

Assembler la cuve à pain. Prendre la cuve à pain anti adhésive avec les deux mains et la placer exactement au milieu de la base dans l'espace de cuisson. Pressez soigneusement la cuve vers le bas jusqu'à l'enclenchement. Fixez les deux bras pétrisseurs sur les axes d'entraînement.

1. Mise en place des ingrédients :

Les ingrédients doivent être versés dans la cuve dans l'ordre prescrit dans la recette.

2. Sélection du déroulement des programmes :

Sélectionner le programme requis avec la touche « Menu ».

Sélectionner le degré approximatif pour le programme.

Sélectionner le brunissage requis.

Vous pouvez retarder le départ de la programmation avec la touche « Time change »

Appuyez sur la touche « Marche ».

3. Mélange et pétrissage de la pâte :

La machine à pain mélange et pétrit la pâte automatiquement jusqu'à obtention d'une consistance convenable.

4. Pause :

Après le premier pétrissage, un temps de repos est prévu pendant lequel le liquide pénètre lentement dans la levure et la farine.

5. Levée de la pâte :

Après la première phase de pétrissage, la machine à pain produit la température optimale pour la levée de la pâte.

6. Cuisson :

La machine à pain régle automatiquement la température de cuisson et le temps.

7. Maintien au chaud :

Quand la cuve de cuisson est ouverte, un bip sonore peut-être entendu plusieurs fois pour retirer le pain. Dans le même temps le maintien au chaud durera une heure.

8. Fin du déroulement du programme :

Après la fin du programme, sortez la cuve avec des gants protecteurs et renversez le pain. Si le pain ne tombe pas immédiatement agitez les bras pétrisseurs pour que le pain puisse sortir. Si les bras pétrisseurs restent dans le pain, utilisez la broche à crochets, introduisez-la en dessous du pain chaud dans l'ouverture ronde des bras pétrisseurs et pliez-la en tirant, vous pouvez voir exactement où les lames sont dans le pain et retirez les bras pétrisseurs.

➤ **PROGRAMME PERSONNEL :**

Le programme personnel sera utilisé pour la fabrication de menu suivant votre goût. Vous pouvez inclure certains pré-programmes dans le réglage de base. Vous pouvez changer la durée des phases de programme individuellement ou enlever différents déroulements de programme. Cela vous donne des possibilités de préparer individuellement votre pain ou votre pâte.

4 programmes, inclus les choix suivants :

- Choix du brunissage.
- Addition d'ingrédients (signal sonore dans le programme pétrissage)
- Durée
- Stage 1 et 2

Durée totale en heure	3h50	Levée 2	85
Programme de préchauffage	22	Ajustage de la durée	0 - 120
Chauffage on/off	0 - 30	Levée 3	OFF
Ajustage de la durée		Ajustage de la durée	0 - 120
Pétrissage	18	Cuisson	60
Ajustage de la durée	0 - 30	Ajustage de la durée	0 - 60
Levée 1	45	Maintien au chaud	60
Ajustage de la durée	0 - 120	Ajustage de la durée	OFF

➤ **REGLAGE DE LA DUREE :**

Effectuez de la façon suivante :

- Sélectionnez « Programme Personnel »
- Choisissez le mode approprié avec la touche « Degré ». Le temps programmé pour ce mode est affiché.
- Il peut-être changé avec la touche « Minuterie » dans les limites disponibles ; appuyez jusqu'au temps requis affiché sur l'écran (si possible, au-delà de l'affichage OFF).
- Confirmez la durée avec la touche « Minuterie ». Pressez encore la touche pour accéder au prochain mode de programme pour lequel le temps programmé sera affiché.
- Lorsque le temps maximal du mode de programme approprié est dépassé par pression sur la touche « Minuterie » « OFF » apparaît sur l'écran, cela causera un mode ignoré dans le déroulement du programme.
- Chaque fois que vous faites des changements, vous devez confirmer chaque mode de programme en appuyant sur la touche « Sélection programme ». Le programme retourne sur le premier mode.
- Quittez le programme modifié par pression sur la touche « Arrêt ». La durée programmée dans le programme personnel est affichée sur l'écran, et le programme peut-être démarré.

➤ **NETTOYAGE ET ENTRETIEN :**

1. Cuve : Frottez l'intérieur et l'extérieur avec un chiffon humide. N'utilisez aucun agent abrasif ou dur afin de préserver le revêtement anti-adhésif. La cuve doit être parfaitement sèche avant de pouvoir être remise en place.
2. Pales de pétrissage : Si les barres de pétrissage sont difficiles à retirer de l'axe, remplissez le récipient d'eau chaude et laissez temper environ 30 minutes. Il est alors facile de démonter le pétrisseur pour le nettoyer. Essayez les pales soigneusement à l'aide d'un chiffon de coton humide. Veuillez noter que la cuve et les pales de pétrissage sont toutes deux lavables au lave-vaisselle.
3. Coque : Essayez doucement la surface extérieure de la coque à l'aide d'un chiffon mouillé. N'utilisez pas de nettoyant abrasif, car vous risquez d'abîmer la finition lustrée de l'appareil. Ne plongez jamais la coque dans l'eau pour la nettoyer.
4. Avant d'emballer la machine à pain pour la ranger, assurez-vous qu'elle est totalement refroidie, propre et sèche, et que le couvercle est fermé.

➤ **PRESENTATION DES INGREDIENTS POUR LE PAIN :**

1. Farine panifiable
La farine panifiable a une forte teneur en gluten (souvent qualifiée de « riche en gluten », lequel confère une grande quantité de protéines), présente une bonne élasticité et peut éviter que la

boule de pain ne s'affaisse après la levée. Comme sa teneur en gluten est supérieure à celle de la farine ordinaire, elle peut servir à fabriquer de grosses miches de pain avec une meilleure qualité de mie. La farine panifiable est l'ingrédient le plus important dans la fabrication du pain.

2. Farine ordinaire

La farine ordinaire est faite d'un mélange choisi de blé tendre et de blé dur. Elle peut servir à fabriquer du pain express ou des gâteaux.

3. Farine de blé complet ou complète

On fabrique la farine complète en broyant du blé complet ; elle contient l'enveloppe des grains et du gluten. La farine complète est plus lourde et plus nutritive que la farine ordinaire. Le pain fabriqué à partir de farine complète est généralement de petite taille. C'est pourquoi les recettes associent souvent la farine complète et une farine panifiable afin d'obtenir de meilleurs résultats.

4. Farine de blé noir

La farine de blé noir, ou farine de sarrasin, est une sorte de farine riche en fibres, similaire à la farine de blé complet. Pour obtenir un gros pain après la levée, il faut l'utiliser en association avec une part importante de farine panifiable.

5. Poudre à gâteau

On fabrique la poudre à gâteau en broyant du blé tendre ou du blé à faible teneur en protéines ; elle sert spécifiquement à la fabrication de gâteaux. Les différentes sortes de farine se ressemblent toutes en apparence. En fait, la qualité de la levure ou la capacité d'absorption des farines diffèrent considérablement en fonction des zones de culture, facteurs de croissance, processus de meulage et durées de stockage. Vous pouvez choisir des farines de marques différentes pour les essayer, les goûter et comparer sur le marché local ; vous opterez ensuite pour celle qui pourra produire le meilleur résultat compte tenu de vos expériences et de vos goûts.

6. Farine de maïs et farine d'avoine

On fabrique la farine de maïs et la farine d'avoine en broyant respectivement des grains de maïs et d'avoine ; il s'agit dans les deux cas d'ingrédients supplémentaires pour fabriquer un pain rustique en améliorant le goût et la texture.

7. Sucre

Le sucre est un ingrédient très important car il ajoute une pointe sucrée et la couleur dorée du pain. De plus, il contribue à faire fermenter le pain. Le sucre blanc est très fréquemment utilisé. Le sucre brun, le sucre glace ou les fils sucrés de barbe à papa peuvent être requis pour des besoins particuliers.

8. Levure

La levure traverse le processus de fermentation de la pâte, produit ensuite du dioxyde de carbone afin de faire gonfler le pain et de donner une mie tendre. Toutefois, la régénération rapide de la levure se nourrit des glucides contenus dans le sucre et de la farine.

1 c. à café de levure sèche de boulanger = ¼ c. à café de levure instantanée

1 ½ c. à café de levure sèche de boulanger = 1 c. à café de levure instantanée

2 c. à café de levure sèche de boulanger = 1 ½ c. à café de levure instantanée

La levure doit être rangée au réfrigérateur, car elle perd ses propriétés par fortes températures. Avant de l'utiliser, vérifiez la date et la durée de conservation de votre levure. Remplacez-la au réfrigérateur dès que possible après chaque utilisation. Généralement, si la pâte ne monte pas, c'est que la levure a perdu ses propriétés. La méthode suivante vous permettra de vérifier que votre levure est fraîche et utilisable.

a) Versez 20 dl d'eau chaude (45-50 °C) dans un verre doseur.

b) Ajoutez 1 cuillerée à café de sucre blanc dans le verre et mélangez, puis saupoudrez sur l'eau 2 cuillerées à café de levure.

c) Placez le verre doseur dans un endroit chaud pendant environ 10 min. Ne mélangez pas l'eau.

9. Levain (yeast pastries) : Pour préparation de pâte ou levain sucré.

10. **Programme personnel** (own programme) : Pour une programmation individuelle d'un déroulement de programme. Voir « Programme principal »

5/ Brunissement :

En appuyant sur la touche, le brunissement peut-être le suivant : léger / moyen / foncé.

6/ Degrés :

Cette touche peut-être activée pour des poids suivants dans n'importe quel programme :

Degrés 1 : Pour un petit pain de 908 gr environ.

Degrés 2 : Pour un gros pain de 1360 gr environ.

7/ Programme personnel :

Vous pouvez activer ce programme avec la touche « sélection de programme » et « minuterie ». Veuillez vous référer au paragraphe « programme personnel » dans lequel celui-ci est décrit en détail.

➤ LES FONCTIONS DE LA MACHINE A PAIN :

ALARMES :

Le bip sonore se fera entendre dans les conditions suivantes :

- Quand les touches « MENU » et « MINUTERIE » sont activées.

- Quand toutes les touches de programme sont activées.

- Pendant la seconde partie du pétrissage, afin d'ajouter des graines, fruits ou autres ingrédients.

- Après la fin de la cuisson, l'appareil bip durant la période de « maintien au chaud ».

MÉMOIRE :

Si l'alimentation électrique est interrompue pendant le processus de fabrication du pain, ce dernier reprendra automatiquement au même point où il a été interrompu dans la mesure où la coupure n'excède pas deux minutes. Dans l'éventualité où la coupure excède deux minutes, l'écran indique le réglage de base, l'appareil doit-être redémarré (ceci est seulement possible si la pâte n'est pas dans la phase de pétrissage, autrement le programme doit être redémarré depuis le début.

SECURITE :

Si la température de l'appareil est trop élevée (env. 40°C) pour une nouvelle programmation, lorsqu'une tentative de remise en marche est faite, l'écran indiquera « HOT » et l'alarme se fera entendre. Si cela se présente, retirez la cuve et attendez que l'appareil refroidisse et recommencez depuis le début le programme initial. Si le couvercle est ouvert, le programme sera interrompu. Ne pas ouvrir le couvercle durant la phase de cuisson, cela modifiera éventuellement la couleur du pain.

➤ PREMIERE UTILISATION :

1. Vérifiez la cuve à pain et lavez la cuve de cuisson.

2. Ne pas utiliser d'objets pointus et ne pas frotter la cuve (décaper), la cuve à pain est recouverte d'un anti adhérent.

3. Graissez la cuve à pain et la cuve de cuisson, videz au bout de 10 minutes.

4. Nettoyez encore. Placez les bras pétrisseurs sur leur axe dans la cuve de cuisson.

➤ COMMENT FAIRE DU PAIN :

1/ Marche/Arrêt (Stop/Start) :

Appuyez le bouton M/A pour arrêter ou terminer un programme à chaque position, pressez le bouton et tenez-le enfoncé jusqu'à ce que vous entendiez un bip. La position initiale de départ du programme choisi est inscrite sur l'écran. Si vous souhaitez changer de programme, celui-ci peut être fait par ce bouton.

Si vous souhaitez arrêter le déroulement du programme, ouvrez le couvercle de l'appareil. Si le couvercle est refermé, le programme continuera dans la position où il a été interrompu.

2/ Affichage :

Position de base

Dès que la machine à pain est prête à fonctionner, l'affichage indique « 3 :30 ». Les flèches indiquent « Basic Stage » et brunissage « Moyen ». Maintenant celui-ci est prêt à fonctionner. La durée du programme choisi peut être lu par le compte à rebours ou les indications sur l'affichage.

- Préchauffe (preheat) : Le liquide et les ingrédients sont chauffés.
- Pétrissage (knead) : Est indiqué lorsque l'appareil est en phase de pétrissage.
- Addition (add) : Un bip peut-être entendu. Les ingrédients sont maintenant mélangés et d'autres ingrédients peuvent être ajoutés.
- Levée (rise) : Indique les différentes phases de levée (1-3).
- Cuisson (bake) : La cuisson est effectuée.
- Fin (complete) : La cuisson est terminée et le pain peut-être retiré.
- Maintien (keep warm) : Les produits seront gardés au chaud pendant une heure.

3/ Sélection de la durée (time selecting) :

Les programmes à l'exception de levure (baking powder) et pâte (dough) peuvent être démarrés avec le retardateur. Vous devez additionner les heures et minutes à partir du moment où la préparation est prête et en fonction du temps aromatiquement applicable et approprié.

Après la cuisson finale, laissez au chaud pendant une heure

Par exemple :

Il est 20 heures et vous souhaitez avoir du pain blanc et frais à 7 heures du matin : Les ingrédients prescrits sont alors versés par ordre dans la cuve et celle-ci disposée dans l'appareil.

Préparation d'emploi, la levure ne doit pas être en contact avec un liquide.

Appuyez sur le bouton « MENU » pour le choix du programme requis, puis appuyez sur le bouton « Brunissage » pour obtenir le brunissage souhaité. Dans cet exemple, nous choisissons le programme 1 « Ordinaire », celui-ci nécessite 3 heures, plus un maintien au chaud d'une heure (au total 4h). Soit une programmation de départ pour 3h du matin. Dans le cas de cuisson retardé, ne pas utiliser d'ingrédients pétrissables, tel que du lait, œufs, fruits, yaourt ou oignons, etc....

4/ Menu :

En appuyant sur la touche « MENU » vous pouvez activer différents programmes. Les programmes sont utilisés pour les préparations suivantes :

1. **Basic (Ordinaire)** : Cuisson, levée et texture du pain blanc, ce programme est utilisé le plus souvent.
2. **Basic complet (basic wholemeal)** : Pour pain complet au froment.
3. **Base de pâte (basic dough)** : Pour préparation de pâte.
4. **Rapide (quick)** : Pour une préparation rapide du pain blanc et du pain aux céréales.
5. **Rapide-complet (quick wholemeal)** : Pour préparation rapide du pain complet.
6. **Rapide-pâte (quick dough)** : Pour préparation rapide de la pâte.
7. **Confiture (jam)** : Pour cuisson de confiture et marmelade.
8. **Levure chimique (yeast powder)** : Pour pâtisserie sur base levante.

d) La poussée doit atteindre jusqu'à l'équivalent de 40 dl. Sinon, cela signifie que la levure a perdu ses propriétés.

9. Sel

Le sel est nécessaire aux qualités gustatives du pain et au doré de la croûte. Cependant, il peut aussi empêcher la levure de monter. Évitez les excès de sel dans vos recettes. De plus, le pain sera plus gros s'il n'est pas salé.

10. Œufs

Les œufs peuvent améliorer la texture du pain, le rendre plus nourrissant et plus gros, l'enrichir d'un goût d'œuf spécifique. En cas d'utilisation, cassez-les et remuez uniformément.

11. Matière grasse, beurre, huile végétale

La matière grasse peut rendre le pain plus tendre et prolonger la conservation. Avant utilisation, le beurre doit être fondu ou découpé en petits dés, afin qu'il se mélange uniformément si vous venez de le sortir du réfrigérateur.

12. Levure chimique

La levure chimique sert principalement à faire lever un pain ou un gâteau. Elle n'a pas besoin d'un temps de levée puisque, elle produit des gaz qui formeront des bulles ou rendront la texture du pain plus tendre, selon un principe chimique.

13. Bicarbonate de soude

Obéit au principe ci-dessus. Peut également s'utiliser associé à la levure chimique.

14. Eau ou autre liquide

L'eau est un ingrédient essentiel à la fabrication du pain. De manière générale, sa température idéale est comprise entre 20 et 25 °C. On peut remplacer l'eau par du lait frais ou de l'eau mélangée à 2 % de lait en poudre ; cela devrait améliorer le goût du pain et le doré de la croûte. Certaines recettes recourent à des jus afin d'enrichir le goût du pain : jus de pomme, d'orange, de citron, etc.

➤ POIDS DES INGRÉDIENTS :

L'une des étapes importantes dans la fabrication d'un bon pain est l'utilisation des quantités correctes d'ingrédients.

Il est vivement conseillé d'utiliser un verre doseur ou une cuillère-mesure afin d'obtenir la quantité exacte, sinon la qualité du pain en sera affectée.

1. Pesez des ingrédients liquides

Eau, lait frais ou solution à base de lait en poudre doivent être mesurés à l'aide du verre doseur.

Vérifiez le niveau en amenant le verre doseur à la hauteur des yeux.

Lorsque vous mesurez de l'huile ou d'autres ingrédients, nettoyez le verre doseur de tout autre ingrédient.

2. Mesure d'une poudre sèche

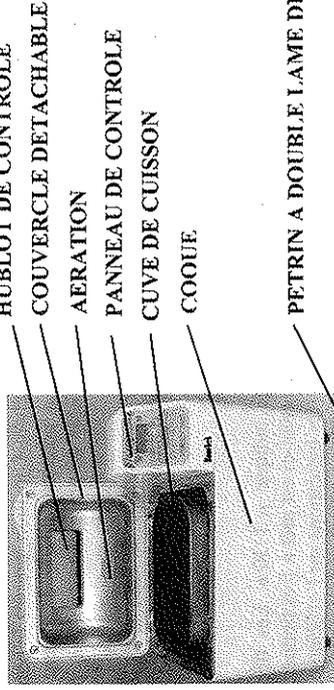
Une poudre sèche doit être conservée en vrac et en l'état. Arrosez le verre à l'aide d'un couteau pour obtenir une mesure exacte.

3. Ordre des ingrédients

Il faut respecter l'ordre d'incorporation des ingrédients. De manière générale il est le suivant : ingrédients liquides, œufs, sel et lait en poudre, etc. Pendant que vous versez les ingrédients, ne détrempiez pas la farine avec les liquides. La levure ne peut être placée que sur la farine sèche. De plus, la levure ne doit absolument pas être en contact avec le sel. Une fois que la farine a été malaxée pendant un certain temps, un signal sonore vous rappelle d'ajouter les ingrédients à base de fruits. Si ceux-ci sont incorporés trop tôt, le goût risque d'être atténué par la durée du malaxage. Quand vous utilisez le retardateur pour une longue durée, ne jamais incorporer des ingrédients pétrissables comme les œufs et fruits.

➤ GUIDE D'IDENTIFICATION DES INCIDENTS :

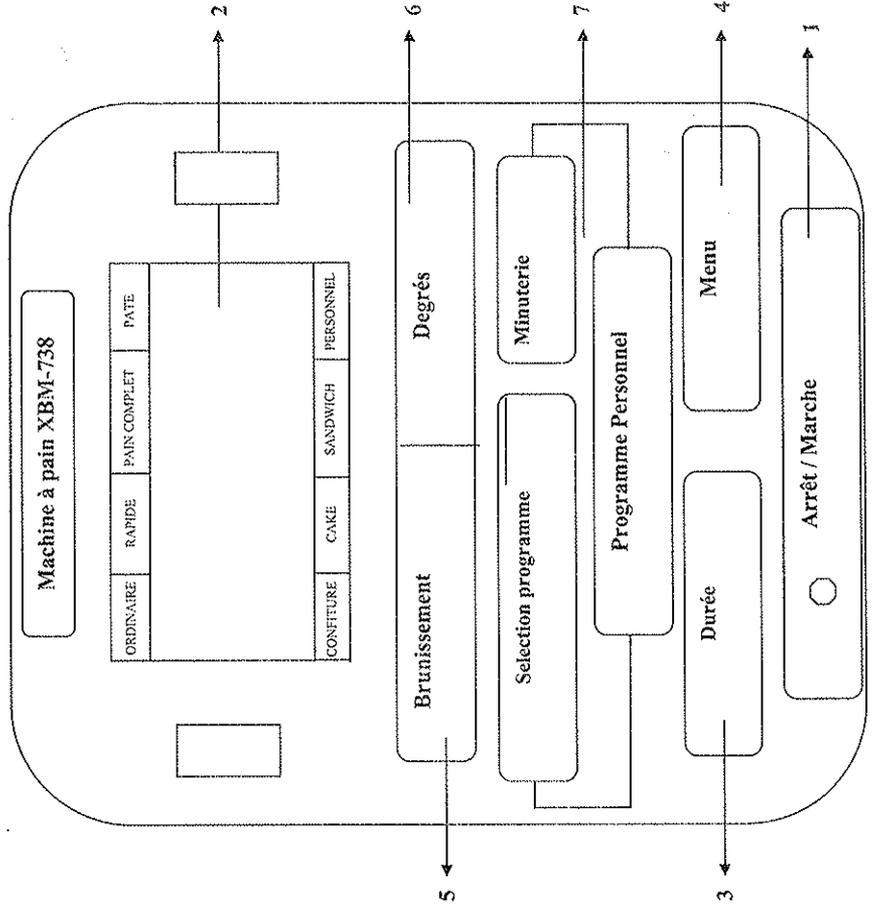
➤ REPEREZ LES ELEMENTS DE VOTRE MACHINE A PAIN :



PETRIN A DOUBLE LAME DE PETRISSAGE.



➤ PANNEAU DE CONTROLE :



N°	Incident	Cause	Solution
1	Pendant la cuisson, de la fumée s'échappe des orifices de ventilation.	Certains ingrédients adhèrent à l'élément chauffant ou à proximité. Lors de la 1ère utilisation, de l'huile est restée sur la surface de l'élément chauffant.	Débranchez la machine à pain et nettoyez l'élément chauffant, mais veillez à ne pas vous brûler. Lors de la première utilisation, faites fonctionner à vide et ouvrez le couvercle. Sortez le pain rapidement sans le maintenir au chaud.
2	La croûte du fond est trop épaisse.	Vous gardez le pain au chaud ou le laissez dans la cuve longtemps, de sorte qu'il perd trop d'eau.	Après avoir sorti le pain, versez de l'eau chaude dans la cuve pour recouvrir complètement le pétrisseur pendant 10 minutes, puis sortez-le et nettoyez-le.
3	Le pain est très difficile à sortir.	Le pétrisseur adhère légèrement à l'axe dans la cuve.	Sélectionnez le programme adéquat.
4	Le mélange des ingrédients n'est pas uniforme et la cuisson n'est pas satisfaisante.	1. Programme choisi inadéquat. 2. Après le fonctionnement, vous ouvrez le couvercle plusieurs fois et le pain est sec ; la croûte n'est pas dorée. 3. La résistance du mélange est trop forte. Le pétrisseur ne peut presque pas tourner ni malaxer efficacement.	N'ouvrez pas le couvercle pendant la dernière phase de levée. Vérifiez l'orifice du pétrisseur, puis sortez la cuve et faites fonctionner à vide. En cas d'anomalie, prenez contact avec le centre de réparation agréé.
5	Une diode clignote et un vibreur se met en marche alors que vous venez d'appuyer sur Start/Stop.	La température dans la machine à pain est trop élevée pour faire du pain.	Appuyez sur la touche Start/Stop et débranchez l'appareil, puis sortez la cuve et laissez le couvercle ouvert jusqu'à ce que la machine à pain refroidisse.
6	Vous entendez le bruit du moteur mais la pâte n'est pas pétrie.	La cuve n'est pas installée correctement ou il y a trop de pâte à malaxer.	Vérifiez que la cuve est bien installée, et que la pâte est fabriquée selon la recette, les ingrédients ayant été pesés avec exactitude.
7	La taille du pain est telle qu'il pousse sur le couvercle.	Il y a trop de levure, trop de farine ou trop d'eau, ou bien la température ambiante est trop élevée.	Vérifiez les facteurs précités, réduisez correctement la quantité en fonction des raisons constatées.
8	La taille du pain est trop petite ou le pain ne gonfle pas.	Il n'y a pas du tout ou pas assez de levure. De plus, la levure peut agir difficilement si la température de l'eau est excessive ou si levure et sel ont été mélangés.	Vérifiez la quantité et la qualité de la levure.
9	La pâte est si gonflée qu'elle déborde de la cuve.	La quantité excessive de liquides ramollit la pâte, et la quantité de levure est aussi excessive.	Réduisez la quantité de liquides et améliorez la dureté de la pâte.
10	Le pain s'effondre au milieu pendant la cuisson de la pâte.	1. La farine utilisée n'est pas adaptée et ne permet pas la levée de la pâte. 2. La vitesse de fermentation est trop rapide ou la température de la levure est trop élevée. 3. Un excès d'eau rend la pâte trop humide et trop molle.	Utilisez une farine de panification. Utilisez des ingrédients à température ambiante.
11	Le poids du pain est très élevé, sa structure étant trop dense.	1. Trop de farine ou pas assez d'eau. 2. Trop d'ingrédients à base de fruits ou trop de farine complète.	Selon les possibilités d'absorber l'eau, adaptez la quantité de la recette. Réduisez la quantité de farine ou augmentez la quantité d'eau.
12	La coupe du pain révèle que les parties centrales sont creuses.	1. Trop d'eau ou pas de sel. 2. Température de l'eau excessive.	Réduisez la quantité des ingrédients concernés et ajoutez davantage de levure. Réduisez la quantité d'eau en conséquence et vérifiez le sel. Vérifiez la température de l'eau.

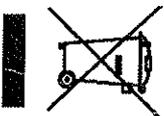
AVERTISSEMENTS IMPORTANTS :

- Avant d'utiliser l'appareil électrique, respectez toujours les précautions élémentaires suivantes :
1. Lisez toutes les instructions.
 2. Avant utilisation, vérifiez que la tension qui alimente la prise murale correspond à celle qu'indique la plaque signalétique.
 3. Ne faites fonctionner aucun appareil après un dysfonctionnement, ou si son cordon ou sa fiche sont détériorés, ou encore s'il est tombé ou endommagé de quelque manière que ce soit. Renvoyez l'appareil au fabricant ou au centre de réparation agréé le plus proche pour inspection, réparation ou réglage électrique ou mécanique.
 4. Si le cordon est endommagé, le faire remplacer par le fabricant ou un service autorisé ou un technicien qualifié pour éviter tous risques d'électrocution.
 5. Pour vous protéger des chocs électriques, ne plongez pas le cordon, les fiches ou la coque de l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide.
 6. Débranchez l'appareil de l'alimentation avant d'installer ou de démonter des pièces, et avant de le nettoyer.
 7. Ne laissez pas pendre le cordon sur l'arête d'une table ou d'une surface chaude.
 8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner des blessures.
 9. Une surveillance constante est nécessaire en cas d'utilisation à proximité d'enfants ou de personnes handicapées.
 10. Ne posez pas l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ni dans un four en fonctionnement.
 11. Procédez avec une grande précaution si vous devez déplacer un appareil contenant de l'huile ou tout autre liquide chaud.
 12. Ne touchez aucune pièce de la machine en mouvement ou rotation pendant la cuisson.
 13. Ne mettez jamais l'appareil en service sans avoir correctement placé les ingrédients dans la cuve.
 14. Ne jamais immerger le cordon d'alimentation ou la machine à pain dans l'eau.
 15. Ne jamais placer la machine à pain sur un réchaud gaz ou électrique ainsi que le long d'une partie arrière d'un four chaud.
 16. Ne couvrez jamais la machine à pain d'un torchon ni de quoi que ce soit d'autre, car la chaleur et la vapeur doivent pouvoir s'échapper librement. Un incendie pourrait se déclencher si l'appareil était couvert ou entrainé en contact avec un matériau combustible.
 17. Connectez toujours d'abord le cordon à l'appareil, puis à la prise murale. Pour débrancher, désactivez toutes les fonctions, puis retirez la fiche de la prise murale.
 18. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles qui sont prévues.
 19. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
 20. Conservez ces consignes.

A usage domestique uniquement

13	La surface du pain est collée de poudre sèche.	1. Le pain contient des ingrédients riches en gluten (blé, banane, etc.). 2. Ne mélange pas correctement par manque d'eau	Nettoyez la pâte à la main en malaxant.
14	La croûte est trop épaisse et le doré de la cuisson est trop foncé lorsque vous faites des gâteaux ou l'aliment est très sucré.	Des variations dans les recettes ou les ingrédients influent énormément sur la fabrication du pain : la couleur de cuisson foncera beaucoup à cause d'une grande quantité de sucre.	Vérifiez l'eau et la construction mécanique de la machine à pain. Si le doré de la cuisson est trop foncé pour la recette avec une grande quantité de sucre, appuyez sur Start/Stop pour arrêter l'appareil 5 à 10 min à l'avance, sortez le pain après l'avoir gardé au chaud pendant 20 min sans avoir ouvert le couvercle.

Rejet respectueux de l'environnement



Vous pouvez contribuer à la protection de l'environnement !
N'oubliez pas de respecter les réglementations locales :
rapportez les équipements électriques hors service dans un centre d'élimination des déchets.

HomeTech

MACHINE À PAIN XBM-738

NOTICE D'UTILISATION



Modèle : XBM-738

Lisez attentivement cette notice avant d'utiliser l'appareil,
et conservez-la pour consultation ultérieure.