche, puis appuyez sur le bouton START/STOP. Le four se met en préchauffage. Lorsque le four atteint la bonne température, 3 BIPS sonores retentiront et le four chauffera pendant 10 minutes (le temps affiché sur le LCD diminue). Quand le temps demandé est écoulé, 3 BIPS sonores retentiront et le four se coupera tout seul (:00 s'affiche sur le LCD). Laissez ensuite refroidir l'appareil, lavez et séchez les différentes parties et assemblez-les à nouveau. Votre machine à pain est maintenant prête à l'emploi.

La qualité du pain que vous obtiendrez peut dépendre de nombreux facteurs. C'est pourquoi il est très important de connaître tous les ingrédients et leur interaction. Cela vous permettra d'obtenir un résultat satisfaisant à chaque utilisation.

PANNEAU DE COMMANDE (1)





Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



Touche START/STOP (20):

Pour démarrer un programme, appuyez sur cette touche.

Appuyez et maintenez enfoncé pendant environ 3 secondes jusqu'à ce que le signal sonore se fasse entendre pour arrêter le fonctionnement ou annuler un réglage de minuterie.

(Remarque: n'appuyez pas sur START/STOP lorsque vous ouvrez la porte pour surveiller la cuisson du pain.)

MACHINE A PAIN

Touche croûte ("COLOR") (21):

Pressez cette touche pour choisir la coloration de la croûte, respectivement claire, moyenne et foncée (seulement dans le mode **LOAF**).

Touche "MODE" (22):

Appuyez sur cette touche pour choisir le mode de cuisson: LOAF, DOUGH + RISE, DOUGH, RISE.

LOAF: pour cuire une miché de pain

DOUGH + RISE: pour pétrir & faire lever la pâte

DOUGH: pour pétrir la pâte

RISE: pour faire lever la pâte

Touche "SEL" (sélection) (23):

Appuyez sur cette touche pour choisir le type de pain.

En position LOAF, vous pouvez choisir entre 4 types: BASIC (standard), FRENCH (pain français), SWEET (pain brioché) ou WHOLE WHEAT (pain de blé complet).

En position DOUGH & RISE, vous pouvez choisir entre 10 types: BASIC (standard), FRENCH (pain français), SWEET (pain brioché), WHOLE WHEAT (pain de blé complet), PIZZA, COOKIE (petit gâteau), BAGUETTE, COUNTRY (pain de campagne), CROISSANT & BRIOCHE.

Touche de préprogrammation / touche TEMPS/TEMPÉRATURE (24):

Permet de préprogrammer la cuisson de pain.

Touches + et - (25):

Appuyez sur "+" pour augmenter le temps de cuisson ou la température.

Appuyez sur "-" pour diminuer le temps de cuisson ou la température.

FOUR

Touche "MENU" (26):

Appuyez sur cette touche pour choisir le type de cuisson. Vous pouvez choisir entre 12 types: casse-croûte congelé, pizzas congelées, soupe, pomme de terre, confiture, décongélation, cuire une pizza, cuire des petits gâteaux, cuire des baguettes, cuire un pain de campagne, cuire des croissants et cuire des brioches. Les six premiers types (casse-croûte congelé, pizzas congelées, soupe, pomme de terre, confiture, décongélation) sont représentés dans l'ordre inverse par les symboles sur l'écran au-dessous du temps de cuisson.

Touche "FUNC" (fonction) (27):

Appuyez sur cette touche pour sélectionner la fonction TOAST (grille-pain), la fonction TOP (élément chauffant supérieur), la fonction BOTTOM (élément chauffant inférieur), la fonction TOP+BOTTOM (éléments chauffants supérieur et inférieur) ou la fonction TOP+BOTTOM+STEAM (éléments chauffants supérieur et inférieur + vapeur).

Touche de préprogrammation / touche TEMPS/TEMPÉRATURE (24):

Vous pouvez aussi utiliser cette touche pour passer du réglage de la température au réglage du temps pour la fonction TOP et la fonction BOTTOM.

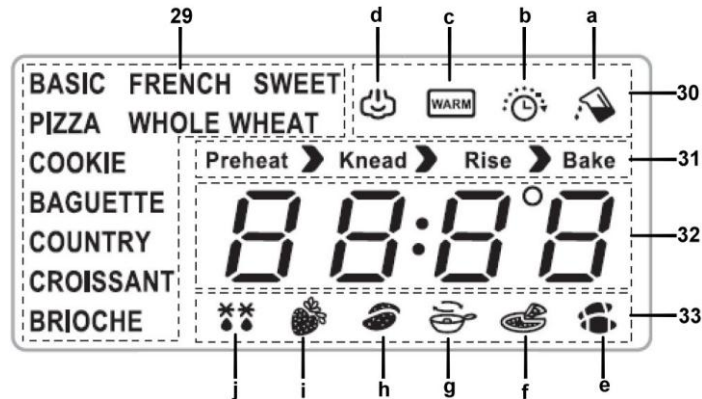


Touches + et - (25):

Appuyez sur "+" pour augmenter le temps de cuisson ou la température.

Appuyez sur "-" pour diminuer le temps de cuisson ou la température.

Ecran (28):



Indicateur du type de pain & indicateur du programme de cuisson (29)

- BASIC: pour cuire un pain normal
- FRENCH: pour cuire un pain français
- SWEET: pour cuire un pain brioché
- WHOLE WHEAT: pour cuire un pain de blé complet
- PIZZA: pour cuire des pizzas
- COOKIE: pour cuire des petits gâteaux
- BAGUETTE: pour cuire des baguettes
- COUNTRY: pour cuire un pain de campagne
- CROISSANT: pour cuire des croissants
- BRIOCHE: pour cuire des brioches

Indicateur de la fonction de cuisson (30)

- a. Le réservoir d'eau doit être rempli d'eau
- b. La fonction retardement de la fin de cuisson est activée
- c. La fonction préservation de chaleur est activée
- d. La fonction vapeur est activée

Indicateur du processus de cuisson (31)

- Preheat : l'appareil est en train de préchauffer
- Knead : l'appareil est en train de pétrir la pâte
- Rise : l'appareil est en train de faire lever la pâte
- Bake : l'appareil est en train de cuire le pain

Ecran LCD (32)

- Montre le décompte du temps
- Montre la température
- Montre un erreur (codes erreurs "Err1", "Err2" et "Err3").

Indicateur du programme de cuisson (33)

- e. pour préparer des casse-croûte congelés
- f. pour préparer des pizzas congelées



- g. pour RÉCHAUFFER de la soupe
- h. pour préparer des pommes de terre
- i. pour préparer de la confiture
- j. pour décongeler de la nourriture

RÉSERVOIR D'EAU (8)

Votre appareil est équipé d'un réservoir d'eau de 200ml du côté droit. Pour remplir le réservoir d'eau, enlevez-le de l'appareil et dévissez son bouchon. Remplissez-le d'eau mais n'excédez jamais le niveau maximal indiqué sur le réservoir d'eau ("FULL"). Revissez le bouchon et remettez le réservoir d'eau dans l'appareil.

La fonction vapeur ne peut être utilisée que lorsqu'il y a une quantité d'eau suffisante dans le réservoir d'eau.

FONCTIONNEMENT DE LA MACHINE À PAIN

Température

Tous les ingrédients que vous mettez dans la machine à pain doivent être à température ambiante. De même la pièce dans laquelle vous cuisez le pain doit être tempérée (de 15 à 34°C, et idéalement de 20 à 23°C). La température ambiante a une influence sur la taille du pain.

Dosage des ingrédients

- Votre appareil est fourni avec un bol doseur et une cuillère combinée (grande et petite). Mesurez les ingrédients uniquement avec ces accessoires. Les recettes de ce mode d'emploi sont basées sur ces dosages.
- L'unité utilisée dans ce mode d'emploi est exprimée en bol doseur et fraction de bol doseur. Sur le bol vous trouverez une unité exprimée en « cup ». Une « cup » correspond à un bol doseur entier (250 ml).
- Sur la cuillère combinée, vous verrez les marquages suivants:

Table spoon correspond à 1 cuillère à soupe = 15 ml

Teaspoon correspond à 1 cuillère à café = 5 ml

- Pour mesurer les ingrédients liquides, remplissez le bol doseur et posez celui-ci sur une surface plane. Abaissez-vous de façon à avoir les yeux au même niveau que le bol. Le niveau du liquide doit être aligné avec la marque de la mesure désirée. Une mesure approximative n'est pas suffisante et pourrait compromettre l'équilibre de la recette.
- Pour mesurer la farine, remplissez le bol doseur légèrement au-delà du rebord et enlevez l'excédent en passant un ustensile droit sur les rebords. Ne tassez pas la farine, car cela donnerait une quantité supérieure à celle requise. Ne tamisez pas la farine. Pour des petites quantités, utilisez la cuillère de dosage et assurez-vous qu'elle soit rase et non comble. Pour certains ingrédients tels que des raisins secs ou des copeaux de chocolat, il est préférable d'utiliser une balance de cuisine.

Situation géographique

En altitude (plus de 3000 pieds = 914 mètres) l'eau s'évapore plus vite et le pain lève plus vite. C'est pourquoi en altitude il est nécessaire d'adapter les recettes à ces conditions en utilisant un peu plus de liquide et moins d'ingrédients secs. Le tableau ci-dessous vous donne des conseils en fonction de l'altitude.



| ALTITUDE | | | |
|--|-----------------------|---------------------------|------------------------|
| Modification | 3000 pi (914m) | 5000 pi (1524m) | 7000 pi (2133m) |
| Réduire la levure: pour chaque cuillère à café dans la recette, réduire de | 1/8 cuillère à café | 1/8 – 1/4 cuillère à café | + 1/4 cuillère à café |
| Réduire le sucre: Pour chaque cuillère à soupe dans la recette, réduire de | 0-1 cuillère à café | 0-2 cuillères à café | 1- 2 cuillères à café |
| Augmenter le liquide: pour chaque bol doseur dans la recette, ajouter: | 1-2 cuillères à soupe | 2-4 cuillères à soupe | 3-4 cuillères à soupe |

Ingrédients

Le facteur délicat pour la réussite du pain est la qualité et la fraîcheur des aliments. Notez aussi que les quantités des ingrédients doivent être strictement respectées.

Eau

Il est recommandé d'utiliser de l'eau potable tiède. Cela donne les meilleurs résultats.

Farine tout-usage

La farine tout-usage est un mélange de farines de blé tendre et dur spécialement conçu pour la préparation de pains et de gâteaux. Bien que ce type de farine offre des résultats acceptables avec votre appareil, nous vous conseillons d'utiliser de la farine à pain.

Farine à pain

La farine à pain est une farine à haute teneur en gluten/protéine qui a été traitée avec des améliorants qui rendent la pâte plus tolérante pendant le pétrissage. Habituellement, la farine à pain a une concentration en gluten plus élevée que la farine tout-usage, ce qui peut toutefois varier selon les différentes méthodes de mouture. On recommande la farine à pain pour la cuisson avec cet appareil bien que la farine tout-usage produira des résultats acceptables.

Farine de blé complet

La farine de blé complet est réalisée à partir de l'amande complète du blé qui contient le son et le germe, la rendant ainsi plus dense et plus riche en nutriments que la farine tout-usage. Un pain fait avec cette farine est généralement plus petit et plus lourd que les pains blancs. Pour pallier cette situation, on mélange souvent la farine de blé complet à de la farine tout-usage, de la farine à pain ou de gluten pour produire un pain plus haut et plus léger.

Farine de seigle

La farine de seigle est une farine riche en fibres similaires à la farine de blé complet. Il faut toujours mélanger cette farine à de grandes quantités de farine tout-usage, farine à pain ou de gluten puisqu'elle ne contient pas suffisamment de gluten pour produire une miche haute et uniforme.

Gluten

Le gluten est la protéine dans le blé qui rend la pâte élastique. On trouve habituellement du gluten dans la plupart des magasins d'aliments santé et d'aliments en vrac. On l'utilise parfois en petites portions, avec des farines denses, à faible teneur en gluten, comme la farine de blé complet, pour augmenter le volume et alléger la texture.



Farine à gâteau

La farine à gâteau, qui contient peu de gluten/protéine, est spécialement conçue pour les recettes de gâteaux. Elle n'est pas recommandée pour les recettes de pain.

Farine fermentante

La farine fermentante contient des ingrédients de levage inutiles qui nuisent à la préparation de pains ou de gâteaux. Elle n'est pas recommandée pour votre appareil.

Son

Le son (non transformé) et le germe de blé constituent les parties extérieures brutes des grains de blé ou de seigle qu'on a séparé de la farine. On les ajoute souvent au pain en petites quantités pour l'enrichir, et lui donner du goût et du corps. On les utilise également pour améliorer la texture du pain.

Semoule de maïs et farine d'avoine

La semoule de maïs et la farine d'avoine proviennent du maïs blanc ou jaune moulu gros et de l'avoine en flocons ou époutée. On les utilise principalement pour améliorer la saveur et la texture du pain.

Blé concassé

Le blé concassé a une texture très grossière. Il provient de l'amande du blé coupée en fragments angulaires. Le blé concassé donne au pain complet une saveur de noisette et une texture croquante.

Mélange de sept grains

Le mélange de sept grains est un mélange de blé concassé, d'avoine, de son, de seigle, de semoule de maïs, de lin et de millet.

Levure

Lors de la fermentation, la levure produit du dioxyde de carbone, qui est nécessaire pour faire du pain. Afin de produire ce gaz, la levure a besoin de glucides qu'on trouve dans le sucre et la farine. On utilise la levure granulée active dans toutes les recettes qui demandent de la levure. En fait, il existe encore quatre types de levure: fraîche, sèche, à action rapide et pour machine à pain. Nous recommandons d'employer la levure sèche traditionnelle bien qu'on puisse également utiliser la levure à action rapide en quantités réduites. **Les levures fraîches ou pressées n'offrent pas un bon rendement. Ne les utilisez pas.** Il faut toujours ranger la levure au réfrigérateur pour conserver sa fraîcheur. Une trop grande chaleur la rendra inutilisable. Il faut également s'assurer de la fraîcheur de la levure en vérifiant sa date de péremption. Une fois un emballage ou une boîte de levure ouvert, il est très important de remballer et de réfrigérer le reste le plus tôt possible pour pouvoir l'utiliser ultérieurement. Souvent, lorsqu'un pain ou de la pâte ne lève pas, c'est que la levure est vieille. On peut effectuer le test suivant pour déterminer si une levure est vieille et inactive:

- Versez ½ bol doseur d'eau du robinet dans un petit bol ou une tasse.
- Ajoutez et mélangez 1 cuillère à café de sucre, et saupoudrez la surface de 2 cuillères à café de levure.
- Placez le bol ou la tasse dans un endroit chaud et laissez reposer 10 minutes.
- Le mélange devrait mousser et dégager une forte odeur de levure. Si cela ne se produit pas, il faut se procurer de la levure fraîche.

Sucre

Le sucre joue un rôle important dans la coloration et la saveur du pain. Il intervient aussi dans le processus de fermentation en servant de nourriture à la levure. Lorsqu'une recette demande du sucre, il faut comprendre sucre cristallisé. Sauf indication contraire, ne pas substituer par du sucre en poudre ou de la cassonade. On ne peut pas non plus utiliser des édulcorants artificiels car la levure ne réagit pas adéquatement avec ceux-ci.



Sel

Le sel est nécessaire à l'équilibre de la saveur des pains et des gâteaux ainsi qu'à la couleur de la croûte qui se développe pendant la cuisson. Pour des raisons de santé, on peut l'éliminer complètement. Le pain pourrait toutefois trop gonfler et lever plus haut que la normale.

Liquides/lait

Pour faire du pain, on peut employer des liquides comme le lait ou une combinaison de lait en poudre et d'eau. Le lait rehausse la saveur, procure une texture veloutée et adoucit la croûte, alors que l'eau seule donne une croûte plus croustillante. N'employez que du lait en poudre au moment d'utiliser la minuterie à retardement. Certaines recettes demandent du jus (orange, pomme, etc.) pour ajouter une saveur au pain.

Œufs

Les œufs donnent une texture riche et veloutée à la pâte à pain et aux gâteaux. N'utilisez que des œufs de calibre gros.

Beurre, huile et margarine

Le beurre, l'huile et la margarine donnent aux pains à la levure une texture friable ou tendre. Toutefois, les pains faits avec du beurre conservent leur fraîcheur plus longtemps. Si on emploie du beurre ou de la margarine directement du réfrigérateur, il faut le couper en petits morceaux pour faciliter le mélange des ingrédients pendant le pétrissage.

Levure chimique (baking powder)

La levure chimique est un agent de levage utilisé pour les gâteaux et pains rapides. Ce type d'agent de levage ne nécessite pas de temps de levée avant la cuisson puisque la réaction chimique s'effectue lorsqu'on ajoute les ingrédients liquides.

Bicarbonate de soude

Le bicarbonate de soude est un autre agent de levage qu'on ne doit pas confondre ni substituer avec la levure chimique. Il ne nécessite pas non plus de temps de levée avant la cuisson puisque la réaction chimique s'effectue pendant la cuisson même.

Glaçages spéciaux pour pains à la levure

Choisissez l'un des glaçages suivants pour rehausser votre pain:

Glaçage aux œufs: battre ensemble 1 gros œuf et 1 cuillère à café d'eau. Badigeonner généreusement la pâte seulement avant de la cuire au four régulier.

Croûte au beurre fondu: Badigeonner de beurre fondu un pain fraîchement cuit pour obtenir une croûte molle et plus tendre.

Glaçage au lait: badigeonner de lait ou de crème un pain fraîchement cuit pour obtenir une croûte molle et brillante.

Glaçage sucré: mélanger 1 bol doseur de sucre à glacer tamisé avec 1 ou 2 cuillères à café de lait pour faire un glaçage consistant, et en arroser les pains briochés.

Graines de pavot/sésame/carvi/semoule de maïs/farine d'avoine:

Saupoudrez généreusement vos graines préférées sur un pain fraîchement glacé.

CUIRE DU PAIN

Lorsque vous utilisez l'appareil comme machine à pain, vérifiez toujours que le réservoir d'eau soit complètement vide.

1. Ouvrez la porte et retirez le moule (faites le tourner légèrement dans le sens antihorlogique, puis soulevez-le). Ne versez jamais les ingrédients dans le moule lorsque celui-ci se trouve dans l'appareil, afin d'éviter de renverser des ingrédients sur les parties internes de la cuve de l'appareil. Posez toujours le moule sur une surface stable.
2. Installez le pétrisseur sur l'axe, à l'intérieur du moule en alignant la partie plate de l'accessoire avec la partie plate de l'axe. Assurez-vous que l'axe soit exempt de tout résidu de pâte et que le pétrisseur soit bien enfoncé. Attention, si le pétrisseur n'est pas bien enfoncé, il risque de se détacher pendant le pétrissage, ce qui affecterait le mélange. Il est recommandé de remplir de matière grasse résistante à la chaleur le trou du pétrisseur afin d'éviter que la pâte n'adhère au pétrisseur lui-même.
3. Choisissez une recette parmi celles décrites dans le paragraphe "Recettes" de ce mode d'emploi. En suivant la recette:
 - Mesurez les ingrédients comme indiqué dans le paragraphe "Dosage des ingrédients".
 - Versez toujours les ingrédients dans le moule dans l'ordre indiqué dans la recette.
 - Incorporez toujours la levure en dernier lieu. **Assurez-vous qu'elle n'entre en contact ni avec les ingrédients liquides, ni avec le sel.**
 - Habituellement, de l'eau ou un autre liquide sont mis en premier, ensuite s'ajoutent le sucre, le sel et la farine. Enfin, ajoutez la levure ou la levure chimique. Pour ajouter la levure, faites un petit trou au sommet de la farine avec votre doigt. Mettez la levure dans le trou et assurez-vous qu'elle ne touche pas de liquide ou de sel.
4. Remplacez le moule dans l'appareil. Tournez-le légèrement dans le sens horlogique.
5. Fermez la porte et branchez l'appareil. Un bip se fera entendre et "0" s'affichera à l'écran.
6. Appuyez une fois sur la touche MODE. L'indicateur LOAF s'allumera, "BASIC" et "Knead" s'afficheront, le temps de cuisson total préprogrammé "4:00" (4 heures) clignotera sur l'écran et l'indicateur de la coloration de croûte préprogrammée "Medium" (moyen) s'allumera.
7. Si vous voulez changer la coloration de la croûte, choisissez l'intensité de coloration appropriée pour la croûte du pain en appuyant sur la touche "croûte" (COLOR). Chaque fois que vous appuyez sur la touche "croûte", l'indication à l'écran change (clair, moyen ou foncé).
8. Appuyez sur la touche SEL pour sélectionner le type de pain. Vous pouvez choisir entre 4 types: BASIC (pain standard), FRENCH (pain français), SWEET (pain brioché) ou WHOLE WHEAT (pain de blé complet). Remarque: vous pouvez aussi sélectionner le type de pain d'abord et alors choisir la coloration de la croûte.
9. Appuyez sur la touche "START/STOP" pour démarrer le programme. La durée de cuisson en heures et en minutes s'affiche à l'écran et le compte à rebours commence. Quand le compte à rebours atteint le zéro, le pain sera cuit. Remarque: si vous voulez arrêter le programme avant la fin du temps de cuisson, appuyez sur la touche START/STOP pendant 3 secondes.
10. Une fois le cycle terminé, vous entendrez 3 bips et "0:00" clignotera. Si vous ne désirez pas utiliser la fonction maintien au chaud, arrêtez le programme en appuyant sur le bouton START/STOP.
11. Dès que la cuisson est terminée, si vous ne retirez pas le pain immédiatement de son moule, et que vous n'appuyez pas sur la touche START/STOP, l'appareil enclenche la fonction de maintien au chaud. L'indicateur "WARM" (c) s'allumera pendant 60 minutes après la fin de la cuisson et l'appareil conservera le pain chaud pendant cette période. L'écran montrera combien de temps le pain a été maintenu au chaud. A la fin des 60



minutes, l'appareil s'éteindra automatiquement et " : 0" s'affichera à l'écran. Vous pouvez retirer le moule à tout moment pendant le cycle "maintien au chaud". Pour désactiver cette fonction, avant la fin des 60 minutes, il suffit d'appuyer sur le bouton "START/STOP" et de le maintenir enfoncé pendant 3 secondes. Débranchez l'appareil une fois l'utilisation terminée.

12. L'appareil est muni d'une fenêtre permettant d'observer le pétrissage, le mélange et la cuisson. De temps à autre, de l'humidité peut se former sur la fenêtre pendant l'opération. On peut ouvrir la porte pour vérifier le mélange et le pétrissage mais IL EST INTERDIT D'OUVRIR LA PORTE PENDANT LA CUISSON (plus ou moins la dernière heure du cycle) car le pain pourrait retomber.
13. Avant de retirer le moule et le pain qui s'y trouve, laissez-les refroidir car ils sont très chauds. Pour retirer le pain du récipient à cuisson, employez des poignées ou des gants de cuisine et retirez le moule. Renversez le récipient et secouez-le pour faire tomber le pain sur une grille de refroidissement ou une surface de travail propre. Comme le récipient possède un revêtement antiadhésif, le pain devrait sortir facilement. Ne pas utiliser d'ustensiles en métal pour enlever le pain afin de ne pas griffer le revêtement antiadhésif. Si nécessaire, utilisez une spatule en bois ou en plastique le long des parois du moule pour sortir le pain. Si le pétrisseur reste coincé au bas du pain, utilisez l'extrémité d'une cuillère de plastique ou d'un ustensile non métallique pour le retirer. Attention: au moment où vous retirez le pain du moule, vérifiez toujours où se trouve le pétrisseur. S'il se trouve dans la miche de pain, retirez-le doucement afin de ne pas l'endommager lorsque vous coupez le pain.
14. Ne posez pas le moule chaud ou quelque objet que ce soit sur le dessus de l'appareil pour ne pas endommager sa surface.
15. Laissez refroidir le pain sur la grille pendant au moins 20 minutes avant de le trancher pour laisser échapper la vapeur. Utilisez un bon couteau à pain à lame dentelée ou un couteau électrique.
16. Le pain, ou des tranches de pain, peuvent être conservées dans un sachet plastique fermé durant 3 jours à température ambiante, ou jusqu'à 10 jours si vous le placez au congélateur.

UTILISATION DE LA MINUTERIE POUR CUISSON DIFFÉRÉE

Utilisez la minuterie pour retarder la cuisson du pain. Cette fonction vous permet de pré-régler la cuisson du pain jusqu'à 13 heures à l'avance. Par exemple, vous pouvez régler la minuterie à 19 heures et vous réveiller avec l'odeur du pain frais à 8 heures le matin suivant.

Pour régler la minuterie, suivez les étapes ci-dessous:

- Attention: n'utilisez pas la minuterie pour des recettes qui demandent des ingrédients frais périssables comme les fruits, les œufs, le lait frais, la crème sure et le fromage.
- Déterminez l'heure à laquelle le pain doit être prêt et comptez le nombre d'heures nécessaires. Par exemple, s'il est 20 heures au moment de verser tous les ingrédients dans le moule et que vous désirez obtenir un pain fraîchement cuit à 8 heures le lendemain matin, vous comptez un total de 12 heures avant que le pain ne soit prêt. Une fois les réglages appropriés (menu, couleur, taille du pain) choisis selon la recette, il suffit de régler la minuterie au nombre d'heures total – soit, dans ce cas, 12 heures.
- Quand vous avez appuyé une fois sur la touche MODE et choisi la couleur de la croûte à l'aide de la touche COLOR et le type de pain à l'aide de la touche SEL, appuyez sur la touche de préprogrammation du panneau de commande et le temps pour ce réglage apparaîtra automatiquement à l'écran. Appuyez sur les touches + et – pour ajuster le temps de préprogrammation. L'indicateur de préprogrammation (symbole de la montre) s'allumera. Il n'est pas nécessaire de calculer la différence entre le temps de réglage et le total d'heures désiré (12:00). L'appareil s'ajustera automatiquement pour comprendre le temps de réglage. Il suffit donc de régler la minuterie au nombre total d'heures (12).



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



- Dès que le temps est réglé, appuyez sur la touche "START/STOP". La minuterie affichera le temps résiduel minute par minute. Lorsque la minuterie arrive à "0:00", le pain est prêt et l'appareil émet 3 bips sonores consécutifs.
- En cas d'erreur dans le réglage de la minuterie, maintenez la touche "START/STOP" enfoncée pendant 3 secondes. Le réglage sera annulé et on pourra régler la minuterie à nouveau.

PRÉPARER LA PÂTE ET LA FAIRE LEVER

Vous pouvez utiliser ce programme pour préparer la pâte et la faire lever automatiquement.

- Branchez l'appareil. "0" apparaîtra à l'écran.
- Appuyez deux fois sur la touche MODE. Les indicateurs DOUGH et RISE s'allumeront.
- Appuyez sur la touche SEL pour choisir le type de pâte. Vous pouvez choisir entre 10 types: BASIC (pain standard), FRENCH (pain français), SWEET (pain brioché), PIZZA, WHOLE WHEAT (pain de blé complet), COOKIE (petit gâteau), BAGUETTE, COUNTRY (pain de campagne), CROISSANT et BRIOCHE.
- Appuyez sur la touche START/STOP pour démarrer le programme. Le compte à rebours commence.
- Quand le compte à rebours atteint le zéro, 3 bips sonores retentiront et l'appareil s'éteindra automatiquement. "0" s'affichera à l'écran.
- Vous pouvez utiliser la pâte levée pour former le pain que vous désirez.
- Débranchez l'appareil.

PÉTRIR LA PÂTE

Vous pouvez utiliser ce programme pour pétrir la pâte sans la faire lever.

- Branchez l'appareil. "0" apparaîtra à l'écran.
- Appuyez trois fois sur la touche MODE. L'indicateur DOUGH s'allumera.
- Ajustez le temps de pétrissage en appuyant sur les touches + et - . Le temps de pétrissage maximal est de 30 minutes. Remarque: si le temps de pétrissage est trop long, l'étape de levage ne réussira pas plus tard.
- Appuyez sur la touche START/STOP pour démarrer le programme. Le compte à rebours commence.
- Quand le compte à rebours atteint le zéro, 3 bips sonores retentiront et l'appareil s'éteindra automatiquement. "0" s'affichera à l'écran.
- Débranchez l'appareil.

FAIRE LEVER LA PÂTE

Vous pouvez utiliser ce programme pour faire lever la pâte.

- Branchez l'appareil. "0" apparaîtra à l'écran.
- Appuyez quatre fois sur la touche MODE. L'indicateur RISE s'allumera. La température préprogrammée est de 35°C et cette température ne peut pas être changée.
- Appuyez sur la touche de passage de la température au temps à côté de la touche FUNC¹ pour passer au réglage du temps.
- Ajustez le temps de levage en appuyant sur les touches + et - . Le temps de levage maximal est de 2 heures.
- Appuyez sur la touche START/STOP pour démarrer le programme. Le compte à rebours commence.
- Quand le compte à rebours atteint le zéro, 3 bips sonores retentiront et l'appareil s'éteindra automatiquement. "0" s'affichera à l'écran.
- Débranchez l'appareil.



RECETTES

1 bol de farine = 250ml = 165gr / 1 cuillère à café = 5ml / 1 cuillère à soupe = 15ml

PAIN STANDARD

320 ml d'eau
2 cuillères à soupe de margarine ou de beurre
1,5 cuillères à café de sel
1,5 cuillères à soupe de lait en poudre
2,5 cuillère à soupe de sucre
450gr de farine tout-usage ou farine à pain
1 cuillère à café de levure à action rapide

PAIN FRANÇAIS

330 ml d'eau
1 cuillère à soupe de margarine ou de beurre
1,5 cuillères à café de sel
395gr de farine tout-usage ou farine à pain
55gr de farine sans gluten
1 cuillère à café de levure à action rapide

PAIN BRIOCHÉ

160 ml d'eau
1,75 cuillères à soupe de margarine ou de beurre
2 oeufs
1 cuillère à café de sel
1,5 cuillères à soupe de lait en poudre
5 cuillères à soupe de sucre
400gr de farine tout-usage ou farine à pain
1 cuillère à café de levure à action rapide

PAIN DE BLÉ COMPLET

340 ml d'eau
1,25 cuillères à soupe de margarine ou de beurre
1,5 cuillères à café de sel
1,5 cuillères à soupe de lait en poudre
2,5 cuillères à soupe de sucre
225gr de farine tout-usage ou farine à pain
225gr de farine complète
1,5 cuillères à café de levure à action rapide

BAGUETTE

150 ml d'eau
1 cuillère à café de sel
250gr de farine tout-usage ou farine à pain
1,5 cuillère à café de levure à action rapide

CROISSANT

120 ml d'eau
4 cuillères à soupe de margarine ou de beurre
1 œuf
0,5 cuillère à café de sel
250gr de farine tout-usage ou farine à pain
1,25 cuillères à café de levure à action rapide



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

COUNTRY BREAD

150 ml d'eau
10 cuillères à soupe de margarine ou de beurre
280gr de farine multi-céréale
1 cuillère à café de levure à action rapide

BRIOCHE

100 ml d'eau
4 cuillères à soupe de margarine ou de beurre
1 œuf
1,5 cuillère à café de sel
3 cuillères à soupe de lait en poudre
5 cuillères à soupe de sucre
250gr de farine tout-usage ou farine à pain
50gr de farine sans gluten
1,25 cuillères à café de levure à action rapide

FONCTIONS MENU

Vous pouvez utiliser ce programme pour cuire différents types de préparation.

- Branchez l'appareil. "0" apparaîtra à l'écran.
- Appuyez sur la touche MENU pour sélectionner le type de préparation. Vous pouvez choisir entre 12 types: croissant congelé, pizza congelée, soupe, pomme de terre, confiture, décongélation, pâte à pizza, petit gâteau (cookie), baguette, pain de campagne (country), croissant et brioche. L'indicateur correspondant s'allumera (pour les six premiers en forme d'un symbole).
- Pour certaines préparations (pas pour toutes) vous pouvez ajuster le temps de cuisson en appuyant sur les touches + et -, mais pas la température.
- Appuyez sur la touche START/STOP pour démarrer le programme. L'indicateur "Preheat" clignotera.
- Quand l'étape du préchauffage est terminée, l'indicateur "Preheat" ne s'illuminera plus et le compte à rebours commencera.
- Quand le compte à rebours atteint le zéro, 3 bips sonores retentiront et l'appareil s'éteindra automatiquement. "0" s'affichera à l'écran.
- Débranchez l'appareil.

Remarque: en dépendance du type de préparation, vous pouvez utiliser le plateau à pizza, le plateau pour baguettes, le plateau de cuisson ou la grille.

FONCTION TOAST (grille-pain)

Vous pouvez utiliser ce programme pour griller du pain.

- Branchez l'appareil. "0" apparaîtra à l'écran.
- Appuyez une fois sur la touche FUNC'. L'indicateur TOAST s'allumera.
- Le temps prédéfini est de 5'10". Si vous désirez régler un temps différent, appuyez sur les touches + et -. Vous pouvez choisir entre 5 niveaux: 2'30", 3'10", 4'30", 5'10" et 6'30".
- Appuyez sur la touche START/STOP pour démarrer le programme. L'indicateur "Preheat" clignotera. Remarque: le temps de préchauffage ne peut pas être changé.
- Quand l'étape du préchauffage est terminée, l'indicateur "Preheat" ne s'illuminera plus et le compte à rebours commencera.
- Quand le compte à rebours atteint le zéro, 3 bips sonores retentiront et l'appareil s'éteindra automatiquement. "0" s'affichera à l'écran.
- Débranchez l'appareil.



Remarque: vous pouvez utiliser la grille.

FONCTION TOP (élément chauffant supérieur)

Vous pouvez utiliser ce programme pour cuire avec l'élément chauffant supérieur uniquement.

- Branchez l'appareil. " : 0 " apparaîtra à l'écran.
- Appuyez deux fois sur la touche FUNC'. L'indicateur TOP s'allumera et la température clignotera à l'écran.
- La température prédéfinie est de 130°C. Si vous désirez régler une température différente, appuyez sur les touches + et - . La température minimale est de 100°C et la température maximale est de 150°C.
- Appuyez sur la touche de passage de la température au temps à côté de la touche FUNC' pour passer au réglage du temps.
- Le temps prédéfini est de 30 minutes. Si vous désirez régler un temps différent, appuyez sur les touches + et - . Le temps minimal est de 5 minutes et le temps maximal est de 90 minutes.
- Appuyez sur la touche START/STOP pour démarrer le programme. L'indicateur "Preheat" clignotera.
- Quand la cavité a atteint la température réglée, l'indicateur "Preheat" ne s'illuminera plus et le compte à rebours commencera.
- Quand le compte à rebours atteint le zéro, 3 bips sonores retentiront et l'appareil s'éteindra automatiquement. " : 0 " s'affichera à l'écran.
- Débranchez l'appareil.

FONCTION BOTTOM (élément chauffant inférieur)

Vous pouvez utiliser ce programme pour cuire avec l'élément chauffant inférieur uniquement.

- Branchez l'appareil. " : 0 " apparaîtra à l'écran.
- Appuyez trois fois sur la touche FUNC'. L'indicateur BOTTOM s'allumera et la température clignotera à l'écran.
- La température prédéfinie est de 150°C. Si vous désirez régler une température différente, appuyez sur les touches + et - . La température minimale est de 100°C et la température maximale est de 160°C.
- Appuyez sur la touche de passage de la température au temps à côté de la touche FUNC' pour passer au réglage du temps.
- Le temps prédéfini est de 30 minutes. Si vous désirez régler un temps différent, appuyez sur les touches + et - . Le temps minimal est de 5 minutes et le temps maximal est de 90 minutes.
- Appuyez sur la touche START/STOP pour démarrer le programme. L'indicateur "Preheat" clignotera.
- Quand la cavité a atteint la température réglée, l'indicateur "Preheat" ne s'illuminera plus et le compte à rebours commencera.
- Quand le compte à rebours atteint le zéro, 3 bips sonores retentiront et l'appareil s'éteindra automatiquement. " : 0 " s'affichera à l'écran.
- Débranchez l'appareil.

FONCTION TOP + BOTTOM (éléments chauffants supérieur & inférieur)

Vous pouvez utiliser ce programme pour cuire avec les éléments chauffants supérieur et inférieur.

- Branchez l'appareil. " : 0 " apparaîtra à l'écran.
- Appuyez quatre fois sur la touche FUNC'. Les indicateurs TOP et BOTTOM s'allumeront.



- La température prédéfinie est de 220°C. Vous pouvez la changer si nécessaire (MIN 150°C/ MAX 220°C).
- Appuyez sur la touche de passage de la température au temps à côté de la touche FUNC' pour passer au réglage du temps.
- Le temps prédéfini est de 30 minutes. Si vous désirez régler un temps différent, appuyez sur les touches + et - . Le temps minimal est de 5 minutes et le temps maximal est de 90 minutes.
- Appuyez sur la touche START/STOP pour démarrer le programme. L'indicateur "Preheat" clignotera.
- Quand la cavité a atteint la température réglée, l'indicateur "Preheat" ne s'illuminera plus et le compte à rebours commencera.
- Quand le compte à rebours atteint le zéro, 3 bips sonores retentiront et l'appareil s'éteindra automatiquement. "": 0" s'affichera à l'écran.
- Débranchez l'appareil.

FONCTION TOP + BOTTOM + STEAM (éléments chauffants supérieur & inférieur + vapeur)

Vous pouvez utiliser ce programme pour cuire avec les éléments chauffants supérieur et inférieur en utilisant de la vapeur au début et à la fin de l'opération.

- Branchez l'appareil. "": 0" apparaîtra à l'écran.
- Appuyez cinq fois sur la touche FUNC'. Les indicateurs TOP, BOTTOM et STEAM s'allumeront. La température prédéfinie est de 220°C et ne peut pas être changée.
- Appuyez sur la touche de passage de la température au temps à côté de la touche FUNC' pour passer au réglage du temps.
- Le temps prédéfini est de 30 minutes. Si vous désirez régler un temps différent, appuyez sur les touches + et - . Le temps minimal est de 5 minutes et le temps maximal est de 90 minutes.
- Appuyez sur la touche START/STOP pour démarrer le programme. Le compte à rebours commence.
- Quand le compte à rebours atteint le zéro, 3 bips sonores retentiront et l'appareil s'éteindra automatiquement. "": 0" s'affichera à l'écran.
- Débranchez l'appareil.

Remarque: de la vapeur est produite pendant les premières 2-3 minutes et pendant les dernières 2-3 minutes de la cuisson. Assurez-vous qu'il y a une quantité d'eau suffisante dans le réservoir d'eau avant d'utiliser ce programme (voir paragraphe "RESERVOIR D'EAU"), sinon l'opération ne démarrera pas et "Err2" s'affichera à l'écran.

PROBLÈMES ET SOLUTIONS

| Problème | Solution |
|---|--|
| De la fumée s'échappe par les grilles de ventilation pendant la cuisson. | Cela peut être dû à de l'huile qui aurait coulé sur l'élément chauffant. Débranchez l'appareil, retirez le moule et nettoyez l'élément chauffant avec un chiffon sec en veillant à ne pas vous brûler. |
| La farine a débordé du moule et est tombée dans le boîtier interne de l'appareil. | Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir. Essuyez le boîtier interne avec un chiffon propre. Soyez prudent lorsque vous nettoyez autour de l'élément chauffant. |
| La croûte inférieure est trop épaisse. | Cela arrive si vous laissez le pain trop longtemps dans l'appareil après la cuisson. Retirez le pain plus tôt. |
| Le pain n'a pas cuit correctement. | Assurez-vous que les pétrisseurs soient correctement installés sur l'axe. Évitez d'ouvrir l'appareil trop fréquemment durant le déroulement du programme. |



| | |
|--|--|
| On entend le moteur de l'appareil, mais la pâte ne se mélange pas. | Vérifiez que le moule soit bien fixé et que le malaxeur soit bien installés. |
| "Err1" apparaît à l'écran. | La température à l'intérieur du four est plus de 35°C, de sorte que la fonction levage ne peut pas marcher. |
| "Err2" apparaît à l'écran. | Il n'y a pas assez d'eau dans le réservoir d'eau. Remplissez le réservoir d'eau. |
| "Err3" apparaît à l'écran. | Le réservoir d'eau n'est pas inséré correctement ou manque. |
| Le pain est trop grand et pousse le couvercle. | Réduisez la quantité d'eau, de farine ou de levure et diminuez la température. |
| Le pain est trop petit. | Il n'y a pas assez de levure ou la température de l'eau est trop élevée, ou la température ambiante est trop basse. Ajoutez de la levure ou augmentez la température ambiante. |
| La pâte déborde du moule. | Réduisez la quantité de liquide ou de levure. |
| La partie centrale du pain s'effondre. | La température de la levure est trop élevée ou vous avez utilisé trop d'eau; utilisez de la levure à température ambiante ou réduisez la quantité d'eau. |
| Le pain est trop dense et trop lourd. | Trop de farine ou de fruits ou pas assez d'eau ou de levure. Réduisez la quantité de farine ou de fruits ou augmentez la quantité d'eau ou de levure. |
| La partie centrale du pain est creuse. | Réduisez la quantité d'eau ou de levure, réduisez la température de l'eau ou ajoutez du sel. |
| Poudre sèche à la surface du pain. | Réduisez la quantité d'ingrédients gras comme le beurre ou les bananes, ou ajoutez suffisamment d'eau. |
| La croûte des gâteaux (ou d'autres préparations fortement sucrées) est trop épaisse et la couleur est trop sombre. | Trop de sucre donne une couleur sombre. Appuyez sur START/STOP 5 à 10 minutes avant la fin du temps de cuisson et gardez le pain ou le gâteau dans le moule environ 20 minutes avec le couvercle fermé avant de le sortir. |

Si vous n'obtenez pas le résultat voulu, vérifiez les points suivants:

Attention: essayez une solution à la fois par miche de pain!

A) Problèmes de mesure

Si votre pain lève, puis tombe

- Réduisez la quantité d'eau/lait de 2 cuillères à soupe.
- Augmentez la quantité de sel de 1/4 de cuillère à café.
- Réduisez la quantité de levure de 1/4 de cuillère à café.

Si votre pain lève trop haut

- Réduisez la quantité de farine de 2 cuillères à soupe.
- Réduisez la quantité d'eau/lait de 2 cuillères à soupe.
- Augmentez la quantité de sel de 1/4 de cuillère à café.
- Réduisez la quantité de sucre/miel d'une cuillère à café.
- Réduisez la quantité de levure de 1/4 de cuillère à café.

Si votre pain ne lève pas suffisamment

- Augmentez la quantité d'eau/lait de 2 cuillères à soupe.
- Réduisez la quantité de sel de 1/4 de cuillère à café.
- Augmentez la quantité de sucre/miel d'une cuillère à café.
- Augmentez la quantité de levure de 1/4 de cuillère à café.

Si votre croûte est trop foncée

- Réduisez la quantité de sucre/miel d'une cuillère à café.



Si votre pain n'est pas cuit

- Réduisez la quantité d'eau/lait de 2 cuillères à soupe.

Si le dessus du pain n'est pas cuit

- Réduisez la quantité de farine de 2 cuillères à soupe.
- Augmentez la quantité d'eau/lait de 2 cuillères à soupe.

Si la texture du pain est trop lourde ou dense

- Réduisez la quantité de farine de 2 cuillères à soupe.
- Augmentez la quantité de sucre d'une cuillère à café.
- Augmentez la quantité de levure de 1/4 de cuillère à café.

B) Problèmes d'ingrédients

S'il ne s'agit pas d'un problème de mesure, le problème peut également provenir des ingrédients utilisés.

Si votre pain lève, puis tombe

- La farine est trop fine.

Si votre pain lève trop haut

- Vous avez utilisé un mauvais type de levure.
- Vous avez oublié le sel.

Si votre pain ne lève pas suffisamment

- La farine est trop vieille.
- La farine a une trop faible teneur en gluten.
- La farine est trop fine.
- Vous avez utilisé un mauvais type de levure.
- Vous avez mis trop de sel.

Si votre pain est plat, lève peu ou pas

- Le liquide est trop froid/chaud.
- La farine est trop vieille.
- La farine a une trop faible teneur en gluten.
- La farine est trop fine.
- Vous avez oublié la levure.
- La levure est périmée.
- Vous avez utilisé un mauvais type de levure.
- Vous avez mis trop de sel.
- Vous avez oublié le sel.

Si les ingrédients ne sont pas mélangés

- La farine est trop fine.

Si la texture du pain est trop lourde ou dense

- Vous avez utilisé un mauvais type de levure.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Veillez débrancher l'appareil et le laisser refroidir totalement avant de le nettoyer.

1. Moule

Avant de le nettoyer, sortez-le de l'appareil. Nettoyez l'intérieur et l'extérieur avec un chiffon humide. Si nécessaire, utilisez de l'eau légèrement savonneuse. N'utilisez pas d'objets griffants ou abrasifs car ceux-ci pourraient endommager le revêtement antiadhésif du moule. Un moule dont le revêtement serait griffé ou endommagé de cette façon ne pourra être pris en charge dans la cadre de la garantie. Vous pouvez également mettre le moule au lave-vaisselle. Après un certain temps, l'apparence de la surface antiadhésive peut changer à cause de l'humidité et de la vapeur. Ceci est normal et n'a aucune incidence sur ses propriétés et sa qualité. Assurez-vous que le moule est totalement sec avant de le remettre dans l'appareil. Appuyez dessus et tournez-le légèrement dans le sens horlogique jusqu'à ce qu'il s'enclique.



2. Pétrisseur

Nettoyez le pétrisseur avec un chiffon humide en coton. Si le pétrisseur est difficile à détacher du moule, vous pouvez verser de l'eau chaude dans le moule et attendez quelques minutes. L'eau chaude dilatera le point de connexion du pétrisseur et débloquera celui-ci. Si le trou du pétrisseur est encrassé, nettoyez-le avec un cure-dents en veillant à ne pas griffer le pétrisseur. Vous pouvez également mettre le pétrisseur au lave-vaisselle.

3. Porte et regard

Nettoyez-les avec un chiffon humide.

4. Intérieur

Si nécessaire vous pouvez aussi nettoyer l'intérieur dans lequel se situe le moule. Là aussi, veuillez utiliser uniquement un chiffon humide. Assurez-vous que l'intérieur soit totalement refroidi avant de le nettoyer. Assurez-vous qu'il soit bien sec avant de mettre l'appareil en marche.

5. Corps de l'appareil

Nettoyez le corps de l'appareil avec un chiffon humide. N'utilisez pas de détergents abrasifs. N'immergez jamais l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide. Si vous voulez ranger l'appareil, assurez-vous qu'il est refroidi, qu'il est propre et sec et que la porte est fermée.


FONCTION MEMOIRE

En cas de coupure de courant, le programme continuera automatiquement si le courant est rétabli dans les 5 minutes qui suivent la coupure, et ceci sans qu'il soit nécessaire d'appuyer sur la touche START/STOP. Si le temps de coupure excède les 5 minutes, la mémoire ne fonctionnera pas et il sera nécessaire de recommencer la programmation.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT – DIRECTIVE 2002/96/CE

Afin de préserver notre environnement et notre santé, l'élimination en fin de vie des appareils électriques et électroniques doit se faire selon des règles bien précises et nécessite l'implication de chacun, qu'il soit fournisseur ou utilisateur. C'est pour cette raison que votre

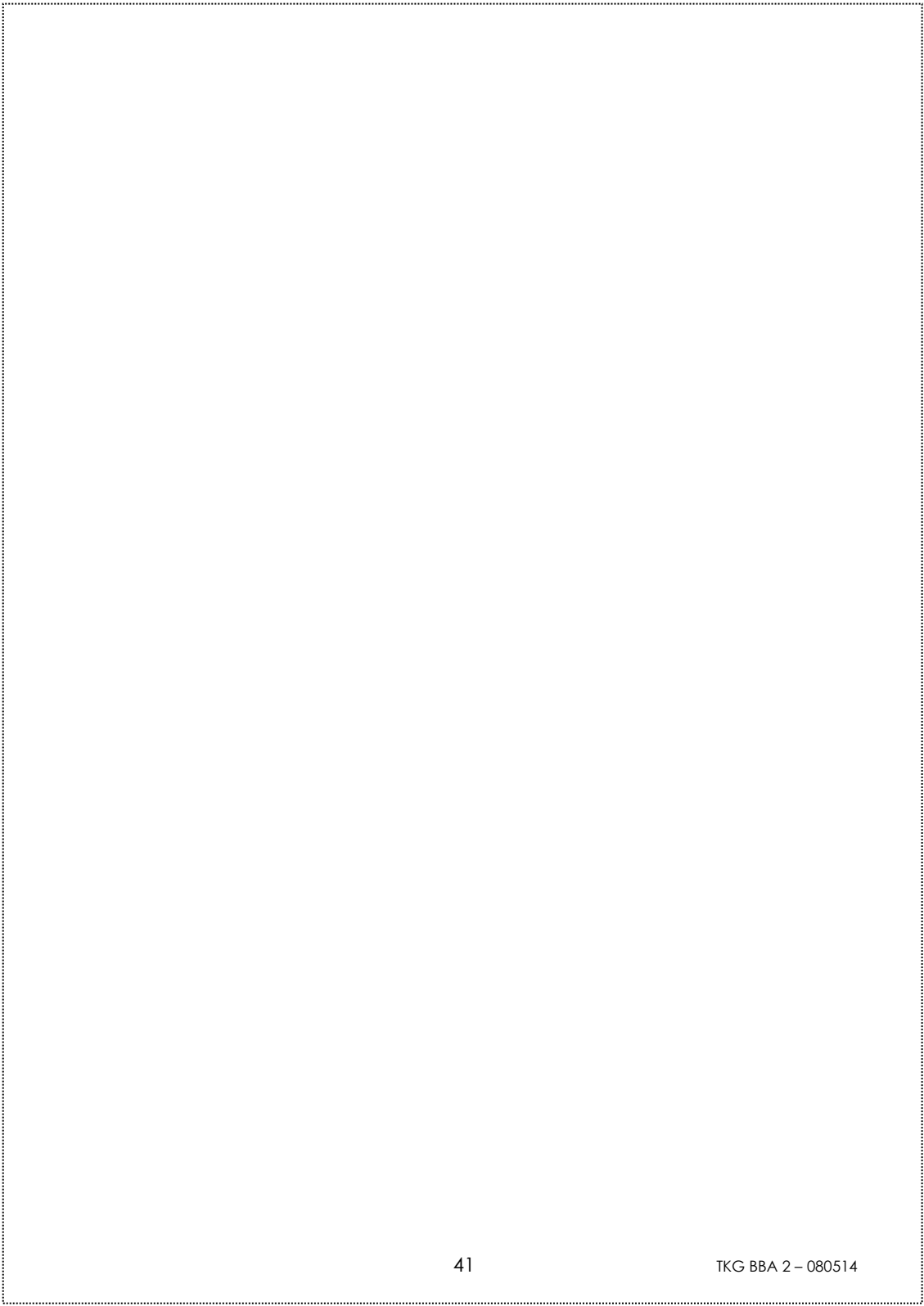


appareil, tel que le signale le symbole  apposé sur sa plaque signalétique ou sur l'emballage, ne doit en aucun cas être jeté dans une poubelle publique ou privée destinée aux ordures ménagères. L'utilisateur a le droit de déposer l'appareil dans des lieux publics de collecte procédant à un tri sélectif des déchets pour être soit recyclé, soit réutilisé pour d'autres applications conformément à la directive.



Fax +32 2 359 95 50

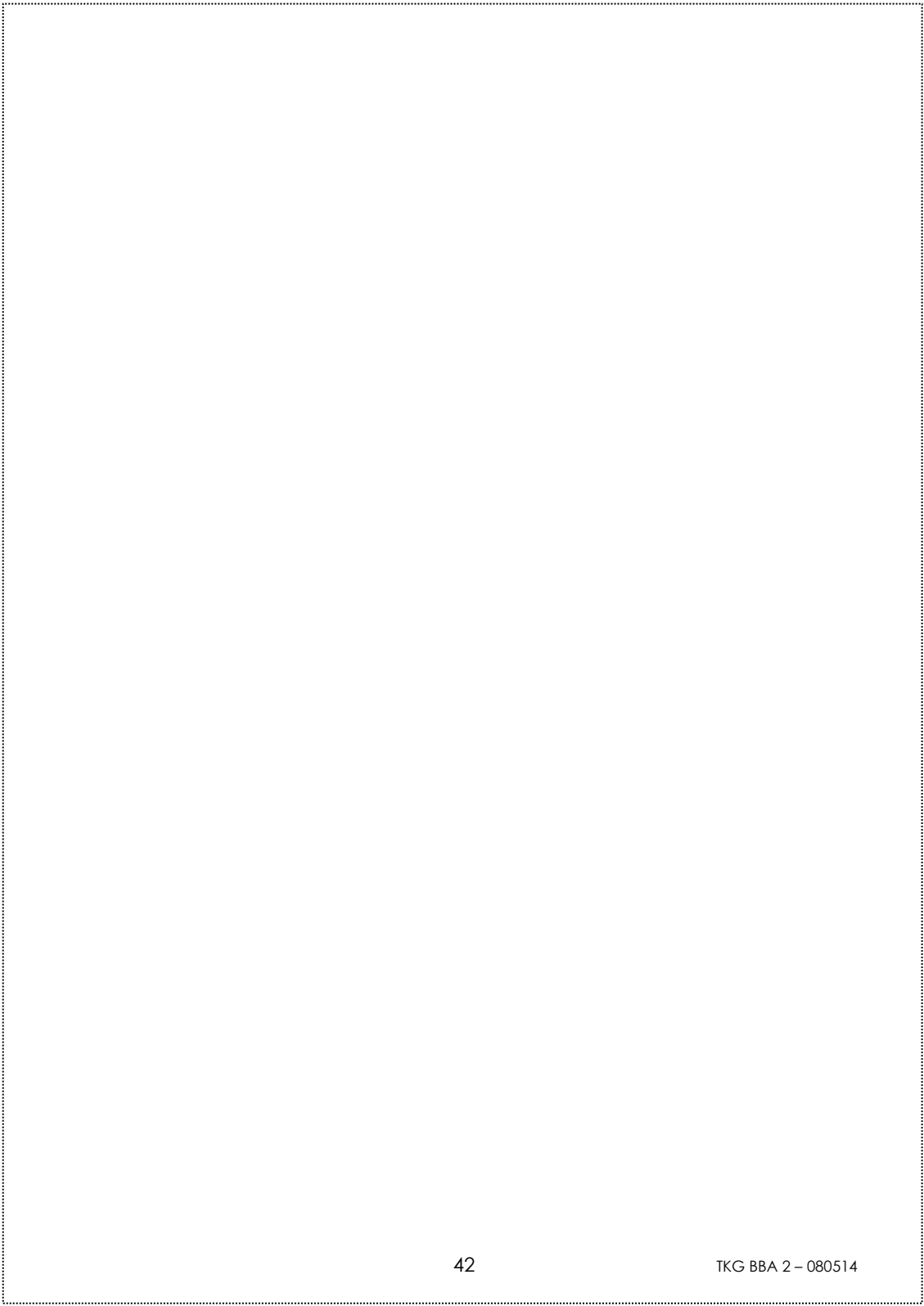
Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.





Fax +32 2 359 95 50

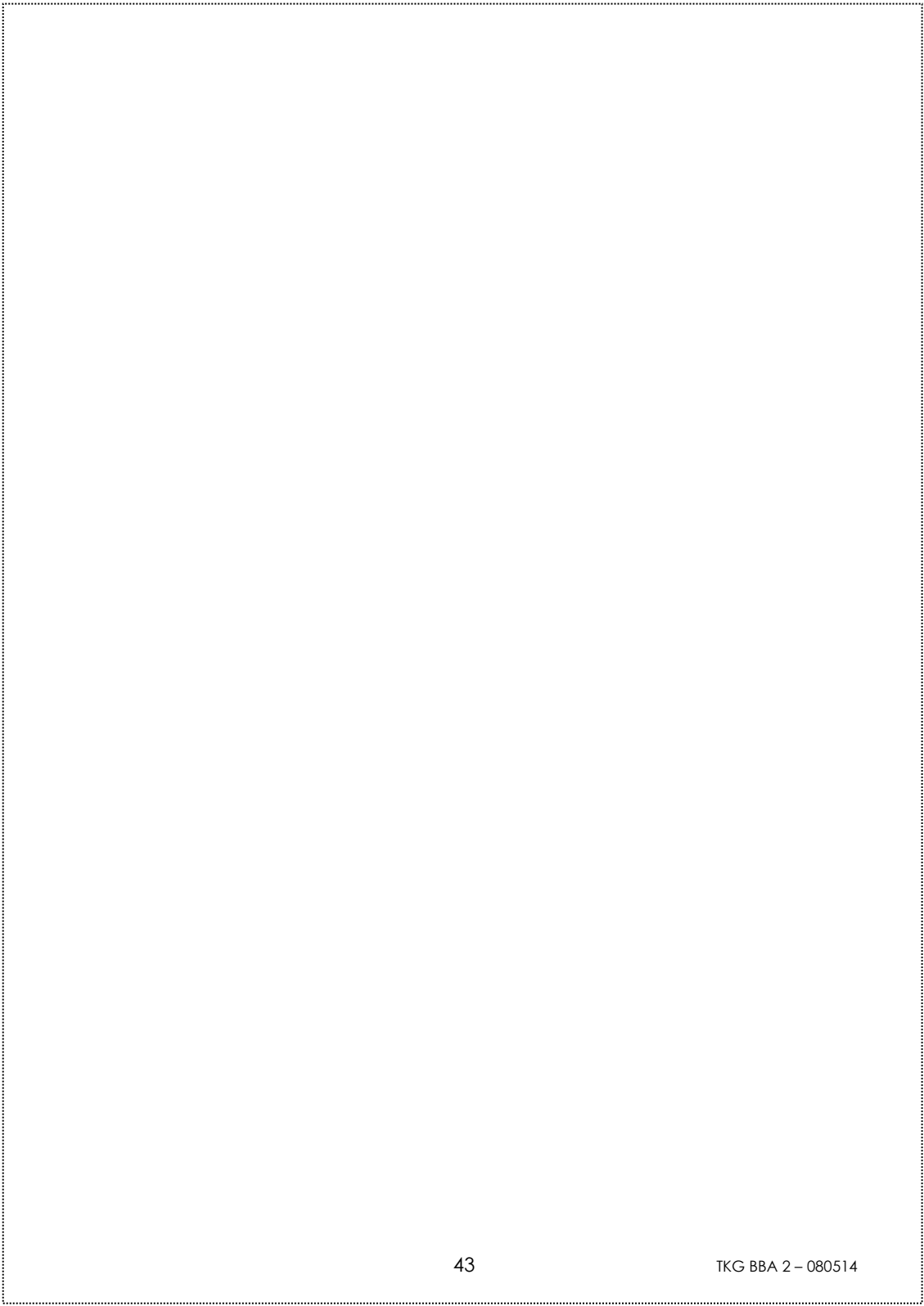
Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.






Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.





TKG BBA 2

|  | |
|--|-----------|
| English | 6 |
| Français | 23 |