

# KENWOOD

English 2 - 19

Français 20 - 38

## TYPE BMM05

instructions  
mode d'emploi

Cod. 6955180700 Rev. 1 - 20/02/2024



### Kenwood Ltd

New Lane  
Havant  
Hampshire  
PO9 2NH  
kenwoodworld.com



© Copyright 2024. Kenwood Limited. All rights reserved



## English

### safety

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.
- If the cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by KENWOOD or an authorised KENWOOD repairer.
- Make sure that the voltage of your appliance corresponds to that of your mains power supply.
- Never leave the appliance unattended when it is connected to the power supply.
- Do not place the appliance on or near heat sources.
- During use place the appliance on a horizontal, stable and well lit surface.
- Do not leave the appliance exposed to weathering (rain, sun, etc.).
- Make sure that the power cord does not come into contact with hot surfaces.
- This appliance can be used by children older than 8 years and persons who have reduced physical sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, only if they are monitored by a responsible person or if they have received and understood the instructions and dangers which may arise during the appliance use.
- Children being supervised not to play with the appliance.
- Never immerse the appliance in water or other liquids
- Even when the appliance is not in use, unplug it from the electrical outlet before inserting or removing individual parts or before cleaning it.

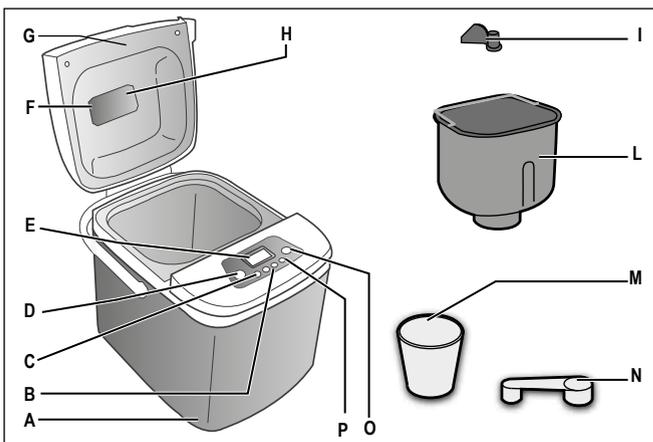


Fig. 1

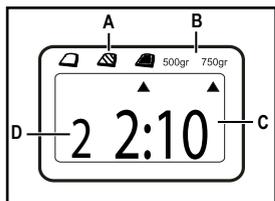


Fig. 2

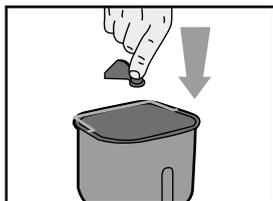


Fig. 3



Fig. 4

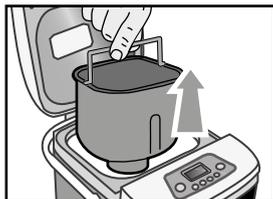


Fig. 5

- The product cannot be powered by external timers or with separate remote control systems.
- Make sure that your hands are dry before using or adjusting the switches on the appliance, or before touching the plug and power connections.
- Never turn on the appliance without the pan filled with the ingredients.
- Do not insert aluminium foil or other metallic material into the appliance in order to prevent a fire or a short circuit.
- Do not touch the hot surfaces. Use oven mitts.
- Leave at least 5 cm around the bread maker to allow ventilation and do not cover the steam vents for any reason.
- Do not put hands or fingers into the pan during the appliance operation.
- Do not place the appliance near surfaces, materials or containers of flammable substances.
- Do not use the bread machine as a storage unit.
- To maintain the container in its best conditions, occasionally wash it and spread it with oil.
- Do not pull the power cord to unplug the appliance.
- Do not use the appliance if the power cord or the plug are damaged, or if the appliance is faulty; In similar cases, take the appliance to the nearest Authorized Service Centre.
- The appliance has been designed for home use only and must not be used for commercial or industrial purposes.

- Any modifications made on this product that are not explicitly authorised by the manufacturer may lead to the forfeiture of its safety and guarantee of its use by the user.
- Before disposing of the product as waste, cut the power cord to make it inoperative.
- Do not leave the packaging near children because it is potentially dangerous.
- This appliance conforms to the directives 2006/95/EC and EMC 2004/108/EC, and to the regulations (EC) No. 1935/2004 of 27/10/2004 regarding material in contact with foods.

## appliance description (fig 1)

- A Appliance body
- B Timer increase / decrease buttons
- C Weight setting button
- D Menu setting button
- E Display (Fig 2)
- F Vents
- G Lid
- H Porthole
- I Kneading blade
- L Pan
- M Measuring cup
- N Measuring spoon
- O On / off button
- P Browning setting button

## display (fig 2)

- A Browning
- B Weight
- C Timer
- D Selected program

## BRIEF NOTES ON BREAD MAKING MACHINES

Your appliance is a product to save effort. Its main advantage is that all the kneading, rising and baking operations take place within a limited space. Your bread machine will bring out easily and frequently superb loaves if you follow the instructions and you fully understand a few basic principles. The appliance cannot think for you.

If the incorrect ingredients or measurements have been used, or if an ingredient has not been added, the bread will not come out as desired. The careful selection of ingredients is the most important phase of the bread preparation process.

## before using the appliance

- 1) Wash and dry all the components as described in the "CLEANING AND MAINTENANCE" section.
- 2) Put the machine in "cooking" mode and let it operate with no load for about 10 minutes.
- 3) After it has cooled, clean it again.

### WARNING:

During the first firing cycle it is possible that the machine emits smoke or a slight burnt smell. This is normal, and disappears after a few seconds.

## instructions for use

- 1) Wash and dry all components well.
- 2) Mount the kneading blade (I) on the pin inside the pan (L) (Fig 3).
- 3) Measure the ingredients with the measuring cup (M) or spoon (N) supplied, or weighing them and putting them into the pan (L).
- 4) Insert the pan on the appropriate pin inside the appliance, turn it clockwise to lock it (Fig 4).

### **WARNING:**

It is essential to insert the ingredients in the correct sequence described in the recipe. This sequence is usually: liquid ingredients (water, eggs, milk), flour and other ingredients. Always add yeast as the last ingredient.

- 5) Close the cover (G) and insert the plug into the electrical outlet. The display (E) will show "3:10", with two fixed dots. The machine is automatically set to program "1".
- 6) Press the button (D) to select the desired cooking program.
- 7) Press the button (C) to select the desired weight (500g, 750g). The weight cannot be set in pro-grams 8-19.
- 8) Select the browning to be obtained (slight, medium, or intensive). The browning cannot be set in programs 8-19.
- 9) If necessary, set the timer with the + or - buttons (B). The processing will start after the time set. If you do not set a time, the cooking will start immediately.

**Be careful when using the timer function with perishable ingredients (such as eggs, dairy products, etc).**

- 10) Press the On / Off button (O). The machine beeps and begins processing the ingredients (if a timer has been set, processing will start at the time set).

**During cooking it is possible that steam comes out from the fan under the lid (G): this is perfectly normal.**

- 11) If additional ingredients (e.g. nuts, seeds, etc.) are planned in the

program, the machine emits 10 beeps when it's time to open the lid and insert the remaining additional ingredients. **Note:** this time varies according to the program.

- 12) To stop the selected program, press and hold the on/off button (O) for 3 seconds.
- 13) When the time shown on the display (E) is "0:00", the cooking process is finished. The appliance will beep 10 times and will automatically switch to the "Keep warm" mode for 1 hour.  
The ":" symbol will keep flashing (Except for the "Kneading" program).
- 14) After keeping warm for 1 hour, the "Keep warm" mode is deactivated. The display shows the symbol (⊙). To disable the "Keep warm" mode before 60 minutes, press the on/off button (O) for 3 seconds.

- 15) Unplug it from the electrical outlet and open the lid (G)

- 16) Wear oven mitts and firmly grab the handle of the pan (L) turning it counter-clockwise to release it and pull it out (Fig 5).

- 17) Allow to cool before taking the bread and then, using a non-stick spatula pull out the bread from the pan starting from the sides. If necessary, overturn the pan on a cooling grid or on a clean surface and gently shake until the bread comes out.

### **WARNING:**

The pan becomes very hot. Be very careful when handling the pan, and always use protective gloves.

### **WARNING:**

Never use metal utensils to remove the bread from the pan (L), in order to avoid damaging the non-stick coating.

### **WARNING:**

In the event of signs of wear, cuts or peeling of the anti-stick treatment, replace the mixing paddle (I)

## POWER SUPPLY INTERRUPTIONS

If the power supply interruption lasts less than 10 minutes, the program will continue as soon as the power supply is restored. If the interruption lasts more than 15 minutes, the program stops and the display returns to its default settings. In this case disconnect the appliance from the electrical outlet, allow to cool, empty the pan, remove the ingredients, clean and start again.

### Error Codes

If an error occurs, the display (E) may show the following error codes:

#### **"H:HH": the temperature inside the pan is too high.**

- 1) Press the On/Off button (O) for 3 seconds to stop the program.
- 2) Unplug.
- 3) Open the lid and allow the appliance to cool for 10-20 minutes.
- 4) Restart the program.  
- "E:EO": the temperature sensor is disconnected or out of order.  
Take the appliance to an authorized service center to check the operation of the sensor.

## THE TIMER

The most common use of the timer is to prepare the bread during the night so that it is ready the next morning. It is possible to program up to 15 hours preparation using the timer. Do not use for bread or dough containing fresh milk, yoghurt, cheese, eggs, fruits, onions or any other ingredient which may deteriorate if left for a few hours in a hot and humid environment. Decide when you want your bread to be ready, for example at 6 a.m. Check what time it is when you start the program, for example 9. Calculate the time between these two times, in this case 9 hours. By manipulating the increase/decrease buttons (B), the timer will move forward or backward 10 minutes each time you press. It is not possible to reduce the time required by a program.

## CONSISTENCY OF THE DOUGH

Check the product during the first 5 minutes of kneading, through the dedicated porthole (H). A smooth loaf should be formed. If not, maybe it is necessary to review the ingredients. If it is necessary to open the lid (G), do it during the kneading or the resting time. In all other moments you may compromise the successful outcome of the bread.

If the dough seems sticky or sticks to the sides of the pan, sprinkle over a teaspoon of flour at a time. If it is too dry, pour a teaspoon of hot water at a time. It is possible to gently remove the ingredients remained stuck to the sides of the machine using a wooden or plastic spatula.

### WARNING:

Do not leave the door open longer than necessary. Wait until the flour/water is completely absorbed in the dough before adding more.

Close the lid (G) before the end of the last kneading, otherwise the bread will not rise properly.

## STORING THE BREAD

Some breads found at the store usually contain additives (e.g. preservatives to last longer, etc.). Home-baked bread does not contain any additives, so it will not last as long, nor will it taste exactly the same.

It is best eaten warm after coming out the bread machine, however it can be stored for up to two days in a suitable air-tight container.

To freeze homemade bread, allow the bread to cool, place in an airtight container and freeze.

## HOW TO ADD THE INGREDIENTS

- Follow the order indicated in the recipe.
- Keep additional ingredients (fruits, nuts, raisins, etc) on one side and add them during the second kneading when the appliance beeps 10 times.
- First introduce the liquid ingredients:
- Water must be lukewarm (37°C / 100 °F). The water cannot be too

hot or too cold, as this will prevent the bread from leavening.

- Do not use milk with the timer function, as it could curdle before the bread preparation process starts.
- Add other "liquid" ingredients (honey, syrup, molasses, etc.)
- Second, add the "dry" ingredients:
- flour, milk powder, herbs and spices, baking powder, bicarbonate of soda.
- Add sugar and salt as indicated in the recipe.
- If you use the timer, add the additional ingredients like fruit and nuts now as it won't be possible to add them during the second kneading.
- Last, add dry yeast. Be careful that it does not come into contact with the liquid ingredients, otherwise it will begin to react too soon.

## Flour

The type of flour you use is very important. The most important element contained in the flour is the protein called gluten, which is the natural agent that gives the dough the ability to mould and to retain the carbon dioxide produced by the yeast. Buy flour which on the package shows "TYPE 0" or "FOR BREAD", the latter has a high gluten content.

## Other flours for bread

They include wholegrain flour and other cereals.

They provide an excellent dietary fibre intake but contain lower levels of gluten than white "type 0" flour. This means that the wholegrain loaves tend to be smaller and denser than the white loaves. In general terms, if in the recipe you replace white "type 0" flour with half wholegrain flour, you can prepare a product with wholegrain bread taste and the texture of white bread.

## Yeast

Yeast is a living organism that multiplies in the dough. In the presence of moisture, food and heat, the yeast will grow and will release carbon dioxide gas. The latter produces bubbles that

are trapped in the dough and make it grow.

Among the various types of yeast available we recommend using dried active yeast. These are normally sold in bags and must not be previously dissolved in water.

You may also find "fast-acting" yeast or "yeast for bread machines". These are stronger yeasts that have the ability to make the dough rise 50% faster compared to other ones. Use them only with the "QUICK OPTION" setting. Yeast in bags is very sensitive to moisture, so do not store partially used bags for more than one day. Alternatively, you can use fresh yeast blocks: 1 g of dry active yeast is equivalent to 3.5 g of fresh active yeast.

## Liquid ingredients

The liquid ingredient normally consists of water or milk or from a mixture of the two. Water makes the crust crispier. Milk makes it softer and also the texture is softer.

There are conflicting opinions on what should be the temperature of the water. You can decide for yourself as you get more familiar with the appliance. Water is another essential ingredient for bread. Generally a water temperature between 20°C (68°F) and 25°C (77°F) is the most appropriate. But if you want to accelerate the bread making process the water temperature must be between 45°C (115°F) and 50°C (122°F). It is essential that water is of good quality, and preferably bottled, as the limestone in the water can compromise the successful outcome of the bread. Instead of water you can also put the fresh milk or water with 2% milk powder, which enhances the taste and improves the colour of the crust. Some recipes even mention fruit juice.

**DRY AND FRESH ACTIVE YEAST EQUIVALENCE TABLE**

| Dry     |     |                 | Fresh |
|---------|-----|-----------------|-------|
| 1/4 bag | 2g  | 1 tablespoon    | 7g    |
| 1/2 bag | 4g  | 2 tablespoons   | 13g   |
| 3/4 bag | 6g  | 3 tablespoons   | 21g   |
| 1 bag   | 7g  | 3,5 tablespoons | 25g   |
| 1,5 bag | 10g | 5 tablespoons   | 37g   |
| 2 bag   | 14g | 7 tablespoons   | 50g   |

**Low fat content**

Do not use oils, margarines etc with a low percentage of fat. These products contain little fat, while the recipe requires a higher amount, and you may not get the desired results.

**Sugar**

Sugar activates and feeds yeast allowing it to grow. It adds flavour and texture and helps browning the crust. Honey, syrup and molasses can be used instead of sugar, provided that you adapt the liquid ingredient to compensate. Artificial sweeteners must not be used, because they do not feed the yeast, and some kill it.

**Salt**

Salt helps controlling the growth of yeast. Unsalted bread could grow too much and then collapse. It also gives more flavour.

**Eggs**

Eggs will make your bread richer and more nutritious, add colour and help the shape and texture. Eggs are included in the liquid ingredients of the bread, so adjust the other liquid ingredients if you add eggs. Otherwise the dough may be too liquid to rise properly.

**Herbs and spices**

They can be added at the beginning together with the main ingredients.

Herbs and spices, such as cinnamon, ginger, oregano, parsley and basil add taste and look better. Use in small amounts (1-2 teaspoons) to avoid covering the taste of bread. Fresh

herbs, such as garlic and chives, contain enough liquid to unbalance the recipe dosages, so you must balance the liquid content.

**Additional ingredients**

Additional ingredients (fruits, nuts, raisins, etc) can be added only in programs that provide them.

Dried fruits and nuts must be cut into small pieces, cheese must be grated, chocolate must be chopped into small pieces and not in lumps. Do not add more than those indicated in the recipes, otherwise the bread may not grow properly. Pay attention to the fresh fruit and nuts because they contain liquid (juice and oil), so adjust the dosage of the main liquid ingredient to compensate.

## the programs

- Oil can be replaced with the melted butter.
- Follow the order of the table for the addition of ingredients.

- In all the recipes you can replace the high-gluten flour with gluten free flour, being careful with the other ingredients for gluten intolerant persons.

| <b>Basic (1)</b> |   |      |   |      |
|------------------|---|------|---|------|
| <b>Weight</b>    | 500g  |      | 750g  |      |
| <b>Time</b>      | 3:05  |      | 3:10  |      |
| <b>Water</b>     | 210ml   |      | 260ml   |      |
| <b>Oil</b>       | 1+1/2 tablespoons   | 15g  | 2 tablespoons                                     | 20g  |
| <b>Salt</b>      | 1/2 teaspoon  | 3g   | 1 tablespoon                                      | 6g   |
| <b>Sugar</b>     | 1 tablespoon  | 15g  | 2 tablespoons                                     | 30g  |
| <b>Flour</b>     | 2+1/3 glasses   | 320g | 3 glasses   | 420g |
| <b>Yeast</b>     | 3/4 of fresh yeast block (25 g) or 3/4 of baking powder bag |      | 1 fresh yeast block (25 g) or 1 baking powder bag |      |

| <b>Quick bread (2)</b> |   |      |   |      |
|------------------------|---|------|---|------|
| <b>Weight</b>          | 500g  |      | 750g  |      |
| <b>Time</b>            | 2:05  |      | 2:10  |      |
| <b>Water</b>           | 140ml   |      | 190ml   |      |
| <b>Oil</b>             | 2 tablespoons   | 26g  | 2+1/2 table-<br>spoons                            | 33g  |
| <b>Salt</b>            | 2/3 teaspoon  | 3g   | 3/4 teaspoon                                      | 4g   |
| <b>Sugar</b>           | 1 tablespoon  | 15g  | 2 tablespoons                                     | 30g  |
| <b>Flour</b>           | 2 glasses   | 290g | 2+1/2 glasses                                     | 360g |
| <b>Yeast</b>           | 3/4 of fresh yeast block (25 g) or 3/4 of baking powder bag |      | 1 fresh yeast block (25 g) or 1 baking powder bag |      |

| <b>Sweet bread (3)</b> |   |      |   |      |
|------------------------|---|------|---|------|
| <b>Weight</b>          | 500g  |      | 750g  |      |
| <b>Time</b>            | 3:45  |      | 3:50  |      |
| <b>Water</b>           | 120ml   |      | 160ml   |      |
| <b>Oil</b>             | 1+1/2 tablespoons   | 20g  | 2 tablespoons                                     | 26g  |
| <b>Salt</b>            | 1/2 teaspoon  | 2g   | 1/2 teaspoon                                      | 2g   |
| <b>Egg</b>             | 1 whole egg   | 60g  | 1 whole egg                                       | 60g  |
| <b>Sugar</b>           | 2 tablespoons   | 30g  | 3 tablespoons                                     | 45g  |
| <b>Skimmed milk</b>    | 1/4 glass   | 35g  | 1/3 glass   | 47g  |
| <b>White flour</b>     | 2 glasses   | 290g | 2+3/4 glasses                                     | 380g |
| <b>Yeast</b>           | 3/4 of fresh yeast block (25 g) or 3/4 of baking powder bag |      | 1 fresh yeast block (25 g) or 1 baking powder bag |      |

| <b>French bread (4)</b> |   |      |   |      |
|-------------------------|---|------|---|------|
| <b>Weight</b>           | 500g  |      | 750g  |      |
| <b>Time</b>             | 4:05  |      | 4:10  |      |
| <b>Water</b>            | 180ml   |      | 260ml   |      |
| <b>Oil</b>              | 1 tablespoon  | 10g  | 1+1/2 table-<br>spoons                            | 15g  |
| <b>Salt</b>             | 1 tablespoon  | 6g   | 1+1/2 teaspoons                                   | 9g   |
| <b>Sugar</b>            | 1/2 tablespoon  | 8g   | 1 tablespoon                                      | 15g  |
| <b>White flour</b>      | 2+ 1/4 glasses  | 300g | 2+3/4 glasses                                     | 400g |
| <b>Yeast</b>            | 3/4 of fresh yeast block (25 g) or 3/4 of baking powder bag |      | 1 fresh yeast block (25 g) or 1 baking powder bag |      |

| <b>Wholegrain bread (5)</b> |   |      |   |      |
|-----------------------------|---|------|---|------|
| <b>Weight</b>               | 500g  |      | 750g  |      |
| <b>Time</b>                 | 4:00  |      | 4:05  |      |
| <b>Water</b>                | 180ml   |      | 220ml   |      |
| <b>Oil</b>                  | 2 tablespoons   | 26g  | 2+1/2 table-<br>spoons                            | 38g  |
| <b>Salt</b>                 | 1 tablespoon  | 6g   | 1 tablespoon                                      | 6g   |
| <b>Brown sugar</b>          | 1 tablespoon  | 15g  | 1+1/2 table-<br>spoons                            | 26g  |
| <b>White flour</b>          | 1 glass   | 145g | 1+1/2 glasses                                     | 180g |
| <b>Wholegrain flour</b>     | 1 glass   | 145g | 1+1/2 glasses                                     | 180g |
| <b>Yeast</b>                | 3/4 of fresh yeast block (25 g) or 3/4 of baking powder bag |      | 1 fresh yeast block (25 g) or 1 baking powder bag |      |

| <b>Rye bread (6)</b> |   |      |   |      |
|----------------------|---|------|---|------|
| <b>Weight</b>        | 500g  |      | 750g  |      |
| <b>Time</b>          | 4:00  |      | 4:05  |      |
| <b>Water</b>         | 180ml   |      | 220ml   |      |
| <b>Oil</b>           | 2 tablespoons   | 26g  | 2+1/2 table-<br>spoons                            | 38g  |
| <b>Salt</b>          | 1 tablespoon  | 6g   | 1 tablespoon                                      | 6g   |
| <b>Brown sugar</b>   | 1 tablespoon  | 15g  | 1+1/2 table-<br>spoons                            | 23g  |
| <b>White flour</b>   | 1 glass   | 145g | 1+1/2 glasses                                     | 180g |
| <b>Rye flour</b>     | 1 glass   | 145g | 1+1/2 glasses                                     | 180g |
| <b>Yeast</b>         | 3/4 of fresh yeast block (25 g) or 3/4 of baking powder bag |      | 1 fresh yeast block (25 g) or 1 baking powder bag |      |

| <b>Gluten-free bread (7)</b> |   |      |   |      |
|------------------------------|---|------|---|------|
| <b>Weight</b>                | 500g  |      | 750g  |      |
| <b>Time</b>                  | 3:25  |      | 3:30  |      |
| <b>Water</b>                 | 180ml   |      | 220ml   |      |
| <b>Oil</b>                   | 2 tablespoons   | 26g  | 2+1/2 table-<br>spoons                            | 33g  |
| <b>Salt</b>                  | 1 tablespoon  | 6g   | 1 tablespoon                                      | 6g   |
| <b>Sugar</b>                 | 1+1/2 tablespoons   | 23g  | 2 tablespoons                                     | 30g  |
| <b>Gluten-free flour</b>     | 1+ 3/4 of glass   | 255g | 2 glasses   | 290g |
| <b>Maize flour</b>           | 1/4 glass   | 35g  | 1/2 glass   | 70g  |
| <b>Yeast</b>                 | 3/4 of fresh yeast block (25 g) or 3/4 of baking powder bag |      | 1 fresh yeast block (25 g) or 1 baking powder bag |      |

| <b>Rice bread (8)</b> |   |      |   |      |
|-----------------------|---|------|---|------|
| <b>Weight</b>         | 500g  |      | 750g  |      |
| <b>Time</b>           | 3:00  |      | 3:05  |      |
| <b>Water</b>          | 150ml   |      | 190ml   |      |
| <b>Oil</b>            | 2 tablespoons   | 26g  | 2+1/2 table-<br>spoons                            | 38g  |
| <b>Salt</b>           | 1 tablespoon  | 6g   | 1 tablespoon                                      | 6g   |
| <b>Egg</b>            | 1 whole egg   | 60g  | 1 whole egg                                       | 60g  |
| <b>Sugar</b>          | 1 tablespoon  | 15g  | 2 tablespoons                                     | 30g  |
| <b>Flour</b>          | 2 glasses   | 290g | 2+ 1/2 glasses                                    | 360g |
| <b>Cooked rice</b>    | 1/4 glass   |      | 1/3 glass   |      |
| <b>Yeast</b>          | 3/4 of fresh yeast block (25 g) or 3/4 of baking powder bag |      | 1 fresh yeast block (25 g) or 1 baking powder bag |      |

| <b>Sandwich bread (9)</b> |   |      |   |      |
|---------------------------|---|------|---|------|
| <b>Weight</b>             | 500g  |      | 750g  |      |
| <b>Time</b>               | 4:05  |      | 4:10  |      |
| <b>Water</b>              | 210ml   |      | 250ml   |      |
| <b>Oil</b>                | 1/2 tablespoon  | 8g   | 1 tablespoon                                      | 15g  |
| <b>Salt</b>               | 1 tablespoon  | 6g   | 1 tablespoon                                      | 6g   |
| <b>Sugar</b>              | 1/2 teaspoon  | 3g   | 1 tablespoon                                      | 6g   |
| <b>Flour</b>              | 2 glasses   | 290g | 2+ 1/2 glasses                                    | 360g |
| <b>Yeast</b>              | 3/4 of fresh yeast block (25 g) or 3/4 of baking powder bag |      | 1 fresh yeast block (25 g) or 1 baking powder bag |      |

| <b>Dough for sweets (10)</b>                                |               |
|---|---------------|
| <b>Time</b>   | 2:20          |
| <b>Seed oil</b>   | 3 tablespoons |
| <b>Eggs</b>   | 4 whole eggs  |
| <b>Sugar</b>  | 130g          |
| <b>Self-raising flour</b>                                   | 150g          |
| <b>Custard powder (optional)</b>                            | 2 tablespoons |
| The amount of sugar can be modified according to your taste |               |

| <b>100% wholegrain dough (11)</b> |   |
|-----------------------------------|---|
| <b>Time</b>                       | 2:55  |
| <b>Sugar</b>                      | 1 tablespoon                                      |
| <b>Oil</b>                        | 2 tablespoons                                     |
| <b>Salt</b>                       | 1+1/2 teaspoons                                   |
| <b>Water</b>                      | 250ml   |
| <b>Wholegrain flour</b>           | 400g  |
| <b>Yeast</b>                      | 1 fresh yeast block (25 g) or 1 baking powder bag |

| <b>70% wholegrain dough (11)</b> |   |
|----------------------------------|---|
| <b>Time</b>                      | 2:55  |
| <b>Sugar</b>                     | 1 tablespoon                                      |
| <b>Oil</b>                       | 2 tablespoons                                     |
| <b>Salt</b>                      | 1+1/2 teaspoons                                   |
| <b>Water</b>                     | 320ml   |
| <b>White flour</b>               | 175g  |
| <b>Wholegrain flour</b>          | 300g  |
| <b>Yeast</b>                     | 1 fresh yeast block (25 g) or 1 baking powder bag |

| <b>Pizza dough (12)</b> |   |
|-------------------------|---|
| <b>Time</b>             | 0:45  |
| <b>Water</b>            | 170ml   |
| <b>Salt</b>             | 1 tablespoon                                      |
| <b>Olive oil</b>        | 1 tablespoon                                      |
| <b>White flour</b>      | 300g  |
| <b>Yeast</b>            | 1 fresh yeast block (25 g) or 1 baking powder bag |

| <b>Leavened dough (13)</b> |   |
|----------------------------|---|
| <b>Time</b>                | 1:30  |
| <b>Water</b>               | 320ml   |
| <b>Salt</b>                | 1+1/2 teaspoons                                   |
| <b>Olive oil</b>           | 2 tablespoons                                     |
| <b>Sugar</b>               | 2 tablespoons                                     |
| <b>White flour</b>         | 400g  |
| <b>Yeast</b>               | 1 fresh yeast block (25 g) or 1 baking powder bag |

| <b>Mix Function (14-15)</b> |   |
|-----------------------------|---|
| <b>Time</b>                 | from 15 to 30 minutes (adjustable time) |
| <b>Yeast</b>                | 1+1/4 tablespoons                       |
| <b>White flour</b>          | 560g                                    |
| <b>Oil</b>                  | 2 tablespoons                           |
| <b>Salt</b>                 | 1 tablespoon                            |
| <b>Water</b>                | 330ml                                   |

The program 14 time is 15 minutes. The program 15 is the "Extended" version of the program 14, with an adjustable time up to 30 minutes. The time is adjustable using the "+" and "-" buttons.

| <b>Jam (16)</b>    |           |
|--------------------|-----------|
| <b>Time</b>        | 1:20      |
| <b>Fruit pulp</b>  | 300g      |
| <b>Sugar</b>       | 150g      |
| <b>Lemon juice</b> | 1/2 lemon |

It is advisable to wait 20 minutes before adding the sugar that must be poured a little at a time

| <b>Yoghurt (17)</b>    |   |
|------------------------|---|
| <b>Time</b>            | 8:00 (adjustable from 0:06 to 10:00 with the "Weight setting" button) |
| <b>Whole milk</b>      | 1000ml  |
| <b>Natural yoghurt</b> | 100ml (or a jar of yoghurt)   |
| <b>Sugar</b>           | 60g   |

| <b>Defrosting (18)</b> |                                      |
|------------------------|--------------------------------------|
| <b>Time</b>            | 00:30 (adjustable from 0:10 to 2:00) |

The appliance maintains a temperature around 50°C (122°F) to defrost the product. The time is adjustable using the "+" and "-" buttons.

| <b>Cooking (19)</b> |                                      |
|---------------------|--------------------------------------|
| <b>Time</b>         | 01:00 (adjustable from 0:20 to 2:00) |

For general cooking. The temperature is maintained at around 150°C (300°F). The time is adjustable using the "+" and "-" buttons.

## cleaning and maintenance

### **WARNING:**

Do not immerse the appliance, the plug or the power cord in water or other liquids. Clean them with a damp cloth.

### **WARNING:**

Even when the appliance is not in use, unplug it from the electrical outlet before inserting or removing individual parts or before cleaning it.

### **WARNING:**

Let it cool down before proceeding with the cleaning.

### **WARNING:**

Never use metal utensils to remove the bread from the pan (L), in order to avoid damaging the non-stick coating.

1) Clean the pan (L) rubbing the inside

and the outside with a damp cloth.

- 2) If the kneading blade (I) does not come off from the motor shaft exceptionally fill the pan with hot water and leave it for about 30 minutes. The blade must then be cleaned gently with a damp cloth.
- 3) Wash the measuring cup (M), the measuring spoon (N) in hot soapy water.
- 4) Clean all other surfaces, internal and external, with a damp cloth. Use a small amount of liquid detergent if necessary, but be sure to rinse it completely, otherwise detergent residues could compromise the successful outcome of your next bread.

## troubleshooting

### **WARNING:**

In the event of malfunctions, switch off the appliance immediately.

| <b>Problems</b>   | <b>Causes</b>   | <b>Solutions</b>   |
|---|---|--|
| The device gives off a burning smell.                               | Flour or other ingredients may have deposited in the baking compartment.  | Turn off the appliance and let it cool completely. Eliminate excess flour or other ingredients from the baking compartment with a clean cloth.                                       |
| The ingredients do not mix properly.                                | The pan or kneading blade have not been assembled correctly.<br>An excessive amount of ingredients has been inserted. | Make sure that the pan and kneading blade are installed correctly.<br>Measure out the ingredients thoroughly.  |
| The error code "HHH" is displayed when the power button is pressed. | The temperature inside the appliance is too high.   | Let the appliance cool down between a program and the other.<br>Unplug the appliance, open the lid and remove the pan. Allow to cool for 15-30 minutes before starting new programs. |

| <b>Problems</b>  | <b>Causes</b>   | <b>Solutions</b>   |
|--|---|--|
| The porthole is steamed up and covered with condensation.  | The porthole may steam up during the kneading and leavening programs.   | It is a normal phenomenon. Clean the porthole after use.   |
| The kneading blade remains attached to the bread during removal.   | Probably an intense browning option has been selected, which creates a hard crust around the bread.   | It is a normal phenomenon. When bread is cooled, use a spatula to remove the kneading blade.   |
| The dough does not mix properly (for example the flour is gathered at the sides or at the top of the dough). | The pan or kneading blade have not been assembled correctly.<br>An excessive amount of ingredients has been inserted.<br>A gluten-free flour has been used, which creates a very moist dough. | Make sure that the pan and kneading blade are installed correctly.<br>Measure out the ingredients thoroughly.<br>If the dough is moist, use a spatula to detach it from the edges of the pan. If the dough is too dry, add a tablespoon at a time of water, until the dough has reached the desired consistency. |
| The dough is leavened excessively and pushes against the lid.  | The ingredients have not been adequately dosed.<br>No salt has been added.<br>The kneading blade has not been inserted in the pan.  | Measure out the ingredients carefully, and pay attention to the right amount of yeast and salt.<br>Try to decrease the amount of yeast of 1/4 of a teaspoon.<br>Check if the kneading blade is installed.  |
| The bread will not rise.   | The ingredients have not been adequately dosed.<br>Baking powder or flour have expired.<br>The lid has been opened during a program.  | Measure out the ingredients thoroughly.<br>Check the expiration date of yeast and flour.<br>Make sure that the liquid ingredients are added at room temperature.   |
| The loaf has a hole at the top.  | The dough leavened too quickly.<br>Too much yeast or too much water have been added.<br>An unsuitable program for the recipe has been selected.   | Do not lift the lid during cooking.<br>Select a more intense browning option.  |

| <b>Problems</b>  | <b>Causes</b>  | <b>Solutions</b>   |
|--|--|--|
| The crust colour is too light.                             | Too much sugar has been added.   | Slightly reduce the amount of sugar.<br>Select a lighter browning option.  |
| The loaf is not symmetric.                                 | It is normal that some loaves do not have a symmetrical shape, especially those made with wholegrain wheat flour.<br>Too much yeast or too much water have been added.<br>The kneading blade has moved the dough sideways before leavening and baking. | Measure out the ingredients thoroughly.<br>Slightly reduce the amount of water or yeast.   |
| Loaves have different shapes.                              | It's normal. The shape of the loaves may change depending on the type of bread.  |  |
| The loaf is hollow or there are holes in the crumb.        | The dough is too moist.<br>There is too much yeast.<br>No salt has been added.<br>Too much hot water has been added.   | Measure out the ingredients thoroughly.<br>Slightly reduce the amount of water or yeast.<br>Check that salt has been added.<br>Use water at ambient temperature. |
| The bread is not baked enough or has a chewy texture.      | Too much liquid ingredients have been added.<br>You have not selected the correct program.   | Measure out the ingredients thoroughly.<br>Check that the correct program has been selected.   |
| The loaf crumbles when sliced.                             | The bread is too hot   | Allow the bread to cool for 15-30 minutes.   |
| The loaf has a heavy and thick consistency.                | Too much flour has been added, or the flour has expired.<br>You have not added enough water.<br>If the bread is made with whole grain flour, it is normal to have a denser texture than normal.  | Measure out the ingredients thoroughly.  |
| The base of the pan has taken on a dark or stained colour. | It has been washed in the dishwasher.<br>This is normal, and does not alter the quality of the material.   |  |

## service and customer care



- 1 If you experience any problems with the operation of your appliance, before requesting assistance visit [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- 1 Please note that your product is covered by a warranty, which complies with all legal provisions concerning any existing warranty and consumer rights in the country where the product was purchased.
- 1 If your Kenwood product malfunctions or you find any defects, please send it or bring it to an authorised KENWOOD Service Centre. To find up to date details of your nearest authorised KENWOOD Service centre visit [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) or the website specific to your Country.
- 1 Made in China.

**IMPORTANT INFORMATION FOR CORRECT DISPOSAL OF THE PRODUCT IN ACCORDANCE WITH THE EUROPEAN DIRECTIVE ON WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (WEEE)**

At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste.

It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.

Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources. As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with a crossed-out wheeled dustbin.

# Français

**Avant de lire, veuillez déplier la première page contenant les illustrations**

## sécurité

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Retirez tous les éléments d'emballage et les étiquettes.
- Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé, pour des raisons de sécurité, par KENWOOD ou par un réparateur agréé KENWOOD.
- Vérifiez que la tension de l'appareil correspond à celle de votre réseau électrique.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- Ne pas disposer l'appareil sur des sources de chaleur ou à proximité.
- Durant l'utilisation, placez l'appareil sur un plan horizontal, stable et bien illuminé.
- Ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc.).
- Faire attention à ce que le câble électrique ne touche pas les surfaces chaudes.
- L'appareil peut être utilisé par les enfants âgés de plus de 8 ans et par les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou ne possédant pas l'expérience ou les connaissances suffisantes, à condition d'être surveillés par une personne responsable ou alors d'avoir reçu et compris les instructions concernant le fonctionnement et les dangers découlant de l'utilisation de l'appareil.
- Vérifiez que les enfant ne jouent pas avec

l'appareil.

- Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou dans un liquide quelconque
- Même si l'appareil n'est pas en marche, débrancher la fiche de la prise de courant électrique avant de procéder à un quelconque entretien ou nettoyage.
- L'appareil ne doit pas être alimenté par des minuteries externes ou des installations séparées télécommandées (domotique).
- S'assurer d'avoir les mains bien sèches avant d'utiliser ou de régler les interrupteurs situés sur l'appareil ou avant de toucher la prise et les branchements.
- Ne jamais allumer l'appareil tant que les ingrédients ne sont pas dans la cuve à pain.
- Ne pas mettre de papier aluminium ou autre matériau métallique dans l'appareil afin d'éviter un incendie ou un court circuit.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser des gants à four.
- Laisser au moins 5 cm autour de la machine à pain pour permettre la ventilation et ne couvrir en aucun cas les ouvertures prévues pour la sortie de la vapeur.
- Ne pas mettre les mains ou les doigts dans la cuve à pain durant le fonctionnement de l'appareil.
- Ne pas disposer l'appareil à proximité des surfaces, des matériaux ou des contenants de substances inflammables.
- Ne rien laisser en dépôt dans la machine à pain.
- Pour maintenir la cuve dans les meilleures conditions, bien la laver et la graisser avec

de l'huile de temps en temps.

- Ne pas débrancher la fiche de la prise de courant en tirant sur le cordon.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon électrique ou la prise sont endommagés, ou si l'appareil est défectueux; Dans ce cas, portez-le au Service réparations Agréé le plus proche.
- L'appareil est destiné uniquement à un usage domestique, il ne doit pas être affecté à un usage industriel ou professionnel.
- Les éventuelles modifications apportées à ce produit, qui n'auraient pas été permises par le fabricant, peuvent altérer la sécurité et annuler la garantie de l'appareil lors de son utilisation.
- Avant de jeter l'appareil en déchetterie, couper le cordon d'alimentation pour qu'il ne soit plus opérationnel.
- Les éléments de l'emballage ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils représentent une source de danger.
- Cet appareil est conforme aux directives 2006/95/EC et EMC 2004/108/EC, et au règlement (EC) N. 1935/2004 du 27/10/2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.

## description de l'appareil (fig. 1)

- A Corps de l'appareil
- B Touches plus et moins du minuteur
- C Touche de programmation du poids
- D Touche de programmation menu
- E Afficheur
- F Ouvertures pour la sortie de vapeur
- G Couvercle
- H Hublot
- I Bras pétrisseur
- L Cuve à pain
- M Verre Doseur
- N Cuillère doseuse
- O Touche marche/arrêt
- P Touche de programmation de la coloration de la croûte

## afficheur (fig. 2)

- A Coloration de la croûte
- B Poids
- C Minuterie
- D Programme sélectionné

### **BREVES INDICATIONS SUR LES MACHINES À PAIN**

Cette machine est un produit permettant d'économiser les efforts. Son principal avantage réside dans l'espace limité nécessaire pour toutes les opérations de pétrissage, de levage et de cuisson. En suivant les instructions et en comprenant bien quelques principes de base, vous pourrez facilement et fréquemment produire des pains délicieux avec votre machine à pain. La machine ne peut pas vous remplacer.

Si vous utilisez les mauvais ingrédients ou si vous oubliez un ingrédient, vous n'obtiendrez pas le pain souhaité. La sélection minutieuse des ingrédients est l'étape la plus importante du processus de préparation du pain.

## avant d'utiliser l'appareil

- 1) Laver et sécher tous les éléments comme indiqué dans la section "NETTOYAGE ET ENTRETIEN".
- 2) Mettre la machine en mode "Cuisson" et la faire fonctionner à vide pendant 10 minutes environ.
- 3) Quand elle aura refroidi, la nettoyer encore une fois.

### **ATTENTION:**

Durant le premier cycle de cuisson, il est possible que la machine émette de la fumée ou une légère odeur de brûlé. Il s'agit d'un phénomène normal qui cessera après quelques secondes.

## mode d'emploi

- 1) Bien laver et sécher tous les éléments.
- 2) Monter le bras pétrisseur (I) sur l'axe à l'intérieur de la cuve (L) (Fig. 3).
- 3) Mesurer les ingrédients avec le verre doseur (M) ou la cuillère (N) fournis, ou en les pesant, puis les introduire dans la cuve à pain (L).
- 4) Placer la cuve sur l'axe à l'intérieur de l'appareil, en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre pour la bloquer (Fig. 4).

### **ATTENTION:**

Il est essentiel d'ajouter les ingrédients dans l'ordre correct, comme décrit dans la recette. La séquence est généralement la suivante : ingrédients liquides (eau, œufs, lait), puis la farine et autres ingrédients. Ajoutez toujours la levure en dernier.

- 5) Fermer le couvercle (G) et brancher la fiche dans la prise de courant. Le code "3:10" apparaît alors sur l'afficheur (E), suivi de deux points fixes. La machine est automatiquement configurée sur le programme "1".
- 6) Appuyer sur la touche (D) pour sélectionner le programme de cuisson désiré.
- 7) Appuyer sur la touche (C) pour sélectionner le poids désiré (500g, 750g). Le poids ne peut pas être

sélectionné dans les programmes 8-19.

8) Sélectionner la coloration de la croûte que vous voulez obtenir (légère, moyenne ou intense). La coloration de la croûte ne peut pas être sélectionnée dans les programmes 8-19.

9) Si nécessaire, programmer la minuterie au moyen des boutons + ou - (B). La fabrication du pain commencera au moment programmé. Si aucun temps n'est programmé, la cuisson commencera immédiatement.

**Etre vigilant lorsqu'on utilise la fonction minuterie avec des ingrédients facilement périssables (par exemple les œufs, les produits laitiers, etc.).**

10) Appuyer sur la touche marche/arrêt (O). La machine émet un bip et le pétrissage des ingrédients commence (si la minuterie a été programmée, le pétrissage commencera au moment programmé).

**Durant la cuisson, il est possible que de la vapeur s'échappe par le ventilateur situé sous le couvercle (G): Cela est parfaitement normal.**

11) Si des ingrédients supplémentaires sont prévus (par exemple, des noix, des graines, etc.), lorsqu'il est temps d'ouvrir le couvercle pour insérer les ingrédients supplémentaires restants, la machine émet 10 bips. **Remarque** : cette durée varie en fonction du programme.

12) Maintenez la pression sur le bouton marche/arrêt (O) et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes pour interrompre le programme sélectionné.

13) Quand le temps indiqué sur l'afficheur (E) est "0:00", le processus de cuisson est terminé. L'appareil émettra 10 bip et passera directement en mode "Au chaud" pendant une heure.

Le symbole "⦿" continuera à clignoter (Sauf pour le programme "Pâte").

14) Après une heure de maintien au chaud, la fonction "Au chaud" se désactive. Sur l'afficheur apparaît

le symbole (⦿). Pour désactiver la fonction "Au chaud" avant les 60 minutes prévues, appuyer sur la touche marche/arrêt (O) pendant 3 secondes.

15) Débrancher la fiche de la prise de courant et ouvrir le couvercle (G)

16) Mettre des gants à four et saisir fermement la poignée de la cuve à pain (L), en la faisant tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour la débloquent et l'extraire (Fig. 5).

17) Laisser refroidir avant de prendre le pain puis, à l'aide d'une spatule antiadhésive, démouler le pain de la cuve en commençant par les bords. Si nécessaire, retourner la cuve sur une grille de refroidissement ou sur une surface propre et la secouer délicatement jusqu'à ce que le pain se démoule.

#### **ATTENTION:**

La cuve atteint des températures élevées. Faire très attention en la manipulant et toujours utiliser des gants à four.

#### **ATTENTION:**

Ne jamais utiliser d'ustensiles en métal pour démouler le pain de la cuve (L) afin de ne pas détériorer le revêtement antiadhésif.

#### **ATTENTION:**

En cas de signes d'usure, de coupures ou d'écaillage du traitement antiadhésif, remplacer la lame de pétrissage (I).

#### **COUPURES DE COURANT**

Si la coupure de courant dure moins de 10 minutes, le programme continuera dès que l'électricité sera rétablie. Si la coupure dure plus de 15 minutes, le programme s'arrête et les réglages par défaut s'affichent à nouveau sur l'écran. Dans ce cas, débrancher l'appareil de la prise de courant électrique, le laisser refroidir, vider la cuve à pain, enlever les ingrédients, nettoyer puis remettre en marche.

## Codes des défauts

En cas de problème, les codes défauts suivants peuvent apparaître sur l'afficheur (E):

### **H:HH": La température à l'intérieur de la cuve à pain est trop élevée.**

- 1) Appuyer sur la touche marche/arrêt (O) pendant 3 secondes pour arrêter le programme.
- 2) Débrancher la fiche.
- 3) Ouvrir le couvercle et laisser refroidir l'appareil pendant 10-20 minutes.
- 4) Relancer le programme.

- "E:EO": le capteur de la température est déconnecté ou hors service.

Apporter l'appareil dans un Service d'Assistance Autorisé pour faire contrôler le fonctionnement du capteur.

## LA MINUTERIE

L'utilisation la plus courante de la minuterie consiste à préparer du pain pendant la nuit pour qu'il soit prêt le lendemain matin. La minuterie vous permet de programmer jusqu'à 15 heures de préparation. Pour le pain, n'utilisez pas de pâte contenant du lait frais, du yaourt, du fromage, des œufs, des fruits, des oignons ou tout autre ingrédient qui pourrait se gâter s'il était laissé dans un environnement chaud et humide pendant quelques heures.

Définissez l'heure à laquelle le pain doit être prêt, par exemple 06:00. Vérifiez l'heure à laquelle le programme commence, par exemple 09:00. Calculez le temps entre les deux moments (dans ce cas, 9 heures). En utilisant les boutons haut/bas (B), la minuterie augmentera ou diminuera de 10 minutes à chaque fois que vous appuyez dessus.

Il n'est pas possible de réduire le temps requis par un programme.

## CONSISTANCE DE LA PÂTE

Contrôler le produit durant les 5 premières minutes de pétrissage à travers le hublot (H) prévu à cet effet. Une boule lisse devrait se former. Si ce n'est pas le cas, il est probable qu'il

faulle revoir les ingrédients. S'il s'avère nécessaire d'ouvrir le couvercle (G), le faire pendant le pétrissage ou le temps de repos. A d'autres moments, cela nuirait à la réussite du pain.

Si la pâte semble collante ou s'attache sur les bords de la cuve, la saupoudrer d'un peu de farine, une cuillère à café après l'autre. Si elle est trop sèche, verser un peu d'eau chaude, une cuillère à café après l'autre. Il est possible d'enlever délicatement les ingrédients qui sont restés attachés aux parois de la machine, en utilisant une spatule en bois ou en plastique.

### **ATTENTION:**

Ne pas laisser le couvercle ouvert plus que nécessaire. Attendre que la farine /eau soit complètement absorbée par la pâte avant d'en rajouter.

Fermer le couvercle (G) avant la fin du dernier pétrissage, sinon le pain ne lèvera pas correctement.

## CONSERVER LE PAIN

Certains types de pain dans le commerce contiennent des additifs (par exemple, des agents chimiques pour prolonger la durée de conservation, etc.) Le pain fait maison ne contient aucun additif, il n'aura donc pas la même durée de conservation ni le même goût.

Il est préférable de le manger chaud, dès qu'il sort de la machine, mais il peut aussi être conservé jusqu'à deux jours dans une boîte hermétique dédiée.

Pour congeler du pain fait maison, laissez-le refroidir, placez-le dans un récipient hermétique et conservez-le au congélateur.

## COMMENT AJOUTER LES INGRÉDIENTS

- Suivez l'ordre donné dans la recette.
- Mettez de côté les ingrédients supplémentaires (fruits, noix, raisins secs, etc.) et ajoutez-les à la deuxième pâte lorsque la machine émet 10 bips.
- Ajoutez d'abord les ingrédients liquides :
- L'eau doit être tiède (37 °C / 100

°F). L'eau ne doit être ni trop chaude ni trop froide pour permettre une bonne levée.

- N'utilisez pas de lait avec la fonction de minuterie, car il caillerait avant le début du processus de fabrication du pain.
- Ajouter les autres ingrédients "liquides" (miel, sirop, mélasse, etc.).
- Ajoutez ensuite les ingrédients "secs".
- farine, lait en poudre, odeurs et épices, levure chimique et bicarbonate de soude.
- Ajoutez le sucre et le sel selon les indications de la recette.
- En utilisant le minuteur, ajoutez les ingrédients supplémentaires, tels que les fruits et les noix, car ils ne peuvent pas être ajoutés plus tard dans la deuxième pâte.
- Enfin, ajoutez la levure sèche. Veillez à ce qu'elle n'entre pas en contact avec les ingrédients liquides, car elle commencerait à agir trop tôt.

### **Farine**

Le type de farine utilisé est très important. L'élément le plus important contenu dans la farine est la protéine appelée gluten, agent naturel qui confère à la pâte la capacité de se modeler et de conserver le bioxyde de carbone produit par la levure. Achetez la farine dont le paquet reporte "TYPE 55" ou "POUR PAIN", car cette dernière a une haute teneur en gluten.

### **Autres farines pour pain**

Il s'agit de la farine de blé complet et aux céréales.

Elles fournissent un excellent apport en fibres diététiques mais elles contiennent moins de gluten que la farine blanche "type 55". Cela signifie que les miches de pain complet auront tendance à être plus petites et plus compactes que celles de pain blanc. De façon générale, si vous remplacez, dans la recette, la moitié de la farine blanche "type 55" par de la farine complète, vous obtiendrez un produit ayant le goût du pain complet et la consistance du pain blanc.

### **Levure**

La levure est un organisme vivant qui se multiplie dans la pâte. En présence d'humidité, de nourriture et de chaleur, la levure s'activera et produira du gaz carbonique. Ce dernier produit des bulles qui restent emprisonnées dans la pâte et la font gonfler.

Parmi les différents types de levure, nous recommandons d'utiliser la levure sèche de boulanger. Elles sont généralement vendues en sachet et ne doivent pas être dissoutes dans l'eau préalablement.

Vous pouvez également trouver de la levure "instantanée" ou de la "levure pour machine à pain". Ce sont des levures plus fortes qui font lever la pâte avec une rapidité de 50% supérieure à celle des autres levures. Utilisez-les seulement avec la fonction "OPTION RAPIDE". La levure en sachets est très sensible à l'humidité, ne conservez donc pas ceux entamés plus d'un jour. En alternative, vous pouvez utiliser des cubes de levure fraîche de boulanger: 1g de levure sèche de boulanger équivaut à 3,5 g de levure fraîche de boulanger.

## TABLEAU DES CORRESPONDANCES ENTRE LEVURE DE BOULANGER SÈCHE ET FRAÎCHE

| Sèche         |     | Frais                |     |
|---------------|-----|----------------------|-----|
| 1/4 de sachet | 2g  | 1 cuillère à café    | 7g  |
| 1/2 sachet    | 4g  | 2 cuillères à café   | 13g |
| 3/4 de sachet | 6g  | 3 cuillères à café   | 21g |
| 1 sachet      | 7g  | 3,5 cuillères à café | 25g |
| 1,5 sachet    | 10g | 5 cuillères à café   | 37g |
| 2 sachets     | 14g | 7 cuillères à café   | 50g |

### Ingrédients liquides

L'ingrédient liquide est généralement de l'eau, du lait ou le mélange des deux. L'eau rend la croûte plus croquante. Le lait rend cette dernière plus moelleuse et lui donne une consistance plus légère.

Les opinions sur la température que devrait avoir l'eau diffèrent. Vous pouvez décider vous mêmes au fur et à mesure que vous vous familiarisez avec l'appareil. L'eau est un autre ingrédient fondamental pour le pain. D'une façon générale, la température de l'eau la plus appropriée est comprise entre 20°C et 25°C. Mais dans le cas du pain ultra rapide, si on veut accélérer le processus, la température doit être comprise entre 45°C et 50°C. Il est fondamentale que l'eau soit de bonne qualité et de préférence en bouteille, dans la mesure où le calcaire présent dans l'eau peut compromettre la réussite du pain. Au lieu de l'eau, on peut également mettre du lait frais ou de l'eau avec 2% de lait en poudre, ce qui rend la mie plus savoureuse et améliore la coloration de la croûte. Certaines recettes parlent aussi de jus de fruits.

### Faible teneur en matières grasses

Ne pas utiliser les huiles, la margarine, etc., avec un faible taux de matières grasses. De tels produits contiennent peu de matières grasses alors que la recette en prévoit davantage et le résultat pourrait ne pas être celui désiré.

### Sucre

Le sucre active et nourrit la levure, lui permettant de gonfler. Il améliore le goût et la consistance et favorise le brunissage de la croûte. Miel, sirop et mélasse peuvent être utilisés à la place du sucre pourvu que vous adaptiez les doses du liquide pour compenser. Les édulcorants artificiels ne doivent pas être utilisés car ils ne nourrissent pas la levure et certains la tuent même.

### Sel

Le sel aide à contrôler la croissance de la levure. Sans sel, le pain pourrait trop gonfler et puis se dégonfler. En outre, il donne plus de goût.

### Œufs

Les œufs rendront votre pain plus riche et nourrissant, ils ajouteront couleur et amélioreront forme et consistance. Les œufs font partie des ingrédients liquides du pain, dosez donc les autres ingrédients liquides si vous ajoutez des œufs. Sinon, la pâte pourrait être trop liquide pour gonfler correctement.

### Herbes et épices

Elles peuvent être ajoutées au début, avec les ingrédients principaux. Les herbes et les épices, comme la cannelle, le gingembre, l'origan, le persil et le basilique donneront du goût et flatteront l'œil. Utilisez-les en petites quantités (1-2 cuillères à café) pour éviter qu'elles ne masquent le goût du pain. Les herbes fraîches, comme l'ail et la ciboulette, contiennent suffisamment de liquide pour déséquilibrer les doses de la recette, rééquilibrez donc le contenu liquide.

## Les ingrédients supplémentaires

Les ingrédients supplémentaires (fruits, noix, raisins secs, etc.) peuvent être ajoutés seulement dans les programmes qui les prévoient.

les fruits secs et les noix devraient coupés en petits morceaux, le fromage râpé, le chocolat haché, sans former de grumeaux. N'en ajoutez pas plus que ce que les recettes prévoient, sinon le pain pourrait ne pas gonfler correctement. Faites attention aux fruits frais et aux noix car ils contiennent des liquides (jus et huile), revoyez donc les doses de l'ingrédient liquide principal pour compenser.

## les programmes

- L'huile peut être remplacée par du beurre fondu.
- Ajouter les ingrédients en suivant l'ordre du tableau.
- Dans toutes les recettes, il est possible de remplacer la farine à forte teneur en gluten par de la farine sans gluten, en faisant attention aux autres ingrédients pour les personnes allergiques au gluten.

| <b>Base (1)</b> |   |      |  |      |
|-----------------|---|------|--|------|
| <b>Poids</b>    | 500g  |      | 750g   |      |
| <b>Temps</b>    | 3:05  |      | 3:10   |      |
| <b>Eau</b>      | 210ml   |      | 260ml  |      |
| <b>Huile</b>    | 1+1/2 cuillère à soupe  | 15g  | 2 cuillères à soupe                                      | 20g  |
| <b>Sel</b>      | 1/2 cuillère à café   | 3g   | 1 cuillère à café  | 6g   |
| <b>Sucre</b>    | 1 cuillère à soupe  | 15g  | 2 cuillères à soupe                                      | 30g  |
| <b>Farine</b>   | 2+1/3 verres  | 320g | 3 verres   | 420g |
| <b>Levure</b>   | 3/4 de cube de levure fraîche (de 25g) ou 3/4 de sachet en poudre |      | 1 cube de levure fraîche (de 25 g) ou 1 sachet en poudre |      |

| <b>Pain rapide (2)</b> |   |      |  |      |
|------------------------|---|------|--|------|
| <b>Poids</b>           | 500g  |      | 750g   |      |
| <b>Temps</b>           | 2:05  |      | 2:10   |      |
| <b>Eau</b>             | 140ml   |      | 190ml  |      |
| <b>Huile</b>           | 2 cuillères à soupe   | 26g  | 2+1/2 cuillères à soupe                                  | 33g  |
| <b>Sel</b>             | 2/3 de cuillère à café  | 3g   | 3/4 de cuillère à café                                   | 4g   |
| <b>Sucre</b>           | 1 cuillère à soupe  | 15g  | 2 cuillères à soupe                                      | 30g  |
| <b>Farine</b>          | 2 verres  | 290g | 2+1/2 verres   | 360g |
| <b>Levure</b>          | 3/4 de cube de levure fraîche (de 25g) ou 3/4 de sachet en poudre |      | 1 cube de levure fraîche (de 25 g) ou 1 sachet en poudre |      |

| <b>Pain sucré (3)</b> |   |      |  |      |
|-----------------------|---|------|--|------|
| <b>Poids</b>          | 500g  |      | 750g   |      |
| <b>Temps</b>          | 3:45  |      | 3:50   |      |
| <b>Eau</b>            | 120ml   |      | 160ml  |      |
| <b>Huile</b>          | 1+1/2 cuillère à soupe  | 20g  | 2 cuillère à soupe                                       | 26g  |
| <b>Sel</b>            | 1/2 cuillère à café   | 2g   | 1/2 cuillère à café                                      | 2g   |
| <b>Œufs</b>           | 1 Œufs entier   | 60g  | 1 Œufs entier  | 60g  |
| <b>Sucre</b>          | 2 cuillères à soupe   | 30g  | 3 cuillères à soupe                                      | 45g  |
| <b>Lait écrémé</b>    | 1/4 de verre  | 35g  | 1/3 de verre   | 47g  |
| <b>Farine blanche</b> | 2 verres  | 290g | 2+3/4 verres   | 380g |
| <b>Levure</b>         | 3/4 de cube de levure fraiche (de 25g) ou 3/4 de sachet en poudre |      | 1 cube de levure fraiche (de 25 g) ou 1 sachet en poudre |      |

| <b>Pain français (4)</b> |   |      |  |      |
|--------------------------|---|------|--|------|
| <b>Poids</b>             | 500g  |      | 750g   |      |
| <b>Temps</b>             | 4:05  |      | 4:10   |      |
| <b>Eau</b>               | 180ml   |      | 260ml  |      |
| <b>Huile</b>             | 1 cuillère à soupe  | 10g  | 1+1/2 cuillère à soupe                                   | 15g  |
| <b>Sel</b>               | 1 cuillère à café   | 6g   | 1+1/2 cuillère à café                                    | 9g   |
| <b>Sucre</b>             | 1/2 cuillère à soupe  | 8g   | 1 cuillère à soupe                                       | 15g  |
| <b>Farine blanche</b>    | 2+1/4 verres  | 300g | 2+3/4 verres   | 400g |
| <b>Levure</b>            | 3/4 de cube de levure fraiche (de 25g) ou 3/4 de sachet en poudre |      | 1 cube de levure fraiche (de 25 g) ou 1 sachet en poudre |      |

| <b>Wholegrain bread (5)</b>  |   |      |  |      |
|------------------------------|---|------|--|------|
| <b>Poids</b>                 | 500g  |      | 750g   |      |
| <b>Temps</b>                 | 4:00  |      | 4:05   |      |
| <b>Eau</b>                   | 180ml   |      | 220ml  |      |
| <b>Huile</b>                 | 2 cuillères à soupe   | 26g  | 2+1/2 cuillères à soupe                                  | 38g  |
| <b>Sel</b>                   | 1 cuillère à café   | 6g   | 1 cuillère à café  | 6g   |
| <b>Sucre de canne</b>        | 1 cuillère à soupe  | 15g  | 1+1/2 cuillère à soupe                                   | 26g  |
| <b>Farine blanche</b>        | 1 verre   | 145g | 1+1/2 verres   | 180g |
| <b>Farine de blé complet</b> | 1 verre   | 145g | 1+1/2 verres   | 180g |
| <b>Levure</b>                | 3/4 de cube de levure fraiche (de 25g) ou 3/4 de sachet en poudre |      | 1 cube de levure fraiche (de 25 g) ou 1 sachet en poudre |      |

| <b>Pain de seigle (6)</b> |   |      |  |      |
|---------------------------|---|------|--|------|
| <b>Poids</b>              | 500g  |      | 750g   |      |
| <b>Temps</b>              | 4:00  |      | 4:05   |      |
| <b>Eau</b>                | 180ml   |      | 220ml  |      |
| <b>Huile</b>              | 2 cuillères à soupe   | 26g  | 2+1/2 cuillères à soupe                                  | 38g  |
| <b>Sel</b>                | 1 cuillère à café   | 6g   | 1 cuillère à café  | 6g   |
| <b>Sucre de canne</b>     | 1 cuillère à soupe  | 15g  | 1+1/2 cuillère à soupe                                   | 23g  |
| <b>Farine blanche</b>     | 1 verre   | 145g | 1+1/2 verre  | 180g |
| <b>Farine de seigle</b>   | 1 verre   | 145g | 1+1/2 verre  | 180g |
| <b>Levure</b>             | 3/4 de cube de levure fraiche (de 25g) ou 3/4 de sachet en poudre |      | 1 cube de levure fraiche (de 25 g) ou 1 sachet en poudre |      |

| <b>Pain sans gluten (7)</b> |   |      |  |      |
|-----------------------------|---|------|--|------|
| <b>Poids</b>                | 500g  |      | 750g   |      |
| <b>Temps</b>                | 3:25  |      | 3:30   |      |
| <b>Eau</b>                  | 180ml   |      | 220ml  |      |
| <b>Huile</b>                | 2 cuillères à soupe   | 26g  | 2+1/2 cuillères à soupe                                  | 33g  |
| <b>Sel</b>                  | 1 cuillère à café   | 6g   | 1 cuillère à café  | 6g   |
| <b>Sucre</b>                | 1+1/2 cuillère à soupe  | 23g  | 2 cuillères à soupe                                      | 30g  |
| <b>Farine sans gluten</b>   | 1+3/4 verre   | 255g | 2 verres   | 290g |
| <b>Farine de maïs</b>       | 1/4 de verre  | 35g  | 1/2 verre  | 70g  |
| <b>Levure</b>               | 3/4 de cube de levure fraiche (de 25g) ou 3/4 de sachet en poudre |      | 1 cube de levure fraiche (de 25 g) ou 1 sachet en poudre |      |

| <b>Pain de riz (8)</b> |   |      |  |      |
|------------------------|---|------|--|------|
| <b>Poids</b>           | 500g  |      | 750g   |      |
| <b>Temps</b>           | 3:00  |      | 3:05   |      |
| <b>Eau</b>             | 150ml   |      | 190ml  |      |
| <b>Huile</b>           | 2 cuillères à soupe   | 26g  | 2+1/2 cuillères à soupe                                  | 38g  |
| <b>Sel</b>             | 1 cuillère à café   | 6g   | 1 cuillère à café  | 6g   |
| <b>Œufs</b>            | 1 Œufs entier   | 60g  | 1 Œufs entier  | 60g  |
| <b>Sucre</b>           | 1 cuillère à soupe  | 15g  | 2 cuillères à soupe                                      | 30g  |
| <b>Farine</b>          | 2 verres  | 290g | 2+1/2 verres   | 360g |
| <b>Riz cuit</b>        | 1/4 de verre  |      | 1/3 de verre   |      |
| <b>Levure</b>          | 3/4 de cube de levure fraiche (de 25g) ou 3/4 de sachet en poudre |      | 1 cube de levure fraiche (de 25 g) ou 1 sachet en poudre |      |

| <b>Pain pour sandwich (9)</b> |   |      |  |      |
|-------------------------------|---|------|--|------|
| <b>Poids</b>                  | 500g  |      | 750g   |      |
| <b>Temps</b>                  | 4:05  |      | 4:10   |      |
| <b>Eau</b>                    | 210ml   |      | 250ml  |      |
| <b>Huile</b>                  | 1/2 cuillère à soupe  | 8g   | 1 cuillère à soupe                                       | 15g  |
| <b>Sel</b>                    | 1 cuillère à café   | 6g   | 1 cuillère à café  | 6g   |
| <b>Sucre</b>                  | 1/2 cuillère à café   | 3g   | 1 cuillère à café  | 6g   |
| <b>Farine</b>                 | 2 verres  | 290g | 2+1/2 verres   | 360g |
| <b>Levure</b>                 | 3/4 de cube de levure fraiche (de 25g) ou 3/4 de sachet en poudre |      | 1 cube de levure fraiche (de 25 g) ou 1 sachet en poudre |      |

| <b>Pâtes pour desserts (10)</b>  |                     |
|--|---------------------|
| <b>Temps</b>   | 2:20                |
| <b>Huile à base de graines</b>   | 3 cuillères à soupe |
| <b>Œufs</b>  | 4 Œufs entiers      |
| <b>Sucre</b>   | 130g                |
| <b>Farine avec levure</b>  | 150g                |
| <b>Crème pâtissière en poudre (facultatif)</b>                           | 2 cuillères à café  |
| La quantité de sucre peut être modifiée en fonction des goûts personnels |                     |

| <b>Pâte avec farine de blé complet à 100% (11)</b> |  |
|--|--|
| <b>Temps</b>                                       | 2:55   |
| <b>Sucre</b>                                       | 1 cuillère à café  |
| <b>Huile</b>                                       | 2 cuillères à soupe                                      |
| <b>Sel</b>   | 1+1/2 cuillères à café                                   |
| <b>Eau</b>   | 250ml  |
| <b>Farine de blé complet</b>                       | 400g   |
| <b>Levure</b>                                      | 1 pain de levure fraiche (de 25 g) ou 1 sachet en poudre |

| <b>Pâte avec farine de blé complet à 70% (11)</b> |  |
|---|--|
| <b>Temps</b>                                      | 2:55   |
| <b>Sucre</b>                                      | 1 cuillère à café  |
| <b>Huile</b>                                      | 2 cuillères à soupe                                      |
| <b>Sel</b>  | 1+1/2 cuillères à café                                   |
| <b>Eau</b>  | 320ml  |
| <b>Farine blanche</b>                             | 175g   |
| <b>Farine de blé complet</b>                      | 300g   |
| <b>Levure</b>                                     | 1 pain de levure fraiche (de 25 g) ou 1 sachet en poudre |

| <b>Pâte pour pizza (12)</b> |  |
|-----------------------------|--|
| <b>Temps</b>                | 0:45   |
| <b>Eau</b>                  | 170ml  |
| <b>Sel</b>                  | 1 cuillère à café  |
| <b>Huile d'olive</b>        | 1 cuillère à soupe                                       |
| <b>Farine blanche</b>       | 300g   |
| <b>Levure</b>               | 1 pain de levure fraiche (de 25 g) ou 1 sachet en poudre |

| <b>Pâte levée (13)</b> |  |
|------------------------|--|
| <b>Temps</b>           | 1:30   |
| <b>Eau</b>             | 320ml  |
| <b>Sel</b>             | 1+1/2 cuillère à café                                    |
| <b>Huile d'olive</b>   | 2 cuillères à soupe                                      |
| <b>Sucre</b>           | 2 cuillères à café                                       |
| <b>Farine blanche</b>  | 400g   |
| <b>Levure</b>          | 1 pain de levure fraiche (de 25 g) ou 1 sachet en poudre |

| <b>Fonction Mix (14-15)</b> |                                     |
|-----------------------------|-------------------------------------|
| <b>Temps</b>                | de 15 à 30 minutes (temps réglable) |
| <b>Levure</b>               | 1+1/4 cuillère à soupe              |
| <b>Farine blanche</b>       | 560g                                |
| <b>Huile</b>                | 2 cuillères à soupe                 |
| <b>Sel</b>                  | 1 cuillère à café                   |
| <b>Eau</b>                  | 330ml                               |

Le programme 14 prévoit un temps de 15 minutes. Le programme 15 est la version "étendue" du programme 14, avec une durée réglable jusqu'à 30 minutes. Le temps se règle avec les touches "+" et "-".

| <b>Confiture (16)</b>   |            |
|---|------------|
| <b>Temps</b>  | 1:20       |
| <b>Compote</b>  | 300g       |
| <b>Sucre</b>  | 150g       |
| <b>Jus de citron</b>  | 1/2 citron |
| Il est conseillé d'attendre 20 minutes avant d'ajouter le sucre qui doit être versé progressivement |            |

| <b>Yaourt (17)</b>   |                                 |
|----------------------|---------------------------------|
| <b>Temps</b>         | 8:00 (réglable de 0:06 à 10:00) |
| <b>Lait entier</b>   | 1000ml                          |
| <b>Yaourt nature</b> | 100 ml (ou un pot de yaourt)    |
| <b>Sucre</b>         | 60g                             |

| <b>Décongélation (18)</b>   |                                 |
|---|---------------------------------|
| <b>Temps</b>  | 00:30 (réglable de 0:10 à 2:00) |
| L'appareil maintient une température d'environ 50° pour décongeler le produit. Le temps se règle avec les touches "+" et "-". |                                 |

| <b>Cuisson (19)</b>  |                                 |
|--|---------------------------------|
| <b>Temps</b>   | 01:00 (réglable de 0:20 à 2:00) |
| Pour les cuissons génériques. La température se maintient à environ 150°. Le temps se règle avec les touches "+" et "-". |                                 |

## nettoyage et entretien

### **ATTENTION:**

Ne trempez jamais l'appareil, la prise et le cordon électrique dans l'eau ni tout autre liquide, utilisez un chiffon humide pour le nettoyage.

### **ATTENTION:**

Même si l'appareil n'est pas en marche, débrancher la fiche de la prise de courant électrique avant de procéder à un quelconque entretien ou nettoyage.

### **ATTENTION:**

Laissez refroidir l'appareil avant d'entreprendre de le nettoyer.

### **ATTENTION:**

Ne jamais utiliser d'ustensiles en métal pour démouler le pain de la cuve (L) afin de ne pas détériorer le revêtement

antiadhésif.

- 1) Nettoyer la cuve (L) en frottant l'intérieur et l'extérieur avec un chiffon humide.
- 2) Si le bras pétrisseur (I) ne se détache pas de l'axe moteur, remplir exceptionnellement d'eau chaude la cuve à pain et laisser tremper pendant environ 30 minutes. Le bras pétrisseur devra ensuite être nettoyé délicatement avec un chiffon humide.
- 3) Laver le verre doseur (M), la cuillère doseuse (N) avec de l'eau chaude et du savon.
- 4) Nettoyer toutes les autres surfaces, internes et externes, utiliser un chiffon humide. Si nécessaire, utiliser un peu de détergent liquide, mais veiller à le rincer complètement car les éventuels résidus de détergent pourraient compromettre la réussite de votre prochain pain.

# comment remédier aux inconvénients suivants

## ATTENTION:

En cas de fonctionnement anormal, éteindre immédiatement l'appareil.

| <b>Problèmes</b>   | <b>Causes</b>   | <b>Solutions</b>  |
|--|---|---|
| Une odeur de brûlé émane de l'appareil.  | De la farine ou d'autres ingrédients se sont déposés dans le compartiment de cuisson.   | Eteindre l'appareil et le laisser complètement refroidir. Éliminer la farine ou les autres ingrédients en trop dans le compartiment de cuisson avec un chiffon humide.  |
| Les ingrédients ne se mélangent pas correctement.  | La cuve ou le bras pétrisseur n'ont pas été montés correctement. Une quantité excessive d'ingrédients a été introduite.   | Vérifier que la cuve et le bras pétrisseurs sont montés correctement. Doser avec soin les ingrédients.  |
| Le code défaut "HHH" apparaît quand on appuie sur le bouton de mise en marche.                             | La température interne de l'appareil est trop élevée.   | Laisser refroidir l'appareil entre un programme et un autre. Débrancher la fiche, ouvrir le couvercle et enlever la cuve à pain. Laisser refroidir pendant 15-30 minutes avant de lancer un nouveau programme.  |
| Le hublot est embué et couvert de condensation.  | Le hublot peut s'embuer durant les programmes de pétrissage et de levage.   | C'est un phénomène normal. Nettoyer le hublot après l'utilisation.  |
| Le bras pétrisseur reste dans le pain lors du démoulage.   | L'option pour un brunissage intense a probablement été sélectionnée et a créé une croûte dure autour du pain.   | C'est un phénomène normal. Quand le pain a refroidi, utiliser une spatule pour retirer le bras pétrisseur.  |
| La pâte ne se mélange pas bien ( la farine, par exemple, reste sur les bords ou sur le dessus de la pâte). | La cuve ou le bras pétrisseur n'ont pas été montés correctement. Une quantité excessive d'ingrédients a été introduite. Une farine sans gluten a été utilisée et crée une pâte très humide. | Vérifier que la cuve et le bras pétrisseurs sont montés correctement. Doser avec soin les ingrédients. Si la pâte est humide, utiliser une spatule pour la détacher des bords de la cuve. Si la pâte est trop sèche, ajouter un peu d'eau, une cuillère après l'autre, jusqu'à ce que la pâte ait la consistance désirée. |

| <b>Problèmes</b>  | <b>Causes</b>  | <b>Solutions</b>   |
|---|--|--|
| La pâte a levé exagérément et fait pression sur le couvercle. | Les ingrédients n'ont pas été bien dosés.<br>Le sel n'a pas été ajouté.<br>Le bras pétrisseur n'a pas été installé dans la cuve.   | Doser avec soin les ingrédients et faire attention de mettre la bonne quantité de sel et de levure.<br>Essayer de réduire d'un quart de cuillère à café la quantité de levure.<br>Vérifier que le bras pétrisseur a été monté. |
| Le pain ne lève pas.  | Les ingrédients n'ont pas été bien dosés.<br>La levure ou la farine sont périmées.<br>Le couvercle a été ouvert au cours du programme.   | Doser avec soin les ingrédients.<br>Contrôler la date de péremption de la levure et de la farine.<br>Vérifier que les ingrédients liquides ont été ajoutés à température ambiante.   |
| La miche de pain présente un trou dans la partie supérieure.  | La pâte a levé trop rapidement.<br>Trop d'eau ou de levure ont été ajoutées.<br>Un programme non adapté à la recette a été sélectionné.  | Ne pas soulever le couvercle durant la cuisson.<br>Sélectionner une option de brunissage plus intense.   |
| La couleur de la croûte est trop claire.                      | Trop de sucre a été ajouté.  | Diminuer légèrement la quantité de sucre.<br>Sélectionner une option de brunissage plus légère.  |
| La miche n'est pas symétrique.                                | Il est normal que certaines miches ne soient pas symétrique, spécialement celles faites avec de la farine de blé complet.<br>Trop de levure ou d'eau ont été ajoutées.<br>Le bras pétrisseur a déplacé la pâte vers le bord avant le levage et la cuisson. | Doser avec soin les ingrédients.<br>Diminuer légèrement la quantité d'eau ou de levure.  |
| Les miches ont des formes différentes.                        | Il s'agit d'un phénomène normal. La forme des miches peut varier selon le type de pain.  |  |

| <b>Problèmes</b>  | <b>Causes</b>  | <b>Solutions</b>   |
|---|--|--|
| La miche est creuse ou il y a des trous dans la mie.                | La pâte est trop humide.<br>Il y a trop de levure.<br>Le sel n'a pas été ajouté.<br>De l'eau trop chaude a été ajoutée.  | Doser avec soin les ingrédients.<br>Diminuer légèrement la quantité d'eau ou de levure.<br>Contrôler que le sel a été ajouté.<br>Utiliser de l'eau à température ambiante. |
| Le pain n'est pas assez cuit ou a une consistance caoutchouteuse.   | Trop d'ingrédients liquides ont été ajoutés.<br>Le programme qui a été sélectionné n'est pas le bon.   | Doser avec soin les ingrédients.<br>Contrôler que c'est le bon programme qui a été sélectionné.  |
| La miche s'émiette quand on la tranche.                             | Le pain est trop chaud.  | Laisser refroidir le pain pendant 15-30 minutes.   |
| La miche a une consistance lourde et compacte.                      | Trop de farine a été ajoutée ou bien la farine est périmée.<br>Il n'a pas été ajouté assez d'eau.<br>Si le pain est fait avec de la farine de blé complet, il est normal que sa consistance soit plus compacte que celle du pain normal. | Doser avec soin les ingrédients.   |
| Le fond de la cuve a pris une couleur foncée ou présente des taches | La cuve a été lavée en lave-vaisselle. C'est un phénomène normal qui n'altère pas la qualité du matériel.  |  |

## service après-vente

- 1 Si vous rencontrez des problèmes lors de l'utilisation de votre appareil, veuillez consulter notre site [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) avant de contacter le service après-vente.
- 1 N'oubliez pas que votre appareil est couvert par une garantie, qui respecte toutes les dispositions légales concernant les garanties existantes et les droits du consommateur dans le pays où vous avez acheté le produit.
- 1 Si votre appareil Kenwood fonctionne mal ou si vous trouvez un quelconque défaut, veuillez l'envoyer ou l'apporter à un centre de réparation KENWOOD autorisé. Pour trouver des détails actualisés sur votre centre de réparation KENWOOD le plus proche, veuillez consulter [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) ou le site internet spécifique à votre pays.
- 1 Conçu et développé par Kenwood au Royaume-Uni.
- 1 Fabriqué en Chine.



### **AVERTISSEMENTS POUR L'ÉLIMINATION CORRECTE DU PRODUIT CONFORMÉMENT AUX TERMES DE LA DIRECTIVE EUROPÉENNE RELATIVE AUX DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES (DEEE).**

Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains.

Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.

Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources. Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré.