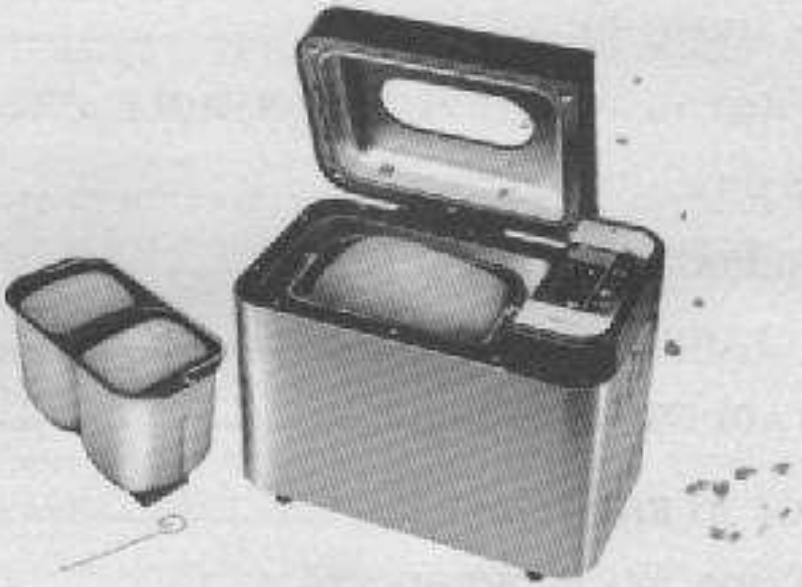
Home

MACHINE A PAIN
HBM1403_8



MANUEL D'INSTRUCTIONS

Tension nominale 230V ~ 50Hz
Puissance nominale 815W

Lisez ce manuel d'utilisation avec attention et conservez-le pour référence ultérieure.

TABLE DES MATIERES

DESCRIPTION DE LA MACHINE A PAIN P3

FONCTIONS ET PROGRAMMES P4

MISE EN MARCHE P5

MENU ..... P5 - 6

DEPART DIFFERE P7

MAINTIEN CHAUD P8

FONCTION MEMOIRE P8

VEROUILLAGE DU PANNEAU DE CONTROLE P9

MESSAGES D'ERREUR P9

AVANT UTILISATION P9

COMMENT FAIRE VOTRE PAIN P10-11

CONSEILS ADDITIONNELS P11-12

NETTOYAGE ET ENTRETIEN P13

PRESENTATION DES INGREDIENTS P13-15

MESURE DES INGREDIENTS P15

GUIDE DE DEPANNAGE P16-17

MISE AU REBUT ET PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT P17

Merci d'avoir choisi la qualité Carrefour pour votre nouvel appareil électroménager.
Ce produit a été élaboré avec soin par une équipe d'experts et selon la réglementation européenne en vigueur.

Pour plus de confort dans l'utilisation de votre nouvel appareil, nous vous recommandons de lire attentivement cette notice et de la conserver.

AVERTISSEMENT ET CONSIGNES DE SECURITE

Avant d'utiliser un appareil électrique, un certain nombre de précautions de base doivent toujours être observées :

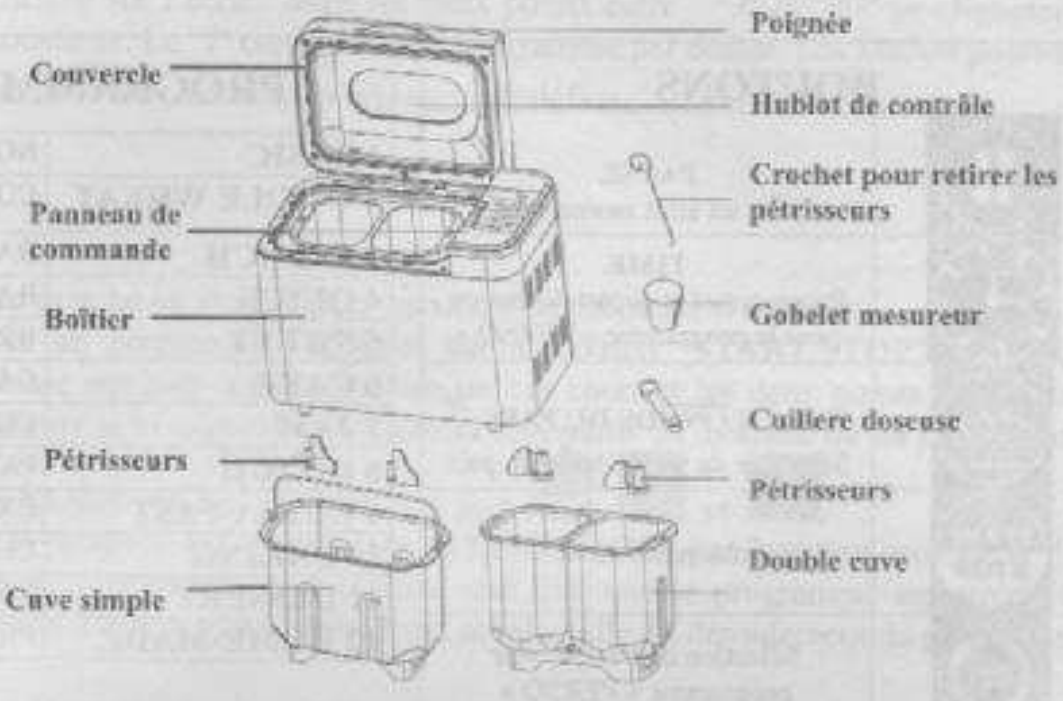
1. Lisez ce manuel dans son intégralité.
2. Assurez-vous que la tension de votre réseau électrique correspond à celle inscrite sur l'étiquette de l'appareil.
3. Ne faites jamais fonctionner un appareil électrique si son câble d'alimentation ou sa prise est endommagé(e), ou bien si l'appareil fonctionne mal ou a été endommagé de quelque manière que ce soit. Renvoyez l'appareil au centre de service après-vente le plus proche pour diagnostic, réparation ou réglage.
4. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les endroits de préhension prévus tels que boutons, poignées, anses etc.
5. Pour éviter tout risque de choc électrique ne plongez pas l'appareil, sa prise ou son câble d'alimentation dans l'eau ou dans tout autre liquide.
6. Débranchez l'appareil du réseau électrique s'il n'est pas en cours d'utilisation ou avant de le nettoyer. Laissez le refroidir complètement avant d'ajouter ou d'enlever des éléments et avant de le nettoyer.
7. Ne laissez pas le cordon d'alimentation traîner sur le coin d'une table ou d'un comptoir ou sur une surface chaude.
8. L'utilisation d'accessoires non agréés par le fabricant de l'appareil peut provoquer des blessures corporelles.
9. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (adultes ou enfants) souffrant de déficiences des fonctions physiques, sensorielles ou mentales ; ou par des personnes n'ayant aucune expérience ou connaissance de l'appareil à moins qu'elles n'aient été encadrées ou instruites dans l'utilisation de ce produit par une personne responsable de leur sécurité.
10. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

11. Ne placez pas cet appareil près d'un ou sur un réchaud électrique ou à gaz ou dans un four chaud.
12. Faites extrêmement attention si vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.
13. Ne touchez pas les pièces en mouvement ou en rotation lorsque l'appareil fonctionne.
14. Ne mettez jamais en marche l'appareil si vous n'avez pas encore placé les ingrédients et la cuve correctement à l'intérieur.
15. Ne tapez pas sur la cuve ou sur ses bords pour la retirer, cela pourrait l'endommager.
16. Ne mettez pas de feuilles d'aluminium ou d'autres matériaux similaires dans l'appareil, pour éviter tout risque d'incendie et de court-circuit.
17. Ne recouvrez jamais l'appareil avec une serviette ou tout autre produit, la chaleur et la vapeur doivent pouvoir s'évacuer librement. Si l'appareil est couvert par ou en contact avec un matériau inflammable, un incendie peut se déclarer.
18. Avant de débrancher la prise du mur, mettez l'appareil sur ARRET (OFF).
19. N'utilisez pas cet appareil dans un autre but que celui pour lequel il a été conçu.
20. Cet appareil est fourni avec un cordon équipé d'une prise de terre. Vérifiez que la prise murale sur laquelle vous le branchez est bien mise à la terre.
21. Ne l'utilisez pas en extérieur.
22. Conservez ce manuel.

UTILISATION EN INTERIEUR UNIQUEMENT

DESCRIPTION DE LA MACHINE A PAIN

(Le produit peut être sujet à modification sans avis préalable)



PANNEAU DE COMMANDE

L'impression du panneau peut être modifiée sans avis préalable

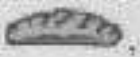
PRESENTATION DES FONCTIONS ET PROGRAMMES

BOUTONS	
	PAUSE pour un arrêt momentané
	TIME Programmer le départ différé ou pour le programme « PERSO »
	TAILLE / POIDS DU PAIN * Sélection du poids/ taille du pain
	Marche / Arrêt
	Sélection de l'étape, voir programme « PERSO »
	Eclairage de la cuvité
	Choix de la couleur de la croûte *
	MENU sélection du programme

PROGRAMMES	
1 BASIC	NORMAL
2 WHOLE WHEAT	COMPLET
3 FRENCH	BAGUETTE
4 QUICK	RAPIDE
5 SWEET	BRIOCHE
6 CAKE	CAKE
7 JAM	CONFITURE
8 DOUGH	PATE
9 ULTRA-FAST	EXPRESS
10 BAKING	CUISSON
11 DESSERT	DESSERT
12 HOME-MADE	PERSO

	PICTOGRAMMES DE L'ECRAN LCD
* **COULEUR DE CROÛTE**	Couleur croûte claire
	Couleur croûte moyenne
	Couleur croûte foncée
* **TAILLE / POIDSDU PAIN**	Taille/poids - **GROS**
	Taille/poids - **PETIT**

MISE EN MARCHE

Dès que la machine à pain est branchée sur le courant électrique, vous entendrez un bip et "13:00" s'affiche sur l'écran. Mais les deux points entre "3" et "00" ne clignotent pas de manière constante. Le "1" correspond au programme par défaut. Les flèches pointent sur et  , ce sont les réglages par défaut.

Pour mettre en marche ou stopper le programme de préparation du pain.

Pour démarrer un programme, appuyez sur le bouton "**START/STOP**" pendant une seconde et demie environ. Vous entendrez un bip court et les deux points sur l'écran se mettent à clignoter et le programme commence. A partir du moment où un programme est en cours, tous les boutons sont désactivés, à part , et .

Pour stopper le programme, appuyez sur "**START/STOP**" pendant une seconde et demie environ, puis vous entendrez un bip, cela veut dire que le programme est arrêté. Cette procédure permet d'éviter toute interruption accidentelle du déroulement du programme.

MENU

On utilise le menu pour choisir entre les différents programmes. Chaque fois que l'on presse cette touche, le programme change et on entend un bip, les programmes défilant en boucle sur l'écran LCD. Sélectionnez le programme souhaité selon les indications de la liste ci-dessous :

1. BASIC - NORMAL: pétrissage, repos et cuisson de pain normal. Vous pouvez ajouter des ingrédients supplémentaires pour augmenter la saveur.

2. WHOLE WHEAT- COMPLET pétrissage, repos et cuisson pour pain complet. Nous vous déconseillons d'utiliser ce programme avec la fonction de démarrage différé car dans ce cas le résultat n'est pas bon.

3. FRENCH - BAGUETTE: pétrissage, repos et cuisson avec temps de repos plus long. Le pain réalisé avec ce programme aura une croûte plus croustillante et une mie moins dense.

4. QUICK – RAPIDE : pétrissage, repos et cuisson avec temps de repos réduit par rapport au programme 1. Le pain réalisé avec ce programme sera plus dense et plus petit.

5. SWEET - BRIOCHÉ: pétrissage, repos et cuisson du pain brioché. Vous pouvez ajouter des ingrédients supplémentaires pour augmenter la saveur.

6. CAKE : pétrissage, repos et cuisson, pour préparations à base de levure chimique.

7. JAM – CONFITURE : pour faire bouillir confitures ou marmelades. Les fruits ou légumes doivent être coupés en petits morceaux avant d'être mis dans la cuve.

8. DOUGH – PATE : pétrissage, repos, mais sans cuisson. Retirez la pâte pour faire des petits pains, de la pizza, du pain à la vapeur, etc.
9. ULTRA FAST- EXPRESS: pétrissage, repos et cuisson en programme ultra-rapide, le pain ainsi préparé sera particulièrement dense.
10. **BAKE** – CUISSON : cuisson seule, pas de pétrissage, ni repos. Vous pouvez utiliser ce programme pour augmenter la durée de cuisson pour certains réglages.
11. **DESSERT**: pétrissage, repos et cuisson de desserts.
12. **HOME MADE**- PERSO : les durées de pétrissage, repos, cuisson, et "garde chaud" sont choisies par vous dans les limites suivantes :

KNEAD1	PETRISSAGE1	6-14 minutes
RISE1	REPOS1	20-60 minutes
KNEAD2	PETRISSAGE2	5-20 minutes
RISE2	REPOS2	5-120 minutes
RISE3	REPOS3	0-120 minutes
BAKE	CUISSON	0-80 minutes
KEEP WARM	GARDE CHAUD	0-60 minutes

Lorsque vous êtes sur le programme **Home made (PERSO)** du menu :

a) Appuyez une fois sur , PETRISSAGE1 (KNEAD1) s'affiche sur l'écran, puis appuyez sur pour régler le nombre de minutes ; appuyez sur CYCLE pour confirmer la durée de cette étape.

b) Appuyez sur pour passer à l'étape suivante, REPOS1 (RISE1) s'affiche sur l'écran, puis appuyez sur pour régler le nombre de minutes, celui-ci augmente d'autant plus vite que la touche est maintenue enfoncée. Puis, appuyez sur pour confirmer.

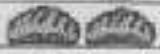
c) Continuez ainsi de suite pour toutes les étapes suivantes. Une fois le réglage terminé pour chacune des étapes, appuyez sur pour sortir du processus de réglage.

d) Appuyez sur pour lancer le démarrage du programme.
Remarque : votre réglage PERSO a été mis en mémoire et vous pouvez le réutiliser ultérieurement.

BRUNISSAGE
Avec ce bouton vous pouvez choisir la couleur de croûte que vous souhaitez obtenir :
claire : moyen : foncée

- POIDS / TAILLE DU PAIN

Appuyez sur ce bouton pour choisir la taille du pain (son poids), selon le tableau suivant :

taille	tableau de commande	poids en grammes	poids en livres
GROS		environ 1350	3
PETIT		environ 500 X 2	1,2

Lorsque vous sélectionnez la taille désirée, une petite flèche pointe sur l'indication correspondante sur le tableau de commande.

NOTE : ***La commande PETIT (*** ***) n'est utilisée que pour la cuve double.***

Le temps total de préparation peut varier en fonction de la taille du pain choisie, et que ce bouton n'est applicable qu'aux programmes suivants :

BASIC - NORMAL
WHOLE WHEAT- COMPLET
FRENCH - BAGUETTE
SWEET - BRIOCHÉ
ULTRA FAST- EXPRESS

- DEPART DIFFERE

Si vous voulez différer le lancement de la préparation du pain par la machine, utilisez le bouton pour régler le temps de mise en attente.

Le processus de réglage est le suivant :

1) Sélectionnez le programme, la couleur et la taille du pain.

2) Réglez le temps de mise en attente en appuyant sur le bouton . Incluez dans votre réglage le temps de préparation du pain. Par exemple, s'il est 20h30 et que vous voulez votre pain prêt et chaud le lendemain à 7h00 du matin, réglez le compteur sur 10 heures 30 minutes. Appuyez de façon répétée sur la touche TIME jusqu'à ce que 10:30 s'affiche à l'écran. Chaque fois que l'on appuie sur la touche le temps augmente de 10 minutes.

3) Appuyez sur pour mettre en marche le programme avec un démarrage différé. Vous verrez alors les deux points clignoter et l'écran affiche le temps restant.

Remarques : le temps maximum d'attente est de 13 heures.

Attention à ne pas utiliser cette fonction avec des ingrédients très périssables tels qu'œufs, lait frais, fruits, oignons, etc.

- LUMIERE

Appuyez sur cette touche pour allumer la lumière et pouvoir visualiser les opérations en cours. Dans la minute qui suit vous pouvez appuyer à nouveau sur ce bouton pour éteindre la lumière. Au-delà d'une minute, la lumière s'éteindra toute seule, automatiquement.

- PAUSE

Une fois que la préparation du pain a commencé, vous pouvez appuyer sur **PAUSE** pour interrompre momentanément le fonctionnement. Le réglage reste en mémoire et le temps restant sera indiqué sur l'écran LCD. Appuyez sur **PAUSE** pour reprendre le déroulement normal du programme.

MAINTIEN CHAUD

Le pain est gardé automatiquement au chaud pendant une heure après la fin de la cuisson.

Pendant cette période, si vous voulez sortir le pain, vous pouvez appuyer sur pour arrêter le programme.

FONCTION MEMOIRE

En cas de coupure dans l'alimentation électrique pendant le déroulement d'un programme, celui-ci continuera pendant les 10 minutes suivantes sans interruption, sans que l'on ait besoin d'appuyer sur la touche

Cependant si l'interruption dure plus de 10 minutes, vous devez jeter les ingrédients utilisés, et reprendre la fabrication du pain avec de nouveaux ingrédients, puis redémarrer le programme du début.

Remarque : si l'interruption se produit alors que la pâte n'a pas encore connu de phase de repos, vous pouvez simplement redémarrer le programme au début en appuyant sur *directement.*

VERROUILLAGE DU PANNEAU DE CONTROLE

Vous pouvez verrouiller les touches du panneau de contrôle en appuyant d'abord sur la touche puis la touche . Une fois que le panneau de contrôle est verrouillé, toutes les touches à part et sont désactivées. Cette fonction permet d'éviter les changements ou interruptions involontaires lors du déroulement d'un programme, et empêche aussi que des enfants puissent utiliser la machine sans supervision. Pour déverrouiller le panneau de contrôle, appuyez sur la touche puis la touche
Même si vous n'utilisez pas cette fonction, notez que les touches se verrouillent automatiquement cinq minutes après le démarrage d'un programme. Vous devrez alors déverrouiller le panneau de contrôle si vous voulez intervenir sur la machine à pain en fonctionnement.

TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT

La machine peut fonctionner dans un intervalle de températures assez large, cependant la taille du pain fabriqué peut varier considérablement entre une machine placée dans une pièce très froide et une placée dans une pièce très chaude. Nous recommandons que la température de la pièce soit située entre 15 ℃ et 34℃.

MESSAGES D'ERREUR

1. Si vous voyez "**H HH**" sur l'affichage après avoir démarré un programme, cela veut dire que la température de la cuve est encore trop chaude. Il faut alors arrêter le programme. Ouvrez le couvercle et laissez la machine refroidir complètement, soit pendant 10 à 20 minutes.
2. Si l'affichage montre "**E E0**" ou "**E E1**" après que vous avez appuyé sur la touche **START/STOP**, cela veut dire que la sonde de température fonctionne mal et que vous devez vous adresser à un centre de service après-vente agréé.

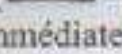
AVANT LA PREMIERE UTILISATION

1. Vérifiez que toutes les pièces détachables et accessoires du produit sont au complet et en parfait état de fonctionnement.
2. Nettoyez toutes les pièces selon les instructions de la section "**Nettoyage et entretien**".
3. Réglez la machine à pain sur le mode CUISSON (**BAKE**- programme 10) et laissez cuire à vide pendant 10 minutes environ. Puis laissez-la refroidir et nettoyez à nouveau toutes les pièces.
4. Séchez avec soin toutes les pièces et remettez-les en place. Votre machine à pain est maintenant prête à l'emploi.

COMMENT FAIRE VOTRE PAIN

Mettez la cuve en place, et tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à entendre un clic. Montez les pétrisseurs sur leurs axes. Il est recommandé de remplir le trou avec de la margarine de cuisson avant de mettre en place le bras de pétrissage, de façon à ce que la pâte ne colle pas au bras, et que le bras soit facile à retirer ensuite.

2. Mettez les ingrédients dans la cuve. Prenez soin de les ajouter dans l'ordre indiqué dans la recette. En général il faut mettre l'eau et les autres liquides d'abord, puis le sucre, le sel et la farine, et ajoutez toujours la levure boulangère ou la levure chimique en dernier.
Remarque : en ce qui concerne les quantités de farine et de levure à utiliser consultez la recette.

3. Faites un petit puits dans la farine et ajoutez la levure, en prenant bien soin que la levure ne soit pas en contact avec du liquide ou du sel.
4. Fermez le couvercle doucement et branchez le câble électrique sur la prise murale.
5. Appuyez sur pour sélectionner le programme désiré.
6. Appuyez sur pour choisir la couleur de la croûte.
7. Appuyez sur pour sélectionner le poids ( =GROS ou =PETIT)
8. Si vous souhaitez démarrer la préparation immédiatement passez à l'étape suivante, sinon appuyez sur pour régler le démarrage différé.
9. Appuyez sur pendant 1 seconde et demie pour lancer le programme.
10. Pour les programmes **Normal/BASIC**, **Complet/WHOLE-WHEAT, Baguette/FRENCH, Rapide/QUICK, Brioché/SWEET, Cake, Express/UTLRA-FAST** et **Perso/ HOME-MADE,** vous pouvez entendre des bips pendant la préparation du pain, cela vous indique le moment auquel vous pouvez rajouter des ingrédients. Ouvrez le couvercle et rajoutez les ingrédients souhaités. Il est possible que de la vapeur s'échappe par le couvercle pendant la préparation du pain, ceci est normal.
11. Une fois la préparation du pain terminée, vous entendrez un bip. Vous pouvez alors presser et maintenir enfoncée la touche pendant une seconde et demie environ pour arrêter la machine et retirer le pain. Ouvrez le couvercle et, avec vos mains protégées par des gants de cuisine, retirez la cuve en la faisant tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Attention: la cuve et le pain peuvent être brûlants ! Faites toujours très attention.

12. Laissez la cuve refroidir avant de retirer le pain. Puis, utilisez une spatule anti-adhérente pour décoller doucement le pain des parois de la cuve.
13. Retournez la cuve sur une grille de four ou une surface de cuisson propre, et secouez le doucement jusqu'à ce que le pain se démoule.
14. Laissez le pain refroidir pendant 20 minutes à peu près avant de le couper en tranche. Il est recommandé de couper le pain avec un couteau électrique ou un couteau à grosses dents, pas avec un couteau à fruits ou un simple couteau de cuisine, sinon le pain risque de se déformer.
15. Si vous êtes absent et que vous n'avez pas appuyé sur à la fin du programme, le pain sera gardé chaud automatiquement pendant une heure après la fin de la cuisson. Une fois cette heure écoulée, vous entendrez 10 bips.
16. Une fois que tous les programmes sont terminés et que vous n'utilisez plus la machine, pensez à débrancher son cordon électrique.

<u>Remarque :</u> avant de découper votre pain, retirez le bras de pétrissage qui se cache dans la partie inférieure du pain. Utilisez pour cela le crochet fourni. Le pain est chaud n'essayez pas de sortir le bras de pétrissage à la main !

<u>A NOTER :</u> Si vous n'avez pas mangé le pain entier, nous vous conseillons de conserver le morceau restant dans un sac ou une boîte en plastique fermée. Le pain peut se garder environ 3 jours à la température ambiante ; cependant si vous voulez le conserver plus longtemps mettez-le au réfrigérateur, où il peut se conserver jusqu'à 10 jours. Le pain fait maison ne contient pas de conservateurs, donc sa durée de vie ne peut pas être plus longue que celle du pain acheté dans le commerce.

CONSEILS ADDITIONNELS

1. Les pains dits "rapides"

Les pains rapides sont des pains à base de levure chimique ou bicarbonate de soude, qui s'active à l'humidité et à la chaleur. Pour un résultat optimal, on recommande que tous les liquides soient placés au fond de la cuve, et que les ingrédients secs soient placés au-dessus. Pendant le mélange des ingrédients au début du pétrissage, il se peut qu'une partie des ingrédients secs se retrouve dans les coins de la cuve. Il est alors nécessaire d'aider la machine à faire le mélange pour éviter les grumeaux.

2. Le programme 9 Express (ULTRA-FAST)

La machine à pain peut préparer un pain en 1 heure et 38minutes avec ce programme rapide. Dans ce cas utilisez de l'eau à une température précise, 48-50℃, que vous devez mesurer avec un thermomètre de cuisine. La température de l'eau est une condition essentielle pour la réussite du pain préparé. Si la température est trop basse le pain ne lèvera pas à la taille désirée, et si la température est trop élevée la levure ne pourra pas survivre, ce qui sera également au détriment du résultat final.

3. Utilisation de la cuve double

Il y a trois utilisations possibles de la cuve double :

1) Faire du pain sur n'importe quel programme en utilisant seulement un côté de la cuve double.

2) Faire deux pains simultanément avec le même programme.

3) Faire deux pains de saveurs différentes.

DUREE DES PROGRAMMES

PROGRAM / CYCLE / SETTING / PROCESS	1. BASIC		2. WHOLE WHEAT		3. FRENCH		4. QUICK	5. SWEET		6. CAKE
							2LB			
	3:60	2:56	3:40	3:32	3:60	3:40	2:10	2:50	2:45	1:50
KNEAD1	10	10	10	9	18	15	10	10	10	8
RISE1	20	20	25	25	40	40	10	5	5	5
KNEAD2	5	5	5	5	5	5	N/A	5	5	N/A
	5A	5A	5A	5A	10A	7A	5A	5A	5A	5A
	5	5	10	10	10	10	5	10	10	5
RISE2	25	25	35	35	30	30	N/A	33	32	9
RISE3	65	65	68	65	50	60	30	40	40	N/A
BAKE	35	30	35	32	40	37	60	37	33	65
	30	28	30	28	50	28	20	25	25	15
KEEPWARM	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60

PROGRAM / CYCLE / SETTING / PROCESS	7. JAM	8. DOUGH	9. ULTRA-FAST		10. BAKE	11 DESSERT	12 HOME MADE
	1:20	1:30	2LB	1.5LB	0:10	1:30	2:00
			1:38	1:28			
KNEAD1	N/A	20	10A	10A	N/A	10	8~14
RISE1	15 Heating	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	20-60
KNEAD2	N/A	N/A	5	5	N/A	N/A	(0-15A)+5
RISE2	N/A	30	N/A	N/A	N/A	N/A	5-120
RISE3	45 Knead and Heating	40	33	28	N/A	20	0-120
BAKE	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	60	0-80
	REST 20	N/A	50	45	10-60	N/A	
KEEPWARM	N/A	N/A	60	60	60	60	0-60

	PROGRAMME	1 BASIC	NORMAL
	ETAPE	2 WHOLE WHEAT	COMPLET
KNEAD	PETRISSAGE	3 FRENCH	BAGUETTE
RISE	REPOS	4 QUICK	RAPIDE
BAKE	CUISSON	5 SWEET	BRIOCHE
KEEPWARM	GARDE CHAUD	6 CAKE	CAKE
Heating	Chauffage	7 JAM	CONFITURE
Knead and heating	Chauffage et pétrissage	8 DOUGH	PATE
LARGER	GROS	9 ULTRA-FAST	EXPRESS
SMALL	PETIT	10 BAKING	CUISSON
N/A	N/A	11 DESSERT	DESSERT
		12 HOME-MADE	PERSO

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Débranchez la machine à pain du réseau électrique et laissez-la complètement refroidir avant de commencer le nettoyage. Cuve : retirez la cuve en la faisant tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, puis tirez sur la poignée pour la retirer. Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de la cuve avec un chiffon humide, n'utilisez aucun agent abrasif ni objet pointu pour éviter d'endommager le revêtement anti-adhésif. Laissez sécher la cuve complètement avant de la remettre en place.

Remarques :

1. Pour remettre la cuve en place, insérez-la et pressez vers le bas jusqu'à ce qu'elle soit dans la position correcte. Si elle ne rentre pas modifiez légèrement la position pour trouver la position correcte puis appuyez vers le bas.
2. Pétrisseurs : si les pétrisseurs sont difficiles à retirer du pain, utilisez le crochet. Nettoyez soigneusement le bras de pétrissage avec un chiffon en coton humide. La cuve et le bras de pétrissage peuvent être mis au lave-vaisselle.
3. Boîtier : essuyez doucement les surfaces extérieures avec un chiffon mouillé. N'utilisez aucun nettoyant abrasif pour le boîtier, car cela endommagerait le brillant de la surface. Ne plongez jamais la machine à pain dans l'eau pour la nettoyer.

Remarque : Il est déconseillé de démonter le couvercle pour un nettoyage.

4. Si vous n'allez pas utiliser votre machine à pain pendant un certain temps, assurez-vous avant de la ranger qu'elle a complètement refroidi, qu'elle est propre et sèche, et que le couvercle est bien fermé.

PRESENTATION DES INGREDIENTS DU PAIN

1. Farines panifiables

La farine panifiable contient beaucoup de gluten (le gluten étant une protéine la farine aura un fort taux de protéines), elle est très élastique et permet au pain de conserver sa forme après levage. Comme la proportion de gluten est plus importante que pour une farine ordinaire, elle peut être utilisée pour faire un pain plus gros et contenant plus de fibres. La farine panifiable est l'ingrédient le plus important pour la fabrication du pain.

2. Farine ordinaire

Cette farine ne contient pas de levure chimique et convient pour faire du pain express.

3. Farine complète

La farine complète provient directement de la mouture du grain. Elle contient du son (l'enveloppe du blé) et du gluten. Cette farine est plus dense et plus nutritive que la farine ordinaire, le pain préparé à partir de farine complète est souvent de petite taille. Par conséquent de nombreuses recettes combinent farine complète et farine panifiable pour un résultat optimal.

4. Farine de sarrasin
Cette farine, aussi appelée farine de blé noir, est une farine contenant beaucoup de fibres. Elle est similaire dans son utilisation à la farine de blé complet. Pour que le pain lève bien, il faut l'utiliser avec une forte proportion de farine panifiable.

5. Farine à levure
Cette farine contient déjà de la levure chimique, on l'utilise essentiellement pour faire des gâteaux.

6. Farine de maïs et d'avoine
Les farines de maïs et d'avoine sont obtenues par mouture séparée de maïs et d'avoine. Ce sont les additifs principaux pour faire du pain dur, ils lui donnent saveur et texture.

7. Sucre
Le sucre est un ingrédient clé pour adoucir le goût et pour contrôler la couleur du pain. Il sert aussi à nourrir la levure du pain. On utilise principalement du sucre blanc, mais on peut utiliser aussi du sucre roux, du sucre glace etc. si la recette le requiert.

8. Levure
La levure produit du dioxyde de carbone (gaz carbonique) qui fait lever le pain et assouplit les fibres. Cette levure se nourrit de sucre et de farine pour son activité.
1 cuil.café levure sèche = 3/4 cuil.café levure à action rapide
1,5 cuil.café levure sèche = 1 cuil.café levure à action rapide
2 cuil.café levure sèche = 1,5 cuil.café levure à action rapide
La levure doit être conservée dans le réfrigérateur car elle est sensible à la chaleur. Avant de l'utiliser, vérifiez la date de production et la date limite de consommation de votre levure. Remettez-la au réfrigérateur dès que possible après chaque utilisation. Si votre pain ne lève pas, en général le problème vient d'une levure défaillante.

Si vous voulez vérifier que votre levure est toujours bonne, procédez comme suit :
(1) Versez une demi-tasse d'eau chaude (45-50^{0}C) dans une tasse à mesurer.
(2) Ajoutez 1 cuiller à café de sucre blanc dans la tasse, et mélangez bien. Puis saupoudrez 2 cuillers à café de levure sur le mélange.
(3) Laissez reposer le verre à mesurer au chaud pendant 10 minutes environ, sans mélanger.
(4) Vous devriez trouver au retour que la levure a produit environ une tasse de mousse, sinon la levure est morte ou inactive.

9. Sel
Le sel est nécessaire pour donner de la saveur au pain et pour colorer la croûte. Mais le sel peut aussi empêcher le pain de lever. N'utilisez jamais trop de sel dans une recette. Le pain serait plus gros sans sel.

10. Oeufs
Les oeufs améliorent la texture du pain, rendent le pain plus nourrissant et plus gros. Les oeufs doivent être rajoutés battus et sans morceaux de coquille.

11. Matières grasses, beurre et huile végétale
Les matières grasses rendent le pain plus souple et allongent la durée de conservation. Le beurre doit être fondu ou coupé en touts petits morceaux avant utilisation.

12. Levure chimique
La levure chimique sert pour le pain Express et les cakes. Elle ne nécessite pas de temps de repos, et produit directement du gaz par un procédé chimique ; ce gaz améliore la texture du pain en formant des bulles.

13. Bicarbonate de soude
Son effet est similaire à la levure chimique, on les utilise parfois en même temps.

14. Eau et autres liquides
L'eau est un ingrédient essentiel pour la fabrication du pain. En général la meilleure température pour le pain est entre 20°C et 25°C. On peut remplacer l'eau par du lait ou de l'eau mélangée avec 2% de lait en poudre, ce qui donne de la saveur au pain et améliore son apparence. Certaines recettes requièrent aussi du jus de fruit pour améliorer la saveur et colorer la croûte du pain, par exemple du jus de pomme, de citron, d'orange etc.

MESURE DES INGREDIENTS

Il est très important d'utiliser précisément la quantité requise d'ingrédients pour fabriquer le pain. Nous vous recommandons fortement d'utiliser le verre à mesurer et la cuiller à mesurer pour faire un dosage précis des quantités ajoutées, sinon le résultat sera très certainement altéré.

1. Mesure des ingrédients liquides
L'eau, le lait et le lait en poudre doivent être mesurés avec le verre à mesurer. Placez le verre de façon à voir le niveau de liquide ou de poudre horizontalement au niveau de vos yeux. Si vous mesurez de l'huile végétale ou autre ingrédient, lavez bien le verre ensuite avant de mesurer autre chose.

2. Mesure des ingrédients secs
Effectuez la mesure en déposant doucement les ingrédients secs cuillérée après cuillérée dans le verre à mesurer, et arasez avec un couteau. Soyez exacts pour éviter d'altérer le résultat de la recette. Pour bien mesurer la surface des ingrédients doit être bien aplanie : les creux et les bosses diminuent la précision de la mesure et la petite quantité en plus ou en moins peut vous faire rater votre préparation. Pour les petites quantités, utilisez les cuillères à mesurer, rases et non bombées.

3. Ordre d'ajout des ingrédients
Suivez l'ordre qui a été indiqué pour ajouter les ingrédients, pour rappel : d'abord les liquides, puis les œufs, le sel, la poudre de lait etc. Lorsque vous ajoutez les ingrédients, faites en sorte que la farine reste sèche en partie car la levure ne peut être mise que sur de la farine sèche. Ne mettez pas non plus la levure en contact avec le sel. Une fois que le mélange a été pétri un certain temps un bip vous proposera d'ajouter des ingrédients à base de fruits dans la pâte. Si les ingrédients à base de fruits sont ajoutés trop tôt, la saveur sera diminuée par le pétrissage. Lorsque vous utilisez la fonction de démarrage différé, n'ajoutez pas d'ingrédients périssables tels que les œufs ou les ingrédients à base de fruits.

GUIDE DE DEPANNAGE

No.	Problème	Cause possible	Solution
1	**Fumée sortant de l'orifice de ventilation pendant cuisson**	Des ingrédients se trouvent sur ou à proximité de l'élément chauffant, ou lors de la première utilisation de la graisse est restée sur la surface de celui-ci.	Débranchez la machine à pain, nettoyez l'élément chauffant en prenant garde de ne pas vous brûler ; pour la première utilisation faites fonctionner la machine à vide et ouvrez le couvercle.
2	**Croûte trop épaisse partie inférieure du pain**	Perte excessive d'eau due à un pain laissé dans la cuve et/ou en « garde chaud » trop longtemps.	Sortez le pain plus vite après la cuisson.
3	**Difficile de sortir le pain**	Le bras de pétrissage reste collé à son axe dans la cuve.	Sortez le pain de la cuve, puis remplissez la cuve d'eau chaude, laissez tremper le bras pendant 10 minutes puis retirez-le pour le nettoyer.
4	**Pétrissage insuffisant et mauvaise cuisson**	1. Programme mal choisi	Choisissez un programme plus adapté.
		2. Le couvercle a été ouvert plusieurs fois pendant le fonctionnement, le pain est sec et la croûte n'est pas dorée.	N'ouvrez pas le couvercle pendant la dernière phase de repos.
		3. La pâte est tellement épaisse ou il y a une résistance telle au mouvement que le pétrissage ne s'effectue pas correctement.	Vérifiez le trou du bras de pétrissage, retirez la cuve et voyez si le bras peut tourner normalement à vide. Si à vide le bras ne fonctionne pas normalement, adressez-vous à un centre de service après-vente agréé.
5	**"H:HH" s'affiche lorsqu'on appuie sur "start/stop"**	La température à l'intérieur de la machine à pain est trop élevée pour pouvoir commencer la préparation.	Appuyez sur **"start/stop"** et débranchez la machine à pain, puis retirez la cuve et ouvrez le couvercle pour que l'appareil refroidisse complètement.
6	**Bruits de moteur mais la pâte n'est pas pétrie**	La cuve est mal mise en place ou la pâte est trop volumineuse pour être pétrie.	Vérifiez que la cuve est mise en place correctement, que vous avez bien suivi la recette et que les ingrédients ont été correctement dosés.
7	**Le pain est si gros qu'il soulève le couvercle**	Il y a trop de levure, trop d'eau ou de farine, ou la température environnante est trop chaude.	Identifiez la cause et faites les ajustements nécessaires.
8	**Le pain est trop petit ou n'a pas levé du tout**	Pas assez de levure ou la levure n'est pas assez active (à cause d'une eau trop chaude, de sel, ou d'une température environnante trop basse).	Vérifiez la quantité et la bonne qualité de la levure, augmentez la température environnante si nécessaire.
9	**La pâte déborde de la cuve**	Trop de liquide qui ramollit la pâte et probablement trop de levure.	Réduisez la quantité de liquides pour rendre la pâte moins molle.
10	**Le pain s'affaisse au milieu pendant la cuisson**	1.La farine n'est pas suffisamment bonne et ne permet pas une bonne levée de la pâte.	Utilisez une farine panifiable et autres ingrédients appropriés.
		2. La température de la levure est trop élevée ou la levure a une action trop rapide.	Utilisez la levure à température ambiante.
		3. Trop de liquide, la pâte est trop mouillée et trop molle.	Modifiez la recette pour tenir compte de la mauvaise absorption de l'eau.

11	**Le pain est lourd et très dense**	1.Trop de farine ou pas assez d'eau	Augmentez l'eau ou réduisez la farine.
		2.Trop d'ingrédients à base de fruits ou trop de farine complète.	Réduisez la quantité de l'ingrédient incriminé et augmentez la quantité de levure.
12	**Le pain est creux au milieu quand on le coupe**	1. Trop d'eau, de levure ou pas de sel.	Vérifiez la quantité d'eau, de levure, de sel.
		2. La température de l'eau est trop chaude.	Vérifiez la température de l'eau.
13	**Il y a comme de la poudre sur le pain**	1. Le pain contient des éléments agglutinants tels que du beurre, de la banane etc.	Ne mettez pas trop d'ingrédients agglutinants dans le pain.
		2. Pétrissage insuffisant dû à un manque d'eau.	Vérifiez la quantité d'eau et le bon montage des pièces de la machine.
14	**La croûte est trop épaisse et trop foncée pour les cakes et les préparations très sucrées**	Le résultat varie beaucoup en fonction des ingrédients utilisés, la couleur devient sombre à cause du fort contenu en sucre.	Interrompez la cuisson 5-10 minutes avant la fin prévue en appuyant sur la touche **start/stop.** puis laissez le pain ou le cake pendant 20 minutes avec le couvercle fermé.

MISE AU REBUT ET PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Mise au rebut du produit

Ce produit porte le symbole du tri sélectif pour les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).
Cela signifie que ce produit doit être traité conformément à la directive européenne 2002/96 /EC de sorte qu'il puisse être recyclé ou démonté de manière à limiter son impact sur l'environnement.
Pour plus d'informations, veuillez contacter les autorités locales ou régionales.
Les produits électroniques qui ne font pas l'objet d'un tri sélectif sont potentiellement dangereux pour l'environnement et la santé humaine en raison des substances nocives qu'ils contiennent.

Poids net : 8,85 kg