

★ ★ ★ ●
TRiSTAR



BM-4582

Lisez ce livret entièrement avant l'utilisation et conservez-le à titre d'information

BM-4582

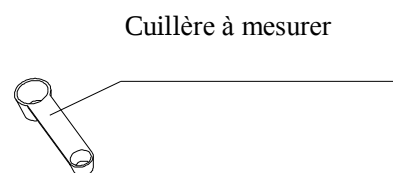
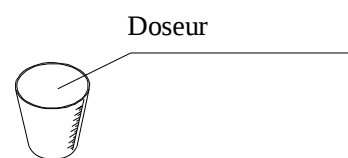
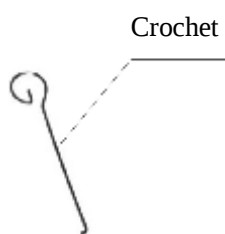
MISES EN GARDE IMPORTANTES :

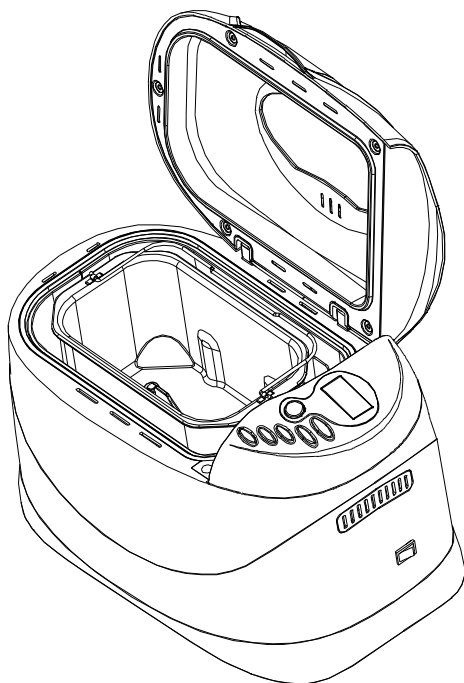
Avant d'utiliser l'appareil électrique, les précautions de base suivantes doivent toujours être prises :

1. Lisez toutes les instructions.
2. Avant l'utilisation, vérifiez que la tension de la prise murale correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique.
3. Ne faites pas fonctionner un appareil avec un cordon d'alimentation ou une prise endommagé(e) après des anomalies de fonctionnement ou s'il est tombé ou a été endommagé de quelque manière que ce soit. Renvoyez l'appareil au fabricant ou au plus proche prestataire de service agréé pour examen, réparation ou réglages électriques ou mécaniques.
4. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
5. Pour vous protéger contre des décharges électriques, ne plongez pas le cordon d'alimentation, les prises ou le boîtier dans de l'eau ou d'autres liquides.
6. Débranchez-le de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de poser ou d'enlever des pièces et avant le nettoyage.
7. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre à l'extérieur d'une table ou contre des surfaces chaudes.
8. L'utilisation d'accessoires, qui ne sont pas recommandés par le fabricant de l'appareil, peut entraîner des blessures corporelles.
9. Une surveillance sur place est nécessaire lorsque votre appareil est utilisé à proximité d'enfants ou de personnes infirmes.
10. Ne le placez pas sur ou à proximité d'un brûleur à gaz chaud, d'une plaque électrique chaude ou un four chaud.
11. D'extrêmes précautions doivent être prises lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
12. Ne touchez aucune partie mobile ou en rotation de la machine au cours de la cuisson.
13. Ne mettez jamais l'appareil en marche sans avoir mis correctement en place le moule à pain rempli d'ingrédients.
14. Ne donnez jamais de coups sur le dessus ou le côté du moule à pain pour le détacher, cela peut l'endommager.
15. Des feuilles de métal ou tout autre matériau ne doivent pas être introduites dans la machine à pain car ceci peut déclencher un incendie ou un court-circuit.
16. Ne couvrez jamais la machine à pain avec une serviette ou tout autre matériau, la chaleur et la vapeur doivent pouvoir s'échapper librement. Un incendie peut être déclenché si elle est couverte par des matériaux combustibles ou qu'elle entre en contact avec eux.
17. Branchez toujours en premier la prise mâle sur l'appareil, ensuite connectez le cordon d'alimentation à la prise murale. Pour débrancher, placez une des touches sur OFF (ARRÊT), ensuite déconnectez la prise mâle de la prise murale.
18. N'utilisez pas l'appareil pour autre chose que l'utilisation prévue.
19. Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
20. Sauvegardez ces instructions.

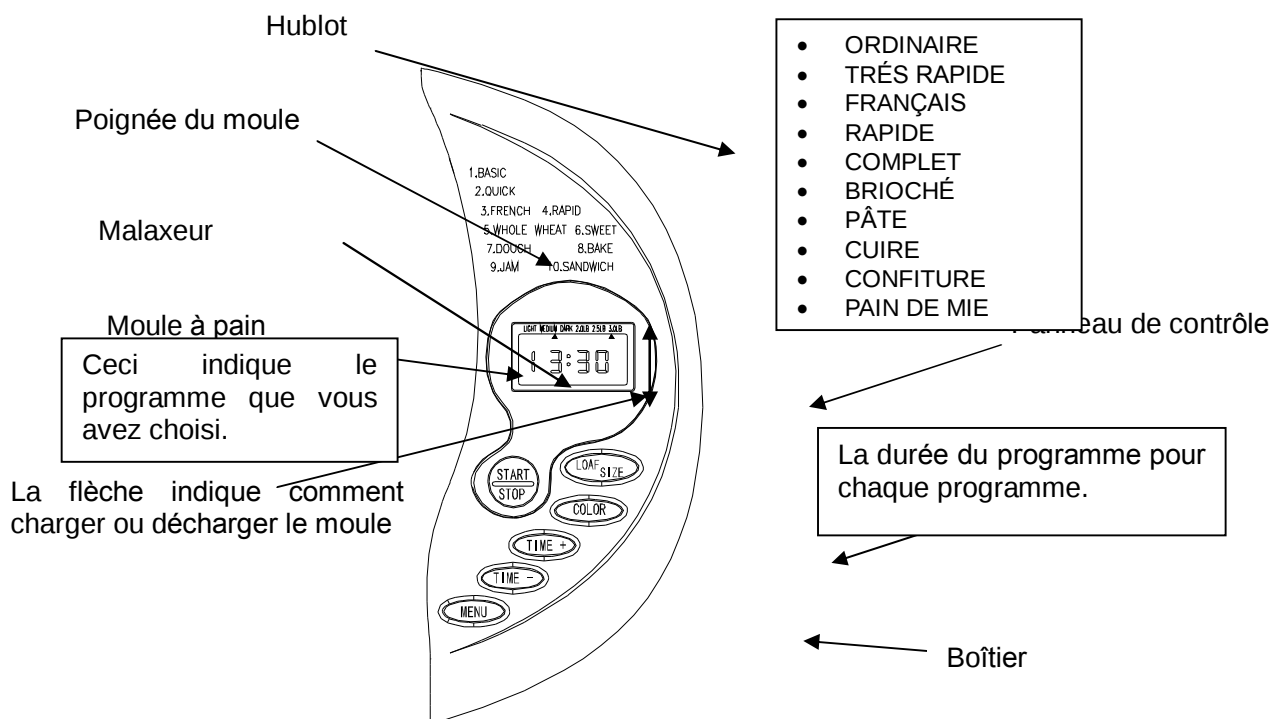
Utilisation domestique uniquement

Connaissez votre machine à pain





Introduction aux fonctions



APRÈS MISE SOUS TENSION

Dès que la machine à pain est raccordée à l'alimentation électrique et que l'interrupteur d'alimentation est activé, un signal sonore est émis et « 3:30 » apparaît dans l'afficheur après un bref instant. Mais les deux points entre le « 3 » et « 30 » ne clignotent pas constamment. La flèche pointe vers **3.0LB** et **MEDIUM** (1361 g et MOYEN) C'est le réglage par défaut.

DÉMARRAGE / ARRÊT

Pour démarrer et arrêter le programme de cuisson sélectionné.

Appuyez une fois sur la touche « **DÉMARRAGE/ARRÊT** » pour lancer un programme. Un signal sonore bref est émis et les deux points de l'affichage de l'heure commencent à clignoter, le programme démarre. Aucune touche n'est activée sauf la touche « **DÉMARRAGE/ARRÊT** » après qu'un programme ait commencé.

Pour arrêter le programme, appuyez sur la touche « **DÉMARRAGE/ARRÊT** » pendant approximativement 3 secondes jusqu'à ce qu'un signal sonore confirme que le programme a été arrêté. Cette fonctionnalité aide à éviter toute interruption non intentionnelle du déroulement du programme.

MENU

Il est utilisé pour définir différents programmes. A chaque pression (accompagnée d'un bref signal sonore) le programme varie. Appuyez continuellement sur la touche, les 10 menus sont itérés pour être affichés sur l'afficheur LCD (affichage à cristaux liquides). Sélectionnez votre programme désiré. Les fonctions des 10 menus sont expliquées ci-dessous.

1. **Ordinaire** : pétrissage, levée et cuisson d'un pain ordinaire. Vous pouvez également ajouter des ingrédients pour parfumer.
2. **Très rapide (Préparation rapide pour pain)** : pétrissage, levée et cuisson de pain avec bicarbonate de sodium ou levure chimique. Le pain cuit avec ce réglage est habituellement plus petit avec une texture dense.
3. **Français** : pétrissage, levée et cuisson avec une durée de levée plus longue. Le pain cuit avec ce menu présente une croûte plus croustillante et une texture légère.
4. **Rapide** : pétrissage, levée et cuisson en quelques étapes.
4. **Complet** : pétrissage, levée et cuisson d'un pain complet. Ce réglage comprend une durée de préchauffage plus longue pour permettre aux céréales d'absorber de l'eau et de gonfler. Il n'est pas conseillé d'utiliser la fonction Délai qui peut provoquer de piètres résultats.
5. **Brioché** : pétrissage, levée et cuisson de pain brioché. Pour cuire le pain brioché croustillant.
7. **Pâte** : pétrissage et levée mais sans cuisson. Retirez la pâte et mettez-la en forme pour fabriquer des petits pains, pizza, pain cuit à la vapeur, etc.
8. **Cuire** : cuisson uniquement mais sans pétrissage et levée. Egalement utilisé pour augmenter la durée de cuisson pour les réglages sélectionnés.
9. **Confiture** : cuisson de confitures et marmelades.
10. **Pain de mie** : pétrissage, levée et cuisson de pain de mie. Pour la cuisson de pain à texture légère avec une croûte plus fine.

COULEUR

Avec cette touche, vous pouvez sélectionner une couleur **LÉGÈRE**, **MOYENNE** ou **FONCÉE** pour la croûte. Appuyez sur cette touche pour sélectionner la couleur que vous désirez.

TAILLE DU PAIN

Appuyez sur cette touche pour sélectionner la taille du pain. Veuillez remarquer que la durée totale de l'opération peut varier avec les différentes tailles de pain.

RETARD (HEURE + ou HEURE -)

Si vous voulez que l'appareil ne commence pas immédiatement à fonctionner, vous pouvez utiliser cette touche pour définir le temps de retard.

Vous devez décider combien de temps passera avant que votre pain soit prêt en appuyant sur **HEURE +** ou **HEURE -**. Veuillez remarquer que le temps de retard doit comprendre le temps de cuisson du programme. C'est-à-dire qu'à la fin du temps de retard, du pain chaud peut être servi. Tout d'abord, le programme et le degré de brunissement doivent être sélectionnés, ensuite appuyez sur **HEURE +** ou **HEURE -** pour augmenter ou diminuer le temps de retard par incréments de 10 minutes. Le retard maximum est de 13 heures.

Exemple : Maintenant il est 20:30, si vous voulez que votre pain soit prêt demain matin à 7 heures, c'est-à-dire dans 10 heures et 30 minutes. Sélectionnez vos menu, couleur, taille de pain, ensuite appuyez sur **HEURE +** ou **HEURE -** pour ajouter l'heure jusqu'à ce que 10:30 apparaisse sur l'**afficheur LCD**. Puis appuyez sur la touche **DÉMARRAGE/ARRÊT** pour activer ce programme de retardement. Vous pouvez voir les points clignoter et l'**afficheur LCD** fera le compte à rebours pour indiquer le temps restant. Vous aurez du pain frais à 7:00 du matin. Si vous ne voulez pas sortir le pain immédiatement, le temps de maintien au chaud d'1 heure commence.

Remarque : Pour des cuissons avec retard, n'utilisez pas d'ingrédients facilement périssables tels que les œufs, lait frais, fruits, oignons, etc.

MAINTIEN AU CHAUD

Le pain peut être automatiquement maintenu chaud pendant 60 minutes après la cuisson. Si vous voulez sortir

le pain, arrêtez le programme avec la touche **DÉMARRAGE/ARRÊT**.

MÉMOIRE

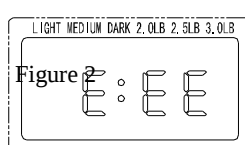
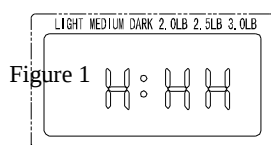
Si l'alimentation électrique a été interrompue pendant le déroulement de la fabrication du pain, le processus de cette dernière continue automatiquement dans les 15 minutes, même sans appuyer sur la touche **DÉMARRAGE/ARRÊT**. Si le temps de coupure excède 15 minutes, la mémoire ne peut être conservée et la machine à pain doit être redémarrée. Mais si la pâte n'est pas au-delà de la phase de pétrissage lorsque l'alimentation électrique s'interrompt, vous pouvez appuyer directement sur **DÉMARRAGE/ARRÊT** pour poursuivre le programme depuis le début.

ENVIRONNEMENT

La machine peut fonctionner parfaitement dans une large plage de température, mais il peut y avoir une différence dans la taille du pain dans une pièce très chaude et une très froide. Nous suggérons que la température de la pièce soit entre 15 et 34°C.

INDICATEUR D'ALARME :

1. Si l'afficheur indique : « **H:HH** » après le lancement du programme, (reportez-vous ci-dessous, figure 1) la température intérieure est trop élevée. Alors le programme doit être arrêté. Ouvrez le couvercle et laissez la machine refroidir pendant 10 à 20 minutes.
2. Si l'afficheur indique : « **E:EE** » après que vous ayez appuyé sur **DÉMARRAGE/ARRÊT** (reportez-vous ci-dessous, figure 2), le capteur de température est déconnecté, veuillez le faire vérifier par un expert agréé.



.Pour la première utilisation

1. Veuillez vérifier que toutes les pièces et accessoires sont présents et en bon état.
2. Nettoyez toutes les pièces conformément à la dernière section: « **Nettoyage et maintenance** ».
3. Réglez la machine à pain en mode de cuisson et faites-la fonctionner à vide pendant environ 10 minutes. Ensuite, laissez-la refroidir une fois de plus.
4. Séchez parfaitement toutes les pièces et assemblez-les, ainsi, l'appareil est prêt pour l'utilisation.

Comment faire du pain

1. Mettez le moule en place, ensuite appuyez jusqu'à ce qu'il se verrouille en position correcte. Fixez le malaxeur dans les arbres d'entraînement, faites tourner les pétrisseurs-mélangeurs dans le sens horaire, jusqu'à ce qu'ils se verrouillent. Il est recommandé de remplir les trous avec de la margarine résistant à la chaleur avant de mettre les pétrisseurs-mélangeurs en place, ceci évite que la pâte colle au-dessous des pétrisseurs-mélangeurs et ceux-ci peuvent être facilement retirés du pain.
2. Placez les ingrédients dans le moule à pain. Veuillez suivre les directives mentionnées dans la recette. Habituellement, l'eau ou les substances liquides doivent être mises en premier, ensuite ajouter sucre, sel et farine, ajoutez toujours la levure ou la levure chimique comme dernier ingrédient. En cas de pâte lourde avec une grosse portion de seigle ou de blé entier, nous conseillons d'inverser l'ordre des ingrédients, c'est-à-dire, de verser en premier la levure séchée et la farine et en dernier lieu le liquide pour obtenir un meilleur résultat au pétrissage.
3. Avec le doigt, faites une petite entaille sur un côté de la farine. Ajoutez-y la levure. Assurez-vous qu'elle n'entre pas en contact avec les ingrédients liquides ou le sel.
4. Fermez doucement le couvercle et connectez le cordon d'alimentation à une prise murale.
5. Actionnez l'interrupteur.
6. Appuyez sur la touche Menu jusqu'à la sélection de votre programme désiré.
7. Appuyez sur la touche **COULEUR** pour sélectionner la couleur désirée de la croûte.
8. Appuyez sur la touche **TAILLE DU PAIN** pour sélectionner la taille désirée (907 g ou 1134 g ou 1361 g).
9. Réglez le temps de retard en appuyant sur la touche **Heure +** ou **Heure -**. Cette étape peut être ignorée si vous voulez que la machine à pain commence immédiatement l'opération.
10. Appuyez sur la touche **DÉMARRAGE/ARRÊT** pour commencer l'opération.
11. Pour le programme **ORDINAIRE, FRANÇAIS, PAIN COMPLET, PAIN BRIOCHÉ, PAIN DE MIE**, un long signal sonore est émis pendant le fonctionnement. C'est pour vous inviter à ajouter des ingrédients. Ouvrez le

couvercle et mettez des ingrédients. Il est possible que de la vapeur s'échappe des fentes d'aération du couvercle pendant la cuisson. Ceci est normal.

12. Une fois que le processus est terminé, 10 signaux sonores sont émis. Vous pouvez appuyez sur la touche **DÉMARRAGE/ARRÊT** pendant approximativement 3 à 5 secondes pour arrêter le processus et sortir le pain. Ouvrez le couvercle et en utilisant des gants isolants, saisissez fermement la poignée du moule à pain et tirez doucement le moule vers le haut et sortez-le de la machine.

Attention : le moule à pain et le pain peuvent être très chauds ! Manipulez-les toujours avec précaution.

12. Laissez le moule à pain refroidir avant de retirer le pain. Utilisez ensuite une spatule anti-adhérente pour décoller doucement les bords du pain du moule.

13. Retournez le moule à pain sur une clayette à refroidir grillagée ou sur une table de cuisson propre et secouez doucement jusqu'à ce que le pain tombe sur la clayette.

14. Retirez avec précaution le pain du moule et laissez-le refroidir environ 20 minutes avant de le couper en tranches.

15. Si vous êtes en dehors de la pièce ou si vous n'avez pas appuyé sur la touche **DÉMARRAGE/ARRÊT** à la fin de l'opération, le pain sera automatiquement maintenu chaud pendant 1 heure et ensuite l'alimentation sera coupée.

16. Lorsque l'appareil n'est pas utilisé ou que l'opération est finie, coupez l'interrupteur d'alimentation et débranchez le cordon d'alimentation.

Remarque : Avant de couper le pain en tranche, utilisez le crochet pour sortir le malaxeur noyé au fond du pain. Le pain est chaud, n'utilisez jamais les mains pour sortir le malaxeur.

. Introduction spéciale

1. Pour une préparation rapide pour pains

Les pains fabriqués suivant une préparation rapide pour pain sont faits avec de la levure chimique et du bicarbonate de sodium qui sont activés par l'humidité et la chaleur. Pour avoir des pains parfaits, fabriqués suivant une préparation rapide pour pain, il est suggéré que tous les liquides soient placés au fond du moule à pain, les ingrédients secs sur le dessus. Au cours du mélange initial de pain, fabriqué suivant une préparation rapide pour pain, la pâte et des ingrédients secs peuvent s'amalgamer dans les coins du moule, il peut être nécessaire d'aider la machine à mélanger pour éviter les grumeaux de farine. Si c'est le cas, utilisez une spatule en caoutchouc.

. Nettoyage et maintenance

Débranchez la machine de l'alimentation et laissez-la refroidir avant de la nettoyer.

1. Moule à pain : Frottez l'intérieur et l'extérieur avec un chiffon humide. N'utilisez pas d'objets tranchants ou d'agents abrasifs pour ne pas endommager le revêtement anti-adhérent. Le moule doit être totalement sec avant d'être mis en place.

2. Malaxeur : Si la barre de pétrissage est difficile à retirer de l'axe, remplissez le récipient d'eau chaude et laissez-le tremper pendant approximativement 30 minutes. Le pétrisseur-malaxeur peut alors être facilement retiré pour être nettoyé. Essuyez aussi avec précaution la lame à l'aide d'un chiffon humide en coton. Veuillez remarquer que le moule à pain et le malaxeur sont des éléments résistants au lave-vaisselle.

3. Boîtier : essuyez doucement la surface extérieure du boîtier avec un tissu mouillé. N'utilisez aucun nettoyant abrasif pour le nettoyage car ceci dégraderait le poli brillant de la surface. Ne plongez jamais le boîtier dans l'eau pour le nettoyer.

Remarque : Il est conseillé de ne pas démonter le couvercle pour le nettoyer.

4. Avant de ranger la machine à pain, assurez-vous qu'elle est totalement refroidie, qu'elle est propre et sèche et que le couvercle est fermé.

Introduction aux ingrédients du pain

1. Farine de boulangerie

La farine de boulangerie a une haute teneur en gluten (elle peut aussi être appelée farine hautement glutineuse – elle est hyperprotéinée). Elle a une bonne élasticité et peut empêcher le pain de s'affaisser après la levée. Comme le contenu en gluten est supérieur à celui de la farine ordinaire, elle peut être utilisée pour fabriquer du pain de grande taille et avec une fibre interne meilleure. La farine de boulangerie est l'ingrédient le plus important de la fabrication de pain.

2. Farine nature

La farine nature est faite de mélange de blés tendres et durs bien choisis, elle est appropriée pour la fabrication expresse de pain ou gâteaux.

3. Farine complète

La farine complète est faite en broyant du blé entier, elle contient des enveloppes de grains de blé et du gluten, la farine complète est plus lourde et plus nutritive que la farine ordinaire. Le pain fabriqué avec de la farine complète est habituellement plus petit. De nombreuses recettes combinent habituellement la farine

complète et la farine de boulangerie pour obtenir de meilleurs résultats.

4. Farine de blé noir

La farine de blé noir, également appelée « farine rustique », est une sorte de farine riche en fibres semblable à la farine complète. Pour obtenir une grande taille après la levée, elle doit être utilisée mélangée avec une grande proportion de farine de boulangerie.

5. Poudre à gâteau

La poudre à gâteau est faite en broyant du blé tendre ou du blé à faible teneur en protéines qui est spécialement utilisé pour faire des gâteaux. Différentes farines semblent être semblables. En fait, les performances de la levure ou l'absorbabilité de farines diverses diffèrent en grande partie des zones de culture, des raisons de croissance, du processus de broyage et de la durée de stockage. Vous pouvez choisir des farines de marques différentes pour les tester, les goûter et les comparer sur le marché local et choisir celle qui pourrait donner le meilleur résultat en fonction de votre expérience et de vos goûts.

6. Farine de maïs et farine de flocons d'avoine

La farine de maïs et celle de flocons d'avoine sont faites en broyant respectivement du maïs et des flocons d'avoine, elles sont toutes deux les ingrédients que l'on ajoute pour fabriquer du pain rustique, elles sont utilisées pour améliorer la saveur et la texture.

7. Sucre

Le sucre est un ingrédient très important pour ajouter une saveur sucrée et de la couleur au pain. Tandis qu'il aide à faire lever la pâte, en tant qu'aliment, le sucre blanc est grandement utilisé. Le sucre brun, le sucre en poudre ou autres sucres peuvent être demandés pour des besoins spéciaux.

8. Levure

La levure active le processus de levurage pâteux, puis génère le dioxyde de carbone, faisant dilater la pâte et assouplissant les fibres internes. Cependant, la reproduction rapide de la levure nécessite l'apport de glucides dans du sucre et de la farine en tant qu'aliment.

1 cu. à c. de levure sèche active = 3/4 cu. à c. de levure à action rapide

1,5 cu. à c. de levure sèche active = 1 cu. à c. de levure à action rapide

2 cu. à c. de levure sèche active = 1,5 cu. à c. de levure à action rapide

La levure doit être conservée au réfrigérateur, car elle est détruite à haute température. Avant de l'utiliser, vérifiez la date et la durée de stockage de votre levure. Remplacez-la au réfrigérateur dès que possible après chaque utilisation. Habituellement, si la pâte ne monte pas, c'est que la levure est inactive.

Veillez trouver ci-dessous le moyen de vérifier si votre levure est active ou non.

(1) Versez 1/2 tasse d'eau chaude (45 à 50 °C) dans un doseur.

(2) Mettez 1 cu. à c. de sucre blanc dans la tasse et mélangez, ensuite saupoudrez 2 cu. à c. de levure sur l'eau.

(3) Mettez le doseur dans un endroit chaud pendant environ 10 min. Ne mélangez pas l'eau.

(4) La mousse atteindra la valeur d'une tasse. Sinon, la levure est morte ou inactive.

9. Sel

Le sel est nécessaire pour améliorer la saveur du pain et la couleur de la croûte. Mais le sel peut également empêcher la levure de monter. N'utilisez jamais trop de sel dans une recette, si vous ne voulez pas utiliser de sel, omettez-le. Et sans sel, le pain sera plus gros.

10. Œuf

Les œufs peuvent améliorer la texture du pain, le rendre plus nourrissant et augmenter sa taille, lui ajouter une saveur caractéristique d'œuf. Lorsque vous en utilisez, enlevez la coque et tournez régulièrement.

11. Graisse, beurre et huile végétale

La graisse peut rendre le pain plus mou et prolonger sa durée de stockage. Le beurre doit être fondu ou coupé en petits morceaux avant d'être utilisé pour pouvoir le tourner régulièrement lorsque vous le sortez du réfrigérateur.

12. Levure chimique

La levure chimique est principalement utilisée pour faire lever le pain Ultra rapide et les gâteaux. Car elle ne nécessite pas de temps de montée et elle produit du gaz qui forme des bulles ou adoucit la structure du pain en utilisant un principe chimique.

13. Bicarbonate de soude

Le même principe que ci-dessus. Il peut également être combiné à la levure chimique.

14. Eau et autres liquides

L'eau est un ingrédient essentiel pour la fabrication du pain. En règle générale, la température de l'eau la mieux appropriée est entre 20 et 25 °C. Mais la température de l'eau devrait être comprise entre 45 et 50 °C pour atteindre la vitesse de levée pour fabriquer un pain Ultra rapide. L'eau peut être remplacée par du lait frais ou par de l'eau mélangée avec 2% de lait en poudre, ce qui peut renforcer la saveur du pain et améliorer la couleur de la croûte. Certaines recettes peuvent demander du jus de fruit dans le but d'améliorer la saveur du pain, ex. : jus de pomme, jus d'orange, jus de citron, etc.

Poids des ingrédients

Une des étapes importantes de la fabrication d'un bon pain réside dans l'utilisation des quantités appropriées d'ingrédients.

Il est fortement suggéré d'utiliser un doseur, une cuillère à mesurer pour obtenir les quantités précises, sinon, le pain est en grande partie influencé par les dosages.

1. Mesure des ingrédients liquides

L'eau, le lait frais ou la solution de lait en poudre doivent être mesurés avec des doseurs.

Observez le niveau du doseur avec vos yeux à l'horizontale.

Lorsque vous mesurez de l'huile de cuisson ou d'autres ingrédients, nettoyez parfaitement le doseur sans autres ingrédients.

2. Mesure de poudre sèche

La poudre sèche doit être conservée dans des conditions naturelles et en vrac, faites le niveau dans le doseur pour assurer une mesure précise.

3. Ordre des ingrédients

L'ordre de mise en place des ingrédients doit être respecté ; en règle générale, l'ordre est le suivant : ingrédients liquides, œufs, sel et lait en poudre, etc. Lors de la mise en place des ingrédients, la farine ne doit pas être mouillée totalement par le liquide. La levure ne peut être placée que sur la farine sèche. En aucun cas, la levure ne doit toucher le sel. Après que la farine ait été pétrie pendant un certain temps, un signal sonore est émis pour vous rappeler de mettre les ingrédients fruits dans le mélange. Si les ingrédients fruits ont été ajoutés trop tôt, la farine diminue après une longue durée de mélange. Lorsque vous utilisez la fonction de retard pour une longue période, n'ajoutez jamais les ingrédients périssables tels que les œufs, les ingrédients fruits.

Guide de dépannage

N°	problème	déroulement des faits	solution
1	Fumée par le trou de ventilation lors de la cuisson	certaines ingrédients adhèrent à l'élément chauffant ou à proximité. La première fois, de l'huile est appliquée sur la surface de l'élément chauffant	Débranchez la machine à pain et nettoyez l'élément chauffant, mais attention de ne pas vous brûler
2	le pain s'est effondré au centre et la croûte du dessous est trop épaisse	vous maintenez le pain chaud et le laissez dans le moule pendant un long moment, ainsi l'eau s'évapore trop	Sortez le pain plus tôt sans le maintenir chaud
3	il est très difficile de sortir le pain	le mélangeur adhère fortement à l'axe dans le moule à pain	Après avoir sorti le pain, mettez de l'eau chaude dans le moule et plongez le mélangeur pendant 10 min, puis sortez-le et nettoyez.
4	ingrédients non remués de façon uniforme et la cuisson est mauvaise	1. procédure sélectionnée inappropriée	sélectionnez la bonne procédure.
		2. après mise en marche, v. appuyez sur la touche démarrage/arrêt et la procédure s'arrête momentanément	Mélangez encore les ingrédients et répétez si le temps de la pâte est trop long
		3. après mise en marche, v. ouvrez plusieurs fois le couvercle et le pain est sec, pas de croûte à couleur brune	N'ouvrez pas le couvercle à la dernière levée
		4. résistance pour remuer trop importante, le mélangeur ne peut presque pas tourner et mélanger de façon adéquate	Vérifiez le trou du mélangeur, puis sortez le moule et faites fonctionner sans charge. Si anormal, contactez le SAV.
5	affichage « H:HH » après avoir appuyé sur « démarrage/arrêt »	température dans la machine à pain trop élevée pour faire le pain	Appuyez sur « démarrage/arrêt » et débranchez la machine à pain, puis sortez le moule, ouvrez le couvercle et laissez la machine refroidir.
6	v. entendez le bruit du moteur mais la pâte n'est pas encore mélangée	moule à pain pas correctement en place ou trop de pâte à remuer	Vérifiez que le moule est correctement fixé, que la pâte correspond à la recette et que les ingrédients sont correctement pesés
7	taille du pain si grande qu'il pousse le couvercle	trop de levure ou de farine ou d'eau ou la température ambiante est trop élevée	Vérifiez les facteurs ci-dessus, réduisez correctement les quantités en fonction des vraies raisons
8	taille du pain trop petite ou le pain ne lève pas	pas de levure ou pas assez de levure, de plus, la levure peut avoir une faible activité si la température de l'eau est trop élevée ou que la levure est	Vérifiez la quantité et les performances de la levure

		mélangée avec le sel	
9	pâte trop grosse, elle déborde du moule	trop de liquides qui rendent la pâte molle et trop de levure	Réduire la quantité de liquides et améliorez la rigidité de la pâte
10	le pain s'est effondré au centre lors de la cuisson de la pâte	1. farine utilisée n'est pas de la poudre consistante, ne peut faire lever la pâte	Utilisez de la farine de boulangerie ou de la poudre consistante
		2. taux de la levure trop rapide ou température de la levure trop élevée	utilisez des ingrédients à la température de la pièce
		2. l'excès d'eau rend la pâte trop mouillée et molle	en fonction de la capacité d'absorption de l'eau, adaptez l'eau de la recette
11	poids du pain trop important : construction du mélange trop dense	1. trop de farine ou pas assez d'eau	réduisez la farine ou augmentez l'eau
		2. trop d'ingrédients fruits ou trop de farine complète	réduisez la quantité d'ingrédients correspondants et augmentez la levure
12	partie centrale creuse après avoir coupé le pain	1. trop d'eau ou pas de sel	réduisez l'eau de façon appropriée et vérifiez le sel
		2. température de l'eau trop élevée	vérifiez la température de l'eau
13	la surface du pain adhère à la poudre sèche	1. il y a des ingrédients à forte quantité de gluten dans le pain tels que beurre et bananes, etc.	nettoyez la pâte à la main au cours du mélange
		2. ne se mélange pas correctement car pas assez d'eau	vérifiez l'eau et la construction mécanique de la machine à pain
14	croûte trop épaisse et couleur de cuisson trop foncée à la cuisson de gâteaux ou de nourriture avec excès de sucre	différentes recettes ou ingrédients ont un grand effet sur la fabrication du pain, la couleur de cuisson trop foncée à cause de l'excès de sucre	si la couleur de cuisson est trop foncée pour la recette avec un excès de sucre, appuyez sur démarrage/arrêt pour éteindre 5 à 10 mn avant, sortez-le après l'avoir gardé chaud pendant 20 mn sans ouvrir le couvercle

Renseignements pour la protection de l'environnement



Ce produit ne devrait pas être mis dans les déchets ménager à la fin de son existence mais doit être remis à un point de ralliement pour des produits électroménager et électronique. Ce symbole sur article, mode d'emploi et boîte vous indique ce recyclage. Les matières de cet article sont appropriées pour recyclage. Par le recyclage des appareils ou de ses matières premières vous contribuez à la protection de notre environnement.

Renseignez-vous auprès des autorités locales pour cet endroit de rassemblement.