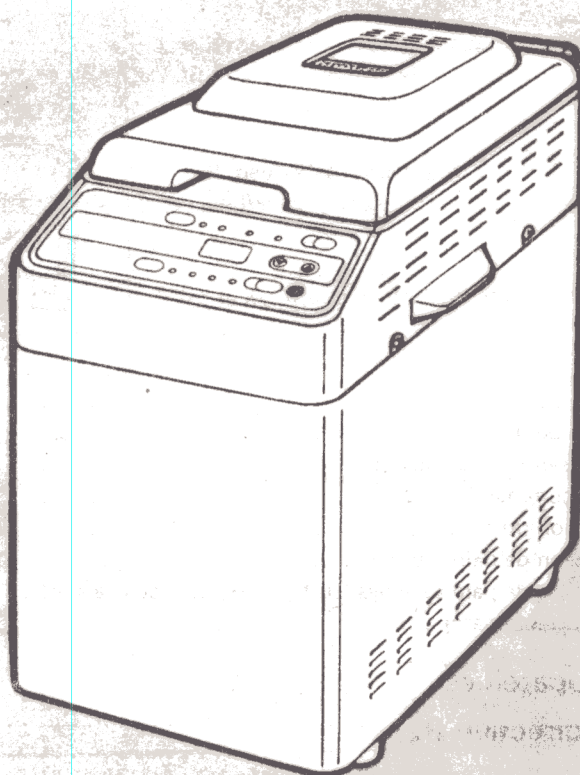


APPAREIL A PAIN AUTOMATIQUE

HB-B100



Nous sommes heureux que vous ayez choisi pour une machine à pain automatique Hitachi. Nous vous demandons de lire attentivement ce mode d'emploi et de ne vous servir de votre machine que de la manière décrite. Veuillez également conserver ce mode d'emploi en un endroit sûr.

SOMMAIRE

Avantages spéciaux	2
Avant la préparation	3
Pain de ménage avec la machine à pain	4
Désignation des différents composants de la machine	5
Fonctionnement des boutons de commande	6
Instructions d'emploi (préparation du pain)	7
(préparation de pain rapide)	12
(préparation de pain avec des fruits, p. ex, pain aux raisins)	13
(préparation de pâte)	14
Indications pour une meilleure utilisation	15
Que se passe-t-il lors des affichages suivants?	16
Précautions	17
Nettoyage et entretien	19
Questions et réponses au sujet de la préparation de pain de ménage	21
Avant d'appeler le service-client	25
Spécifications	27

Cet appareil est conforme aux prescriptions
de la directive 82/499/CEE

AVA

Dimensions
à gros (5)
Vous po
Vous n'êtes
taille!
Vous po

Réglé le so
Avec la

Vous pour
pain d'it
recettes

Nos 4 recett

PAIN

• A partir
pouvez
et de

Vous r. es
fonctio
n'avez
rien. Vou
régler la m

PAIN MI

• Un
aux

Le m
ingrédients
vous est
seur s

Ici, la minur

Une fonctio

Selon v
cuisson

Une fonctio

Si vous
appuyé
mande
d'éviter
ARRÊT

AVANTAGES SPÉCIAUX

Dimensions de l'appareil pour des pains **petit** (200 g), **moyen** (395 g) à **gros** (590 g).

Vous pouvez fabriquer du pain de la taille qui correspond à votre foyer. Vous n'êtes pas nombreux? ... préparez-vous alors un pain de petit taille!

Vous pouvez choisir la taille du pain que vous souhaitez. (jusqu'à 530 g)



Petit



Moyen



Gros

Réglé le soir ... prêt le matin! Avec la minuterie digitale

Vous pouvez choisir l'heure à laquelle votre pain doit être prêt (uniquement pour des recettes de pain normal).

Présélection du temps de 4 h et 20 mn jusqu'à 13 h.



Nos 4 recettes ont de quoi vous réjouir

PAIN NORMAL

- A partir d'une recette simple, vous pouvez ajouter à votre pain des graines et de la farine complète.

Vous réglez la sélection en fonction des ingrédients et n'avez plus à vous occuper de rien. Vous pouvez également régler la minuterie.



PAIN RAPIDE

- Programme rapide lorsque le pain doit être prêt rapidement.

Il peut être obtenu en 2 h et 50 mn.

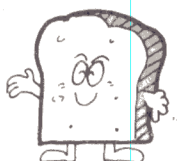


Ici, la minuterie ne doit pas être utilisée.

PAIN MIXTE

- Un programme pour la préparation de pain aux raisins ou aux noix par exemple.

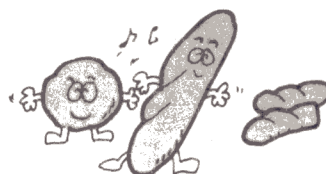
Le moment exact auquel ces ingrédients doivent être ajoutés vous est signalé par un avertisseur sonore.



Ici, la minuterie ne doit pas être utilisée.

PÂTE

- Un programme pour préparer diverses sortes de pain comme le pain français ou des croissants au beurre.



Ici, la minuterie ne doit pas être utilisée.

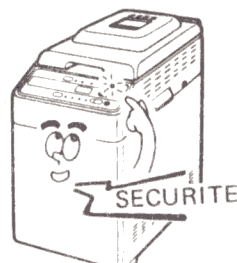
Une fonction pour le réglage du degré de cuisson

Selon vos goûts, vous pouvez choisir le degré de cuisson de clair, normal et doré.



Une fonction pour le blocage des touches de commande

Si vous enfoncez la touche **SECURITE** après avoir appuyé sur **MARCHE**, toutes les touches de commande sont bloquées. Cette mesure a pour but d'éviter l'utilisation involontaire de la touche **ARRET**.



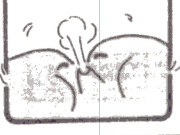
AVANT LA PRÉPARATION

INGREDIENTS

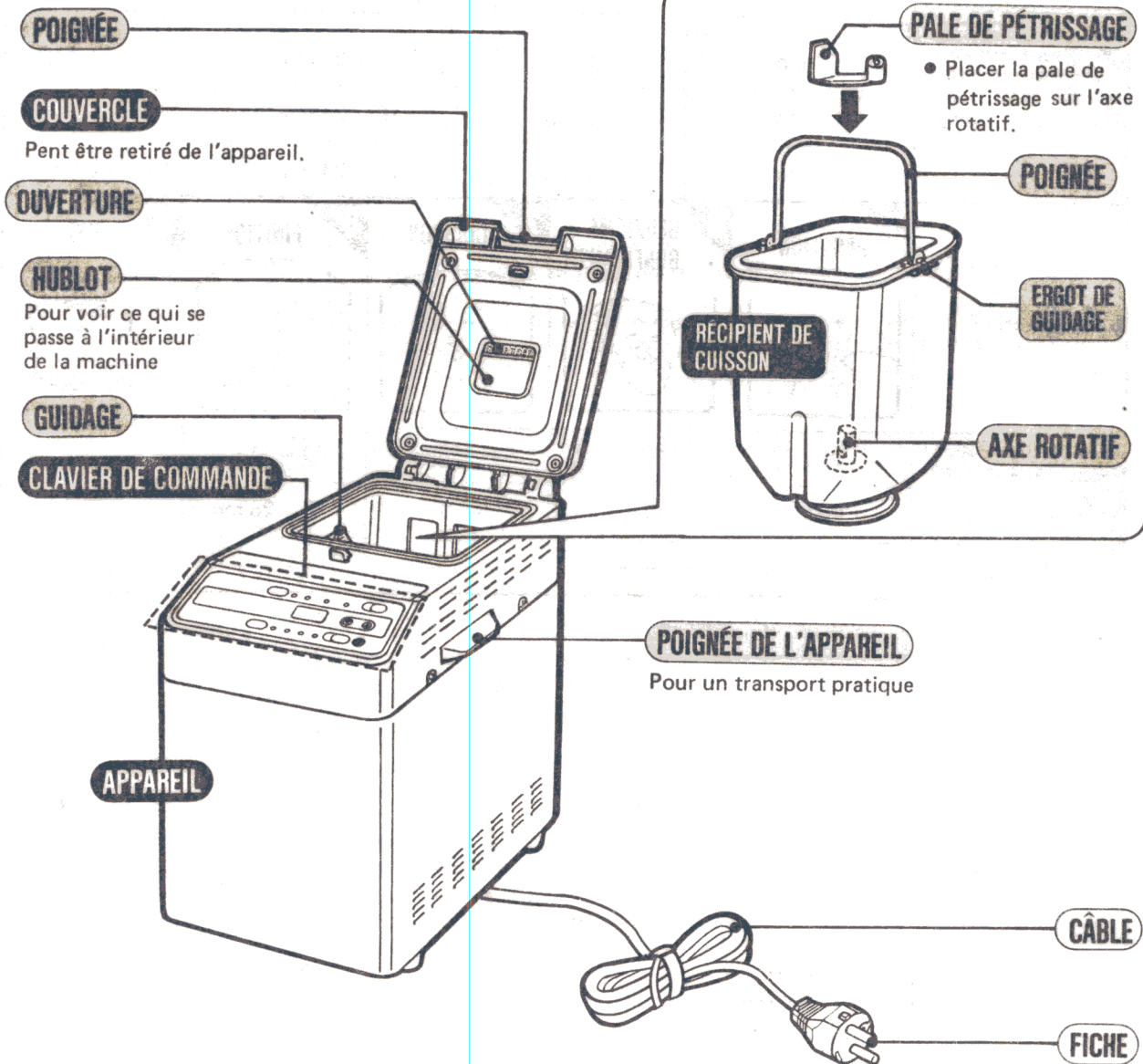
LEVURE SECHE 	Le principal ingrédient pour la préparation du pain ● Utilisez de la levure qui n'a pas besoin de fermenter. Après addition d'eau et de sucre, elle gonfle à la température correcte et forme de l'acide carbonique.
FARINE DE FROMENT 	● De la farine de gluten riche en protéines est généralement utilisée pour la préparation du pain. (Selon la sorte de pain, de la farine universelle peut aussi être ajoutée). ● Le pétrissage avec l'eau permet d'obtenir le gluten, le pain lève en raison de l'air qu'il contient.
SEL 	Le sel sert à régler le processus de fermentation. ● Il stabilise le gluten contenu dans la pâte à pain. Il empêche d'autre part une trop forte fermentation.
SUCRE 	Le sucre favorise le processus de fermentation. ● Il améliore la couleur et le goût du pain et fait que le pain reste souple.
BEURRE 	La poudre de lait améliore le goût. ● Le beurre permet d'obtenir un pain souple à la croûte brillante.
POUDRE DE LAIT ÉCRÉMÉ 	La poudre de lait améliore le goût. ● La poudre de lait améliore le brillant et le goût et permet que le pain reste souple.
EAU 	● L'eau est indispensable au pain; elle est ajoutée à la farine de froment pour former du gluten; il s'agit donc d'un composant principal. L'eau contribue en premier lieu à ce que le pain soit réussi.

PAIN DE MENAGE AVEC LA MACHINE A PAIN

La marge de temps de chaque opération varie selon la température.

		1	2	3	4
		PRÉ-PÉTRISSAGE	REPOS	PÉTRISSAGE	PREMIER GONFLEMENT
Opération					
	PAIN NORMAL	7 mn	5 mn	16 – 24 mn	60 – 70 mn
	PAIN MIXTE	7 mn	5 mn	16 – 24 mn	15 mn
	PAIN RAPIDE	7 mn	5 mn	16 – 24 mn	64 – 72 mn
		5	6	7	8
		AÉRATION	DEUXIÈME GONFLEMENT	CUISSON	FINITION
Opération					
	PAIN NORMAL	20 s	70 mn	53 – 60 mn	20 – 31 mn
	PAIN MIXTE	20 s	45 mn	55 mn	20 – 28 mn
	PAIN RAPIDE	20 s	45 mn	55 mn	20 – 28 mn
		9	FINI		
					
Marge de temps					
	PAIN NORMAL				
	PAIN MIXTE				
	PAIN RAPIDE				

DÉSIGNATION DES DIFFÉRENTS COMPOSANTS DE LA MACHINE

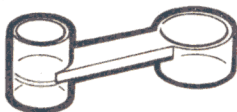


ACCESSOIRES

Cuillère doseuse

"Moyenne"

"Grande"



"Petite"

Utilisation: "Petite" pour le sel (env. 4 g)
"Moyenne" pour la levure sèche (env. 3 g)
"Grande" pour le lait en poudre (env. 5 g), sucre (env. 7 g)

Gobelet doseur

Veuillez utiliser ce gobelet pour le dosage de l'eau, etc.



Le livre de recettes



F

• Ap
fon

1
PROG

2
REGI

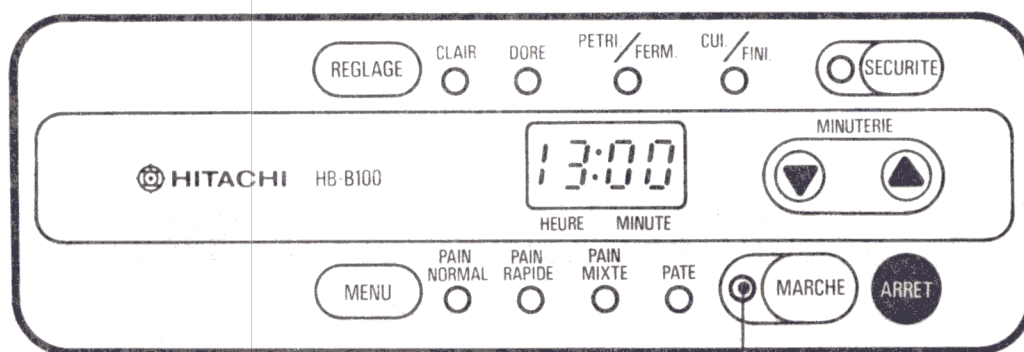
3
SECUR

4
MINUT

5
MAR

6
ARRÊ

FONCTIONNEMENT DES BOUTONS DE COMMANDE



(Lampe à gauche à côté de "MARCHE" Opération de cuisson)
(La lampe s'allume après avoir enfoncé la touche "MARCHE";
elle s'éteint en enfonçant la touche "ARRET")

- Appuyer sur les touches jusqu'à ce qu'un petit avertissement sonore vous communique la fonction d'enclenchement

1 PROGRAMME (MENU)	• Pour le choix du programme, enfoncer le bouton MENU. • Pour le PAIN NORMAL, le PAIN RAPIDE, le PAIN MIXTE ou le PATE. En enfonçant ce bouton, les programmes sont enclenchés dans l'ordre. (Lorsque l'appareil est branché, le programme PAIN NORMAL apparaît toujours en premier).
2 REGLAGE	• Enfoncer ce bouton si vous souhaitez modifier le degré de cuisson du pain. En enfonçant ce bouton, les degrés de cuisson CLAIR et DORE sont commutés l'un après l'autre; la lampe s'éteint pour NORMAL. * Lorsque ce bouton n'est pas enfoncé, le pain est cuit NORMAL.
3 SECURITE	• Enfoncer la touche SECURITE si vous souhaitez bloquer les boutons de commande après avoir enfoncé la touche MARCHE. Lorsque la touche SECURITE est enfoncée, la lampe de contrôle s'allume et toutes les autres touches sont bloquées. A l'achèvement de la cuisson, la lampe CUI. / FINI s'allume et la fonction de blocage se déverrouille automatiquement. Si vous souhaitez annuler la fonction de blocage, enfoncer encore une fois la touche SECURITE (pendant au moins 0,5 s).
4 MINUTERIE	• Le temps peut être réglé avec la minuterie à l'aide des flèches Montée ou Descente. La minuterie permet de sélectionner un temps de 4 h 20 mn jusqu'à 13 h. Si vous actionnez le bouton Montée, le temps 4:20 apparaît et augmente de 10 mn jusqu'à 13:00 à chaque fois que le bouton est enfoncé. Si vous actionnez le bouton Descente, le temps 13:00 apparaît et recule de 10 mn jusqu'à 4:20 à chaque fois que le bouton est enfoncé. Le temps avance et recule plus vite si le bouton correspondant est maintenu enfoncé. * La minuterie peut uniquement être employée pour le programme PAIN NORMAL; elle ne peut pas être utilisée pour les programmes PAIN RAPIDE, PAIN MIXTE et PATE.
5 MARCHE	• Enfoncer le bouton MARCHE si vous souhaitez que la cuisson commence immédiatement ou si vous voulez actionner la fonction MINUTERIE lorsque le temps est programmé.
6 ARRET	• Enfoncer la touche ARRET si vous avez actionné une autre touche par inadvertance, lorsque vous souhaitez annuler ou modifier programmation du temps avec la minuterie ou si vous voulez interrompre l'alimentation en courant. (Lorsque la fonction de blocage est enclenchée, celle-ci doit tout d'abord être annulée (voir 3, SECURITE) et actionner ensuite la touche ARRET). * Le programme PAIN NORMAL est également affiché même si la touche ARRET a été actionnée.

INSTRUCTIONS D'EMPLOI

PRÉPARATION DU PAIN

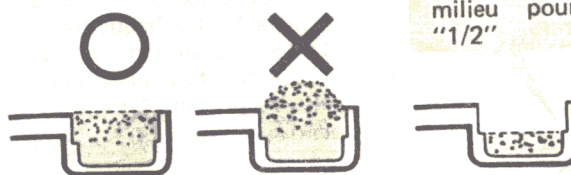
Touche **MENU-PAIN NORMAL**: Du commencement jusqu'à l'achèvement 4h 10 mm.

Ingrédients	Taille	Grande	Moyenne	Petite
Eau		270 ml	180ml	100ml
Farine		375g	250g	125g
Sel		cuil. doseuse petite 1 1/2 (6 g)	cuil. doseuse petite 1 (4 g)	cuil. doseuse petite 1/2 (2 g)
Sucre		cuil. doseuse Grande 3 (21g)	cuil. doseuse Grande 2 (14g)	cuil. doseuse Grande 1 (7g)
Beurre		23g	15g	8g
Lait en poudre		cuil. doseuse Grande 1 1/2 (8g)	cuil. doseuse Grande 1 (5g)	cuil. doseuse Grande 1/2 (3g)
Levure sèche (qui ne doit pas lever)		cuil. doseuse Moyenne 1 (3g)	cuil. doseuse Moyenne 1 (3g)	cuil. doseuse Moyenne 1/2 (1.5g)

- Une quantité de 3 g de levure sèche est normale pour un gros pain; au cas où le pain ne lèverait pas suffisamment, la part de levure sèche peut être augmentée à 4.5 g.

Mesurez correctement les ingrédients!

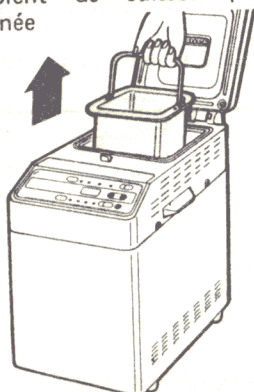
- * Lors de la mesure avec la cuillère doseuse (cuillère pleine à ras)



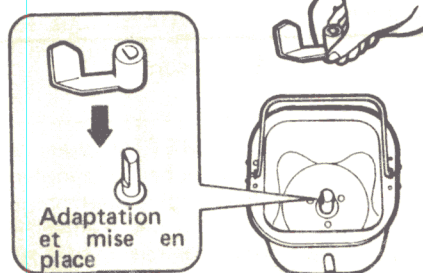
Jusqu'à
diminution au
milieu pour
"1/2"

1 Retirez le recipient de cuisson de l'appareil et placez la pale de pétrissage

- 1 Ouvrez le couvercle, retirez le recipient de cuisson par la poignée



- 2 Placez la pale de pétrissage sur l'axe rotatif



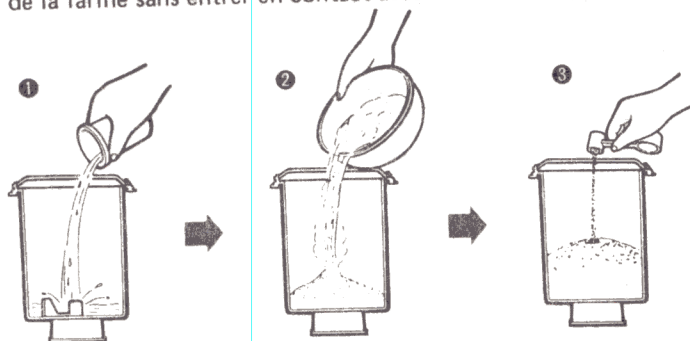
Adaptation
et mise en
place

- Placez correctement la pale de pétrissage! Si la pale de pétrissage n'est pas correctement mise en place, elle glisse de l'axe rotatif et le pétrissage de la pâte n'est pas suffisant.

2 Remplissage du recipient de cuisson avec les ingrédients

Remplissez le recipient avec les ingrédients dans l'ordre suivant. (Si vous souhaitez commencer immédiatement la cuisson, l'ordre du remplissage ne joue aucun rôle).

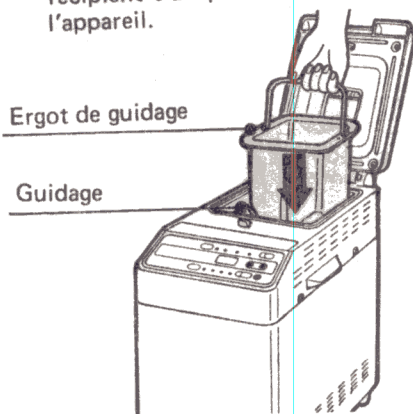
- ① Versez l'eau
- ② Ajoutez la farine de gluten, le sel, le sucre, le beurre et la poudre de lait écrémé.
- ③ Ajoutez la levure sèche. Faites en sorte qu'elle se trouve au centre de la farine sans entrer en contact avec l'eau.



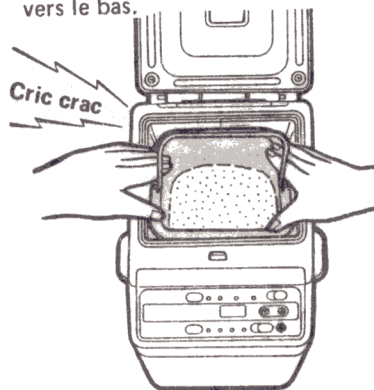
- Lors de l'utilisation de la minuterie. Si vous utilisez la minuterie, veillez particulièrement à ce que la levure sèche n'entre pas en contact avec l'eau. Dans le cas contraire, elle gonflerait aussitôt et il se peut que votre pain ne réussisse pas.

3 Mise en place du recipient de cuisson dans la machine

- ① Placez le recipient de cuisson dans la machine de manière à ce que l'ergot de guidage du recipient s'adapte au guidage de l'appareil.



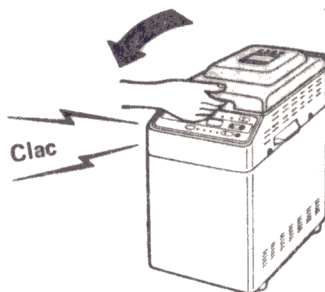
- ② Placez le recipient de cuisson par le haut dans la machine jusqu'à ce qu'un declic se fasse entendre; rabattez la poignée vers le bas.



- Lorsque le recipient de cuisson n'est pas correctement mis en place, la cuisson ne peut pas commencer même si la touche **MARCHE** est enfoncée. L'affichage "E" apparaît.

4 Fermeture du couvercle

Fermez le couvercle par sa poignée de manière à entendre un bruit d'un declic

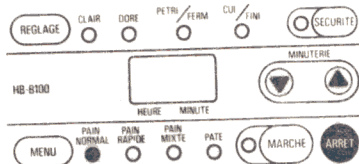
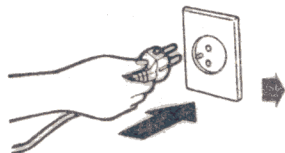


- Lorsque le couvercle n'est pas correctement fermé, la cuisson ne donne pas satisfaction.

INSTRUCTIONS D'EMPLOI

5 Branchement de l'appareil à la prise de courant

L'affichage de programme **PAIN NORMAL** apparaît lorsque l'appareil est branché à la prise de courant.



6 Si vous souhaitez commencer

IMMÉDIATEMENT LA CUISSON

Enfoncez la touche **MARCHE**

PRÉPÉTRISSAGE

La lampe **Opération de cuisson** est allumée, le temps **4:10** jusqu'à achèvement de la cuisson apparaît, l'appareil commence le pétrissage.

REPOS

PÉTRISSAGE

PREMIER GONFLEMENT

AÉRATION

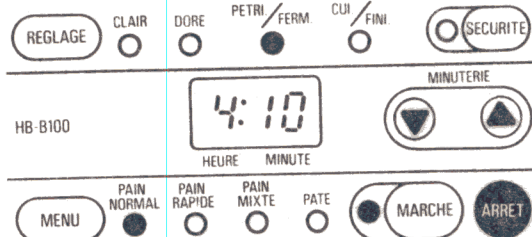
DEUXIÈME GONFLEMENT

CUISSON

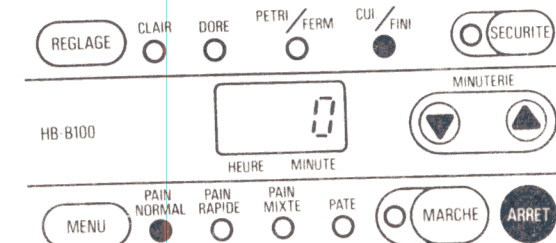
La cuisson commence environ **1:20** avant l'écoulement du processus de fabrication entier.

La lampe **CUI/FINI.** commence à clignoter rapidement, le refroidissement commence.

En fin de cuisson, la lampe **CUI/FINI.** est constamment allumée, l'avertisseur sonore signale la fin de la cuisson par un triple son.



Le temps jusqu'à l'achèvement de la cuisson est compté à rebours minute par minute.
(**4:09**, **4:08**.....)



- Si vous souhaitez changer le degré de cuisson, enfoncez tout d'abord la touche **REGLAGE**.

Si cette touche n'est pas actionnée, la cuisson se fera en mode **NORMAL**. Après le démarrage, vous pouvez encore modifier le degré de cuisson avant d'atteindre le niveau **CUISSON**. Si vous avez enfoncé la touche **SECURITE**, supprimez le blocage et choisissez le degré de cuisson.

- Enfoncez la touche **SECURITE** pour bloquer les fonctions de touches après avoir enfoncé la touche **MARCHE**.

- Si l'appareil ne fonctionne pas bien que vous ayez enfoncé la touche **MARCHE**, consultez la page 25, 26.

- N'oubliez pas que l'appareil est chaud aussi long temps que la lampe **CUI/FINI.** clignote.

buzzzzzz
buzzzzzz
buzzzzzzzz

Encore
Lorsqu'est acheté
1. Enfoncer
et voir le cas où
celle-ci

UTILISER

Le temps
bouton
• La
pas
Exemple

1

2

3

Enfin
L'affichage
s'allume

Encore quelques mots ...

Lorsque la lampe **CUI./FINI.** clignote rapidement, la cuisson est achevée; vous pouvez retirer le pain de l'appareil.

1. Enfoncez la touche **ARRET**, l'appareil arrête de travailler et vous pouvez retirer le récipient de cuisson de l'appareil. Au cas où vous auriez actionné la fonction **SECURITE**, supprimez celle-ci avant de retirer le récipient de cuisson.

2. Retirez le pain du painier de cuisson, placez-le dans un filet ou autre et laissez-le refroidir jusqu'à la consommation.

Attention

L'appareil lui-même et le récipient de cuisson sont très chauds, veuillez en tenir compte. Pour retirer le pain, portez des gants ou servez-vous de serviettes.

UTILISATION DE LA MINUTERIE

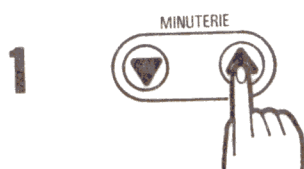


La minuterie ne peut pas être utilisée pour les programmes "PAIN RAPIDE" "PAIN MIXTE" ET "PÂTE".

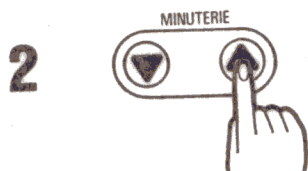
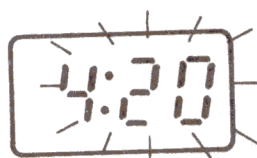
Le temps jusqu'à l'achèvement de la cuisson peut être programmé avec le bouton **MINUTERIE**.

- La minuterie permet une présélection de temps entre 4 h 20 mn et 13 h en pas de 10 mn.

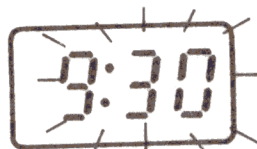
Exemple: Il est 9 h du soir et vous voulez que votre pain soit prêt à 6 h 30 le lendemain matin.
De l'heure actuelle jusqu'à 6 h 30 le lendemain, la différence est de 9 h et 30 mn. Réglez donc votre minuterie sur **9:30**.



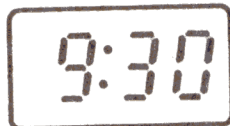
Lorsque vous enfoncez le bouton "Montee", l'affichage du temps **4:20** clignote.



Lorsque vous maintenez ce bouton enfoncé, le temps passe plus vite.
A **9:30**, cette indication de temps clignote.



Enfoncer la touche "MARCHÉ".
L'affichage de temps 9:30 et la lampe de contrôle "en service" s'allument; la présélection est alors achevée.



Utilisation du bouton Descente

- Si la présélection de temps souhaitée a été dépassée, vous pouvez vous servir de cette touche pour faire reculer le temps.
- En enfonceant cette touche, le temps **13:00** est affiché, si vous maintenez cette touche enfoncée, l'affichage du temps recule en 10 mn.
12:50, 12:40

L'indication du temps jusqu'à achèvement de la cuisson recule minute par minute: **9:29, 9:28**

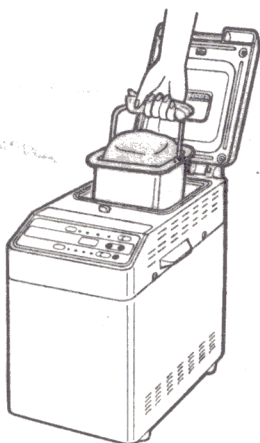
INSTRUCTIONS D'EMPLOI

7 En fin de cuisson, retirez le recipient de cuisson de l'appareil

Enfoncez la touche **ARRET** après que l'avertisseur sonore se soit manifesté à trois reprises; ouvrez le couvercle et retirez le recipient de cuisson de l'appareil par la poignée.

Utilisez des gants ou des serviettes lorsque la poignée est chaude.

Le recipient de cuisson et l'intérieur du compartiment de cuisson sont chauds.



- Si vous n'enfoncez pas la touche **ARRET** et si vous ne retirez pas le recipient de cuisson de l'appareil après avoir entendu l'avertisseur sonore, de l'air est insufflé pendant encore 30 mn puis l'appareil se met automatiquement hors service.

Ceci peut se produire lorsque le pain est retiré plus tard; mais il ne doit pas coller.

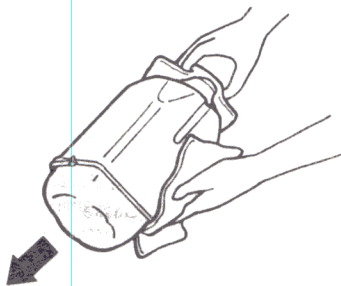
- Ne posez pas le recipient de cuisson chaud sur l'appareil ou sur un support qui ne résiste pas à la chaleur. Ceci provoquerait des changements de teinte et de forme ou des trous.

8 Comment retirer le pain

Retournez le recipient de cuisson et secouez-le plusieurs fois pour dégager le pain.

Lorsque vous avez préparé un pain de 600 g.

Puisque ce pain est léger, il se peut qu'il ne puisse pas être dégagé en secouant le recipient parce qu'il adhère à la pale de pétrissage. Dans ce cas, attendez que le panier de cuisson soit refroidi de manière à pouvoir le toucher; vous pouvez ensuite soulever et retirer le pain à l'aide de vos doigts dans l'espace entre le pain et le recipient.

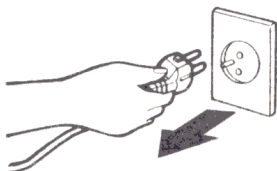


Conseils au sujet de la pale de pétrissage

- Au cas où le pain sortirait du recipient avec la pale de pétrissage, dégagez la pale avec un instrument approprié (p. ex, couteau, fourchette etc.).
- Si la pale de pétrissage reste dans le recipient de cuisson, veuillez vous référer à la page 19 "Nettoyage et entretien".

9 Après l'utilisation

Débranchez l'appareil de la prise de courant.



- Si vous enfoncez seulement la touche "ARRET" sans avoir débranché l'appareil, l'affichage de programme "PAIN NORMAL" reste allumé.

INSTRUCTIONS D'EMPLOI

POUR UNE PREPARATION RAPIDE DIS'VOTRE PAIN

Touch MENU PAIN RAPIDE: Do commencement jusqu'a l'a cheuement 2h 50mm.

- Utilisez davantage de levure sèche.

Ingrédients	Taille	Grande	Moyenne	Petite
Eau		270ml	180ml	100ml
Farine		375g	250g	125g
Sel		cuil. doseuse petite 1 1/2 (6g)	cuil. doseuse petite 1 (4 g)	cuil. doseuse petite 1/2 (2g)
Sucre		cuil. doseuse Grade 3 (21g)	cuil. doseuse Grande 2 (15g)	cuil. doseuse Grande 1 (7g)
Lait en poudre		cuil. doseuse Grande 1 1/2 (8g)	cuil. doseuse Grande 1 (5g)	cuil. doseuse Grande 1/2 (3g)
Beurre		23g	15g	8g
Levure sèche (qui ne doit pas lever)		cuil. doseuse Moyenne 2 (6g)	cuil. doseuse Moyenne 2 (6g)	cuil. doseuse Moyenne 1 (3g)

- Le pain contenant des fruits comme le pain aux raisins ne peut pas etre préparé avec le programme PAIN RAPIDE.
- La programmation ne peut pas etre utilisee avec le programme PAIN RAPID.

Procédez comme "Préparation du pain" (1) à (5).

6 Mise en MARCHÉ de la machine à pain.

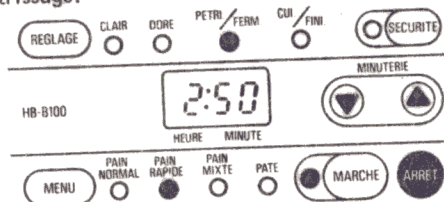
- 1 Sélectionnez PAIN RAPIDE avec la touche MENU. (Représentation de l'affichage)

- 2 Enfoncez la touche MARCHÉ

PRÉPÉTRISSAGE



La lampe operation de cuisson est allumée, le temps [2:50] jusqu'à achèvement de la cuisson apparaît et l'appareil commence le pétrissage.



Le temps jusqu'à l'achèvement de la cuisson recule minute par minute: ([2:49], [2:48].....)

- Réglez absolument le programme PAIN PAPIDE.
- Si l'appareil ne fonctionne pas bien que la touche MARCHÉ ait été enfoncée, veuillez vous référer à la page 25, 26.
- Pour ce qui est du réglage du degré de cuisson et du blocage des touches, procédez de la manière décrite pour Préparation du pain.

Le processus du levage jusqu'à l'achèvement du pain est le meme que celui decrit pour "Préparation du pain". Lorsque le pain est cuit, retirez-le du recipient de cuisson.

INSTRUCTIONS D'EMPLOI

Préparation de pain avec des fruits (P. ex. Pain aux raisins)

Touche MENU-PAIN MIXTE Durée 4 h 10 mn

- Utilisez les mêmes ingrédients que pour la préparation du pain normal, ajoutez les fruits, p. ex. les raisins, pendant le pétrissage.

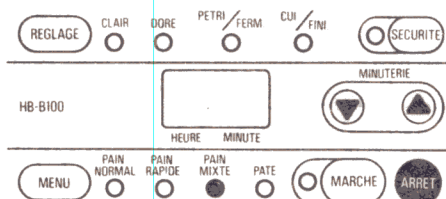
Taille	Grande	Moyenne	Petite
Quantité de raisins	90g	60g	30g

* La minuterie ne peut pas être utilisée en même temps que le programme PAIN MIXTE.

Procédez comme Préparation de pain (1) à (5).

6 Mise en marche de la machine à pain

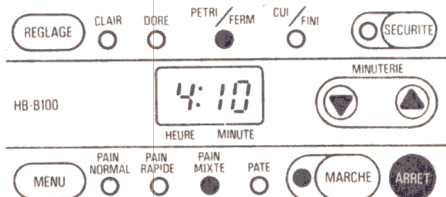
- Selectionnez **PAIN MIXTE** avec la touche **MENU**



- Enfoncez la touche **MARCHE**

PRÉPÉTRISSAGE

La lampe **Opération de cuisson** est allumée, le temps **4:10** jusqu'à achèvement de la cuisson apparaît et l'appareil commence le pétrissage.



Le temps jusqu'à achèvement de la cuisson recule minute par minute
(4:09, 4:08,)

- Ajoutez les raisins, etc. lorsque l'avertisseur sonore se fait entendre. L'avertisseur sonore se fait entendre 4 mn après le démarrage, l'appareil vous indique donc à quel moment l'addition des fruits doit se faire; des que l'avertisseur sonore se fait entendre, ouvrez le couvercle de l'appareil et introduisez les raisins dans le recipient de cuisson. (Lors de l'addition des raisins, veillez à ce que la température à l'intérieur de l'appareil ne baisse pas en refermant aussitôt le couvercle). L'appareil poursuit ensuite le pétrissage.



- Réglez absolument le programme **PAIN MIXTE**.

Lorsque l'appareil n'a pas été converti du programme **PAIN NORMAL** au programme **PAIN MIXTE**, aucun signal sonore qui indique que les fruits doivent être ajoutés se fait entendre.

- Pour ce qui est du degré de cuisson et du blocage des touches, veuillez procéder comme décrit Pour "PRÉPARATION DU PAIN."

Recommandations pour l'addition des raisins Répartissez régulièrement les raisins dans le recipient de cuisson. Si les raisins sont tout simplement amassés en un endroit, vous les retrouverez également à un seul endroit dans le pain fini.

- N'ajoutez pas les raisins avant que l'avertisseur sonore se soit fait entendre. Dans le cas contraire, ils seraient écrasés et coloreraient la pâte à pain.

Si vous souhaitez que quelques raisins soient écrasés, introduisez-les au début du programme **PAIN NORMAL**; dans ce cas, ils peuvent être cuits automatiquement en même temps que le pain. (La couleur du pain devient alors plus foncée).

Le processus de lavage jusqu'à l'achèvement du pain est le même que celui décrit pour "Préparation du pain" Lorsque le pain est cuit, retirez-le du recipient de cuisson.

INSTRUCTIONS D'EMPLOI

Préparation de pâte Touche MENU PATE: Durée 1 heure 40 minutes.

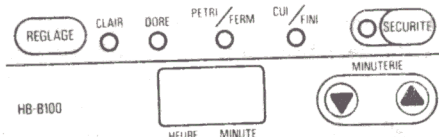
- Veuillez consulter "LE LIVRE DU PAIN" ci-joint pour vous informer sur la préparation des ingrédients lorsque vous souhaitez confectionner diverses sortes de pain et pâtes en utilisant le programme PATE.

* La programmation ne peut pas être utilisée en même temps que le programme PATE.

Procédez comme "Préparation du pain" (1) à (5).

6 Mise en marche de la machine à pain

- 1 Sélectionnez **PATE** avec la touche **MENU**



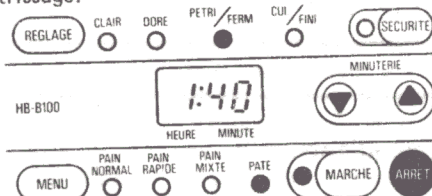
- 2 Enfoncez la touche **MISE EN MARCHÉ**

PRÉPÉTRISSAGE

REPOS

PÉTRISSAGE

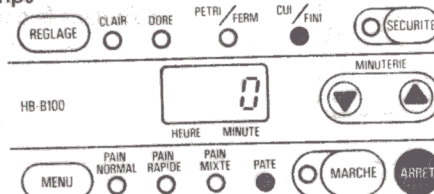
La lampe **Opération de cuisson** est allumée, le temps 1:40 jusqu'à achèvement de la cuisson apparaît et l'appareil commence le pétrissage.



Le temps jusqu'à l'achèvement du premier gonflement recule minute par minute.

(1:39, 1:38)

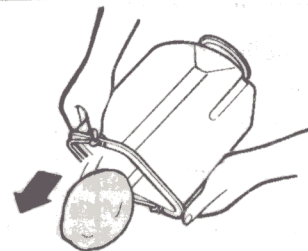
Après le premier gonflement, la lampe **CUI./FINI.** est allumée et l'avertisseur sonore vous signale cet état par un triple son. "0" apparaît sur l'affichage de temps



buzzzz buzzzz buzzzz

7 Comment retirer la pâte

- 1 Enfoncez la touche **ARRÊT**, ouvrez le couvercle et retirez le récipient de cuisson.
- 2 La pâte se trouve au centre du récipient de cuisson, retirez-la sans la casser.



- Il arrive que la pale de pétrissage colle à la pâte; retirez-la.
- Après utilisation de l'appareil, débranchez-le de la prise de courant.

Donnez maintenant la forme voulue à la pâte, laissez-la gonfler pour la deuxième fois dans le four et faites-la cuire au four.

INDICATIONS POUR UNE MEILLEURE UTILISATION

- Une bonne préparation – pour une dégustation délicieuse!

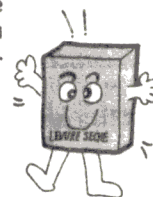
1 N'utilisez que des ingrédients frais ...

- La farine ne supporte pas l'humidité. Choisissez une farine à date de fabrication récente et utilisez si possible rapidement le contenu du paquet entamé.



Conseils pour la levure sèche

- Pour cette machine à pain, n'utilisez que de la levure sèche qui n'a pas besoin de gonfler. La levure sèche est un produit vivant. Après avoir entamé le sachet, conservez le reste de levure sèche au réfrigérateur ou au congélateur.



2 Dosez correctement les ingrédients.

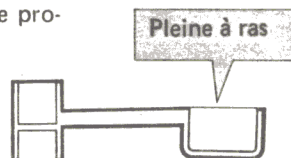
- Un dosage imprécis a des répercussions négatives sur le produit fini.

Si vous ne voulez pas utiliser la cuillère doseuse livrée, servez-vous d'une balance (qui indique également les unités inférieures à 10 g.)



Si vous utilisez la cuillère doseuse livrée, le dosage doit se faire à cuillère rase.

La mesure ne peut pas être exacte si vous compressez le produit dans la cuillère.



3 Indications pour une meilleure dégustation

Les produits sont meilleurs tout de suite après la cuisson. Les toasts sont réellement croustillants.

Le "LE LIVRE DU PAIN" joint peut vous aider à créer des variations les plus diverses.

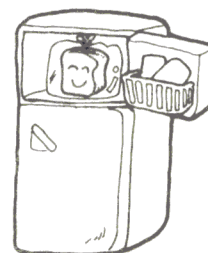
Au sujet de la conservation

Lorsque le pain est bien refroidi, il peut être conservé dans un sachet en matière plastique.

- Pendant 2 à 3 jours au réfrigérateur ou.



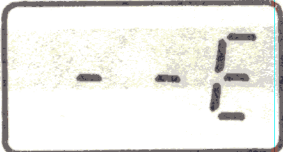
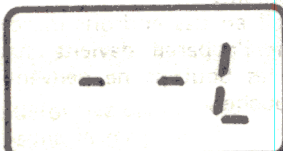
- Plus longtemps au congélateur



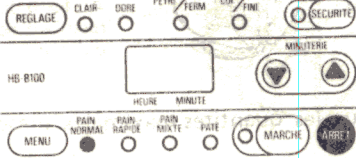
QUE SE PASSE-T-IL LORS DES AFFICHAGES SUIVANTS?



Vous avez enfoncé la touche MARCHE et

Affichage	Cause	Remède
 HEURE MINUTE et buzz. buzz. buzzzzz	Le recipient de cuisson n'a pas été ou a été mal mis en place dans l'appareil.	Placez le recipient de cuisson vous devez entendre nettement un déclic. Controlez si à l'affichage "--E" a disparu, enfoncez a nouveau la touche MARCHE .
 HEURE MINUTE et buzz. buzzzzz	La température à l'intérieur de l'appareil est trop élevée (elle atteint ou dépasse 38°C). (Ceci peut se produire lorsque l'appareil est directement reutilisé après achèvement d'une cuisson).	Ouvrez le couvercle et laissez le compartiment intérieur de l'appareil refroidir. (30 mn à 1 h). A la fin de la ventilation, l'appareil peut être redémarré après 5 à 10 mn. Enfoncez à nouveau la touche MARCHE après que l'affichage "--H" ait disparu.
 HEURE MINUTE et buzz. buzzzzz	La température à l'intérieur de l'appareil est trop basse (elle est inférieure à -5°C). (Ceci peut se produire lorsque la pâte vient juste d'être sortie du congélateur pour être placée dans l'appareil).	Placez l'appareil en un endroit chaud. Enfoncez à nouveau la touche MARCHE après que l'affichage "--L" ait disparu.

Que faut-il faire en cas de panne de courant ...

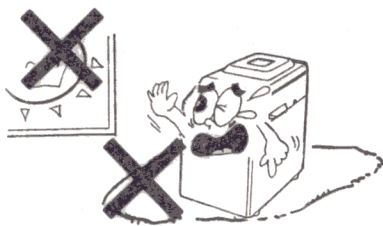
Affichage	Cause	Remède
L'affichage du temps clignote sans indiquer le temps écoulé. 	Ceci se produit lorsque la panne de courant a duré plus de 10 mn alors que l'appareil était en service.	Placez à nouveau vos ingrédients dans l'appareil et recommencez la cuisson dès le départ.
Seul l'affichage du programme PAIN NORMAL est allumé. 	Seul l'affichage du programme PAIN NORMAL est allumé. Ceci se produit lors d'une panne de courant prolongée (plus d'1 h) alors que l'appareil était en service. Placez à nouveau les ingrédients dans l'appareil et recommencez la cuisson depuis le départ.	

PRECAUTIONS

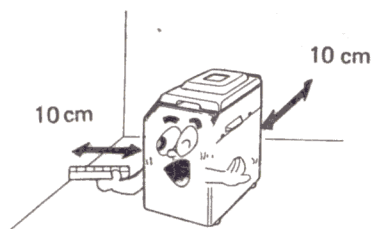
Pour éviter la chaleur, les brûlures et autres dégradations.

N'UTILISEZ PAS L'APPAREIL AUX ENDROITS SUIVANTS

- Sur des supports qui craignent la chaleur.
- En des endroits exposés aux rayons directs du soleil.



- A proximité de murs
Respectez un écartement de plus de 10 cm.

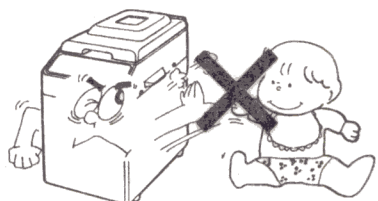


Placez l'appareil au moins à 10 cm des murs. Si l'appareil est utilisé à proximité de murs, etc., ceci peut provoquer des changements de couleur.

- Sur un appareil de cuisson en fonctionnement.
- En des endroits instables.

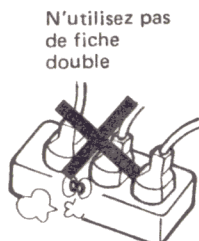


- A proximité d'enfants
Utilisez l'appareil en des endroits inaccessibles aux enfants car l'appareil devient chaud; de cette manière, les boutons ne peuvent également pas être touchés.



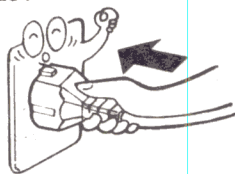
AVANT L'UTILISATION

- La fiche n'a pas encore été branchée à la prise de courant ...



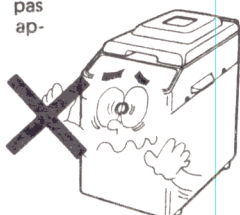
N'utilisez pas de fiche double

Courant alternatif de 220V



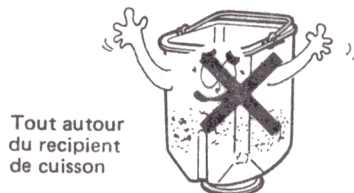
- N'utilisez l'appareil que pour la préparation de pain et de pâtes.

Les yaourts, ne peuvent pas être préparés dans cet appareil.



Dans le cas contraire, la machine serait endommagée et risquerait de mal fonctionner.

- Enlevez les corps étrangers.

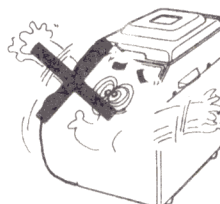


Tout autour du récipient de cuisson

Au fond du récipient de cuisson

- N'utilisez que les quantités maximales prescrites.

Le résultat ne sera plus aussi bon si vous dépassez les quantités maximales.



PEND

- Ne dépo
Ceci pro
des d

ATT

- Pendant
L'appare
touché
trop

AU SUJ

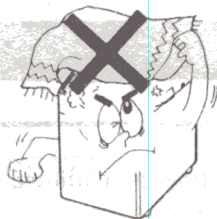
- Ne d
Lors
températ
palpée e
un b

APRES

- Ne l
Ceci
ques
lui-même

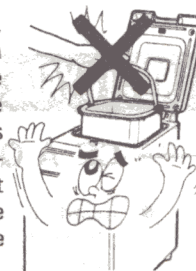
PENDANT L'UTILISATION

- Ne déposer pas de linges sur l'appareil. Ceci provoque une déformation du couvercle et des changements de teintes.



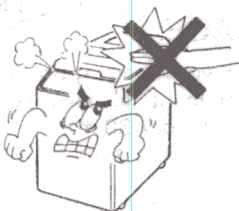
- Lorsque l'appareil est en service, n'ouvrez pas le couvercle et ne soulevez pas le récipient de cuisson.

Si vous ouvrez le couvercle, la température baisse à l'intérieur de l'appareil et le pain ne peut pas être correctement cuit. Si vous retirez le récipient de cuisson, le fonctionnement est interrompu et vous ne pouvez plus préparer de pain.

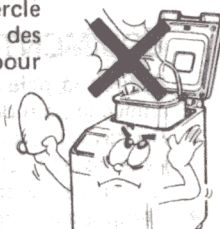


ATTENTION AUX BRULURES

- Pendant la cuisson L'appareil devient lui-même chaud. Ne le touchez pas et n'approchez pas votre visage trop près.



- Après achèvement de la cuisson Puisque le récipient de cuisson, le compartiment intérieur de l'appareil, la pale de pétrissage et le couvercle sont chauds, utilisez des gants ou des serviettes pour retirer le récipient de cuisson.

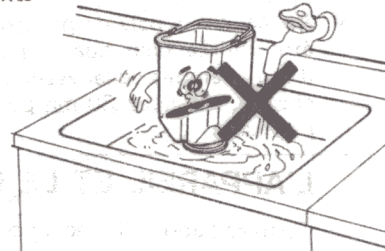


AU SUJET DE LA MANIPULATION

- Ne déformez pas le récipient de cuisson Lorsque le récipient de cuisson est déformé, la température correcte ne peut plus être palpée et il n'est donc plus possible d'obtenir un bon résultat.

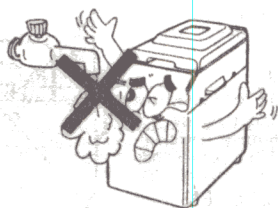


- Ne plongez pas le récipient de cuisson dans l'eau Ceci peut provoquer des dommages et des dérangements sur l'axe rotatif.

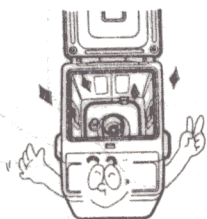


APRES L'UTILISATION

- Ne lavez pas l'appareil lui-même dans l'eau Ceci peut provoquer des décharges électriques ainsi que des détériorations sur l'appareil lui-même.



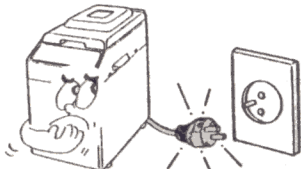
- Tenez l'intérieur de l'appareil toujours propre. Des salissures et des restes sur le fond de l'appareil peuvent calciner.



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

CE À QUOI IL FAUT FAIRE ATTENTION

- Avant le nettoyage et l'entretien de l'appareil, débranchez-le et procédez à ces travaux après le refroidissement.



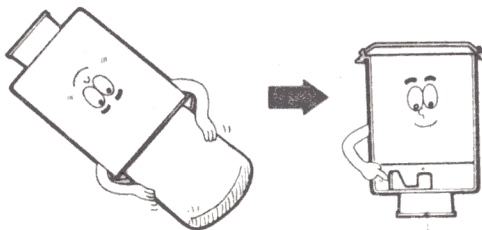
- Pour le nettoyage, n'utilisez que du produit à vaisselle. Dans le cas contraire, vous risquez de rayer et d'endommager la surface.



COMMENT RETIRER LA PALE DE PÉTRISSAGE

- Retirez la pale de pétrissage aussitôt après avoir enlevé le pain de l'appareil.
- Au cas où la pale de pétrissage serait collée sur l'axe rotatif, elle est difficile à retirer; dans ce cas, procédez de la manière suivante:
- Remplissez immédiatement le panier de cuisson d'eau froide ou tiède après avoir retiré le pain et laissez l'eau agir pendant environ 30 mn dans le récipient; retirez ensuite la pale de pétrissage. (Si vous laissez le récipient de cuisson dans l'appareil après avoir retiré le pain, la pale de pétrissage colle et ne peut être que difficilement retirée).
- Au cas où la pale de pétrissage ne pourrait pas être retirée bien que le récipient soit rempli d'eau, remplissez-le avec suffisamment d'eau chaude, attendez 30 mn puis retirez la pale de pétrissage.

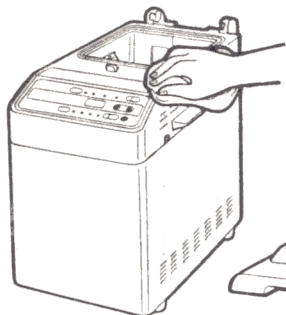
- Dès que vous avez retiré le pain ...remplissez immédiatement le récipient d'eau froide ou tiède et attendez 30 mn.



Ne plongez pas la partie inférieure du récipient de cuisson dans l'eau. Essuyez les salissures avec un chiffon ou autre.

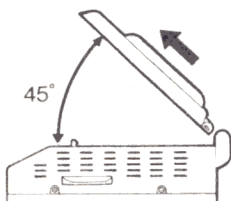
L'APPAREIL ET LE COUVERCLE

- Essuyez l'appareil avec un chiffon bien essoré.



Ne plongez pas le couvercle dans l'eau et ne le passez pas sous le robinet.

Veiller à ce que l'ouverture de l'aération du couvercle soit toujours propre de manière à ce que des salissures ou des poussières ne puissent pas se déposer.



- Comment retirer le couvercle
Ouvrez le couvercle jusqu'à 45° et dégagez-le dans le sens de la flèche.

N'oubliez pas de nettoyer l'intérieur de l'appareil.

- Ne Pas utiliser L'appareil à pain sans rondelle en caoutchouc à l'intérieur.

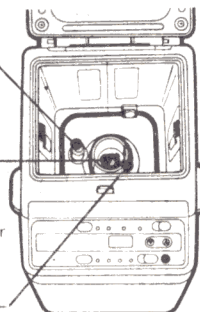
BLOCAGE

Ne manipulez pas trop brutalement et évitez les chocs sur l'apalpeur de pâte

PALPEUR

Retirez les salissures dans la partie centrale de l'accouplement avec un mouchoir en papier (papier essuyie-tout).

RONDELLE EN CAOUTCHOUC

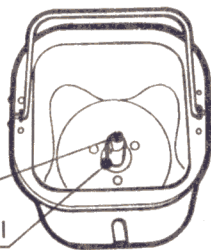


- Pour éviter un fonctionnement bruyant de l'appareil, n'enlèvez jamais la rondelle en caoutchouc.
Pour nettoyer la rondelle en caoutchouc, utilisez une éponge et laissez sécher.
- Après usage, il convient d'enlever les restes de pain et la farine avec un chiffon ou une éponge humide bien essorée.

RÉCIPIENT DE CUISSON

- Afin de ne pas endommager le joint de l'appareil sur l'axe rotatif lorsque vous éliminez les restes qui y adhèrent, essuyez celui-ci avec une éponge ou autre.

Axe rotatif
Joint de l'appareil



PALE DE PÉTRISSAGE

- Essuyez la pale de pétrissage avec une éponge.



Après le nettoyage, remettez la pale de Pétrissage dans le récipient de cuisson pour ne pas la perdre.

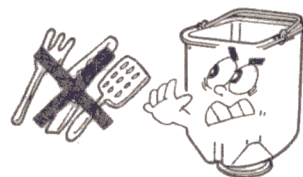
Au cas où l'alésage de la pale de pétrissage serait obstrué par des résidus, placez celle-ci dans de l'eau pendant une courte durée et nettoyez-la avec une brosse à dents, un lave-bouteille.

INDICATIONS POUR LE NETTOYAGE DU RÉCIPIENT DE CUISSON ET DE LA PALE DE PÉTRISSAGE ENDUITS DE FARINE

POUR NE PAS ENDOMMAGER LA SURFACE TRAITÉE AU FLUOR ...

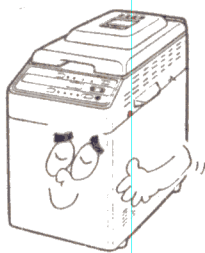
- N'utilisez aucun ustensile de cuisine dur comme une pelle en métal, un couteau, une fourchette, etc.
- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

A la longue, des nuances de couleurs plus ou moins fortes peuvent se produire sous l'action de l'eau ou de la vapeur. Ceci n'a aucune influence sur la cuisson. Vous pouvez continuer de vous servir de l'appareil.



RANGEMENT DE L'APPAREIL

- Laissez l'appareil refroidir de lui-même.



- Avant de le ranger, essuyez-le et séchez-le correctement.



- Refermez toujours le couvercle.

Ne déposez rien sur l'appareil.



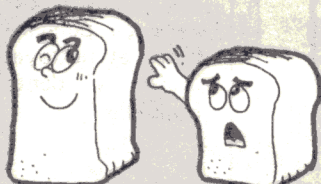
CORDON D'ALIMENTATION

Si le cordon d'alimentation est laissé pendant longtemps ou à la chaleur, une poudre blanche peut apparaître à sa surface.

Il convient de le nettoyer avec un linge.

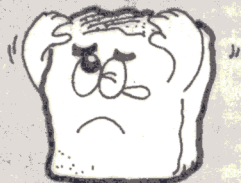
QUESTIONS ET REPONSES AU SUJET DE LA FABRICATION DU PAIN DE MENAGE

Q1 Pourquoi la hauteur et la forme du pain varient-elles?



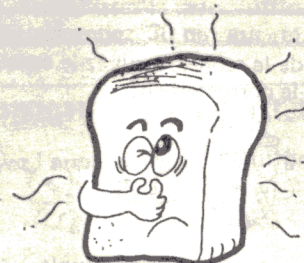
R1 La hauteur et la forme du pain varient selon la température ambiante, et le temps de repos (lorsque la minuterie est utilisée).
D'autre part, le dosage exact des ingrédients est déterminant pour la réussite d'un pain savoureux.

Q2 Pourquoi le pain n'a-t-il pas levé?



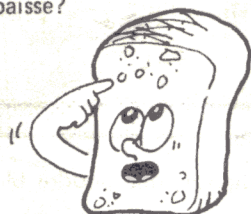
R2 Le pain ne peut pas lever si vous avez oublié d'ajouter de la levure ou d'utiliser la pale de pétrissage.
Le pain ne peut également pas lever correctement si la quantité de levure n'est pas suffisante ou si la farine et/ou la levure était trop vieille.
La taille du pain est influencée par la nature, la quantité et le degré de fraîcheur de la levure.

Q3 Le pain ne sent pas bon - Pourquoi?



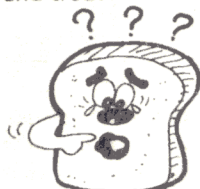
R3 Les ingrédients utilisés étaient trop vieux ou vous avez ajouté trop de levure.
Puisque le programme **PAIN RAPIDE** requiert davantage de levure, il est possible qu'une odeur plus forte se dégage.
Nous vous recommandons d'utiliser uniquement des ingrédients frais.
Le dosage exact des ingrédients influence la réussite d'un pain savoureux.

Q4 Pourquoi la structure du pain est-elle épaisse?



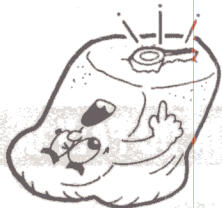
R4 Contrairement au pain de forme généralement rectangulaire, il s'agit ici d'une sorte de pain anglais bombé qui lève et qui est cuit dans le sens vertical; c'est pourquoi sa structure est légèrement plus épaisse que celle des pains rectangulaires habituels.

Q5 Pourquoi le centre du pain présente-t-il un grand trou?



R5 De l'air s'est amassé ici pendant le pétrissage et n'a pas pu être évacué lors de la phase d'aération; le pain a donc été cuit avec cette bulle d'air.

Q6 La pale de pétrissage sort du récipient de cuisson en même temps que le pain.



R6 Ceci n'est pas rare; servez-vous tout simplement d'un objet non métallique pour la retirer du pain.
Attention: La pale de pétrissage est chaude.

AU SUJET DE LA MINUTERIE

Q7 Pourquoi la minuterie ne fonctionne-t-elle que pour des marges de temps comprises entre 4 h et 20 mn et 13 h?

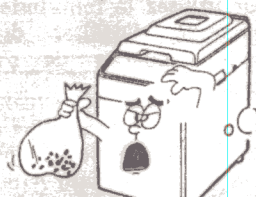
...moins
de 4 h
20 mn?



... plus
de 13 h?

R7 La cuisson du pain dure au moins 4 h et 10 mn; c'est pourquoi un temps de 4 h et 20 mn suffit.
Si vos ingrédients restent pendant plus de 13 h dans l'appareil, ils risquent de s'altérer.

Q8 Pour quelle raison les raisins ne peuvent-ils pas être ajoutés en même temps que les autres ingrédients?

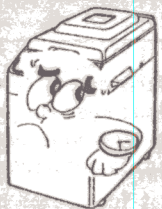


Pourquoi
les raisins
doivent-ils
être ajoutés
plus tard?

R8 Les raisins doivent rester entier. Ils ne sont ajoutés que plus tard pour éviter qu'ils ne soient écrasés lors du pétrissage.

Q9 Pourquoi la minuterie ne peut-elle pas être utilisée pour le programme PAIN MIXTE?

programme
PAIN MIXTE?



pourquoi
pas de
minuterie?

R9 La minuterie ne peut pas être utilisée puisque vous devez ouvrir le couvercle et ajouter vos fruits au cours du pétrissage. D'autre part, vous ne pouvez pas employer d'œufs lorsque vous utilisez la minuterie sous risque qu'ils s'altèrent dans l'appareil.

Q10 Pourquoi la minuterie ne peut-elle pas être utilisée pour le programme PÂTE?

Programme
PÂTE?



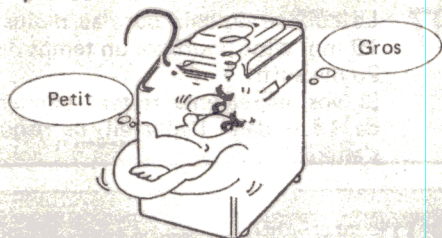
pourquoi
pas de
minuterie?

R10 La pâte risque de s'altérer en séjournant dans l'appareil.

QUESTIONS ET REPONSES AU SUJET DE LA FABRICATION DU PAIN DE MENAGE

AU SUJET DES INGREDIENTS

Q11 Est-il possible de diminuer de moitié ou de doubler la quantité des ingrédients prévus?



R11 La pale de pétrissage risque de se détacher si la quantité d'ingrédients utilisés n'est pas suffisante.

Et si la quantité d'ingrédients est doublée, le pain risque de lever et de déborder du récipient de cuisson.

Q12 Est-il possible d'utiliser du lait frais à la place du lait en poudre?

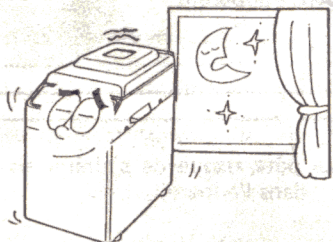


R12 Oui mais la quantité d'eau doit être réduite en conséquence.

Si vous utilisez la minuterie, il n'est pas recommandé d'utiliser du lait frais puisqu'il risquerait de s'altérer dans l'appareil.

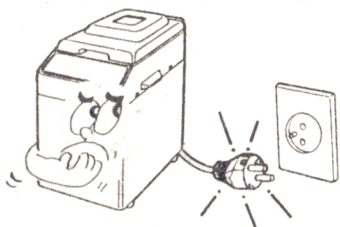
DIVERS

Q13 Lors de l'utilisation de la minuterie, l'appareil fait du bruit la nuit - Pourquoi?



R13 Le pétrissage se fait pendant la nuit afin que vous ayez du pain frais le matin. Les bruits que vous entendez sont ceux du moteur de pétrissage et du ventilateur.

Q14 La fiche de l'appareil a été involontairement retirée de la prise de courant pendant la cuisson - Que se passe-t-il?

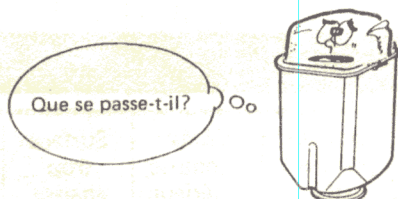


R14 Si l'interruption de courant dure moins de 10 mn, ceci n'a aucune influence sur le résultat (ce temps peut aussi être raccourci lors d'une faible température ambiante).

Rebranchez l'appareil pour qu'il continue de travailler. N'enfoncez pas la touche **ARRET** puisque vous annuleriez alors le programme de cuisson et que l'appareil serait mis hors circuit. Si vous actionnez la touche **MARCHE**, la cuisson recommence depuis le début.

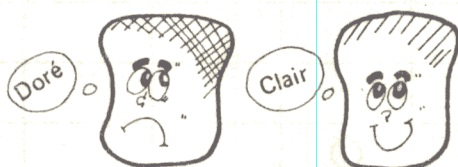
C'est pourquoi nous vous recommandons d'actionner la touche **SECURITE** après le démarrage.

Q15 Que se passe-t-il lorsque le pain n'est pas retiré du récipient de cuisson après la cuisson.



R15 Puisque l'humidité ne peut pas s'échapper du pain, la surface devient poisseuse et la forme du pain n'est plus aussi bonne.

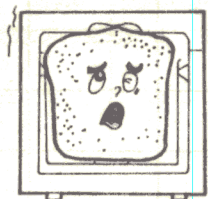
Q16 La couleur du pain est parfois trop foncée, parfois trop claire.



R16 Avec la touche **REGLAGE**, choisissez le degré de cuisson **CLAIR**, **NORMAL** ou **DORE**.

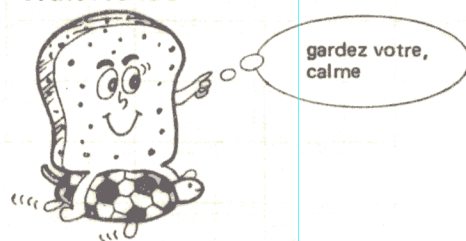
Cette sélection peut également être faite après avoir enfoncé la touche **MISE EN MARCHÉ**. La cuisson (la lampe **CUI./FIIN.** est allumée) ne doit pas encore être commencée (si vous avez actionné la fonction **SECURITE**, celle-ci doit tout d'abord être annulée).

Q17 Que faut-il faire si le pain monte jusqu'au couvercle et jusqu'au regard?



R17 Diminuez la quantité de levure sèche et/ou le sucre.

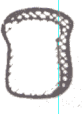
Q18 Pourquoi n'est-il pas possible de préparer un pain aux raisins avec le programme **PAIN RAPIDE**



R18 Puisque le temps de levage diminue avec le programme **PAIN RAPIDE**, le temps d'achèvement du pain varie considérablement selon la quantité des ingrédients et selon la nature du produit préparé.

AVANT D'APPELER LE SERVICE-CLIENT

Contrôlez ce qui suit			Résultats de cuisson	Ne fonctionne pas	Developpement de fumée 	Côtés retombés, intérieur humide 	Surface trop épaisse et brune 	Pain trop petit 	Farine à la surface 
Pas branché				☐					
Four anormal	Affichage --H			☐					
	Affichage --L			☐					
	Affichage --E			☐					
Ingrédients sur l'élément de chauffe ou le four				☐					
Pain trop longtemps dans le panier de cuisson après écoulement du temps de cuisson					☐				
Erreur de dosage	Farine	Trop				☐			
		Pas assez					☐		
	Levure	Trop				☐			
		Pas assez					☐		
	Sucre	Trop				☐			
		Pas assez					☐		
	Eau	Trop							
		Pas assez					☐	☐	
La pale de pétrissage n'est pas en place dans le récipient cuisson								☐	
Panne de courant (l'affichage de temps se met en marche et s'arrête ou l'affichage indique seulement PAIN NORMAL?)									☐
La touche ARRET a été enfoncée après le démarrage.									
Le couvercle était ouvert pendant le service									
Type de farine	Farine de froment complète.							☐	
	Farine additionnée de levure en poudre.							☐	
Utilisation d'une fausse sorte de levure								☐	
Utilisation de farine ou de levure trop vieille								☐	
La pain a été coupé aussitôt après la cuisson (la vapeur n'a pas pu s'échapper).									
Le degré de cuisson DORE a été involontairement sélectionné.									

Pain trop petit	Farine à la surface	Pas cuit à point	Structure de pain épaisse	Cuit pendant trop longtemps	De forme	Ne peut pas être coupé régulièrement et colle	Contre-mesure
							
							⇒ Branchez le four à pain et enfoncez MARCHE .
							⇒ Enfoncez MARCHE lorsque la surface du four est normale (14° F/-10° C à 100° F/38° C)
			⇒	Remettre le recipient de cuisson et enfoncez à nouveau MARCHE Un bruit net doit se faire entendre. Contrôlez si l'affichage "--E" a disparu.			
							⇒ Recommencez depuis le départ. Retirez les miettes ou la poussière du four.
							⇒ Retirez immédiatement le pain du recipient de cuisson apres la cuisson.
○					○		⇒ Dosez à nouveau correctement les ingrédients.
○							
○				○			
○			○				
○	○				○		
	○						⇒ Remettez la pale de pétrissage sur l'axe.
		○					⇒ Recommencez depuis le départ avec des nouveaux ingrédients.
		○					⇒ Recommencez depuis le depart avec des nouveaux ingrédients
		○					⇒ Recommencez depuis le départ avec des nouveaux ingrédients
○							⇒ Recommencez avec de la farine à pain.
○							⇒ Recommencez avec de la levure qui ne lève pas.
○							⇒ Recommencez avec de la farine et de la levure fraîches.
○						○	⇒ Coupez le pain lorsqu'il est refroidi.
				○			⇒ Recommencez depuis le départ avec des nouveaux ingrédients