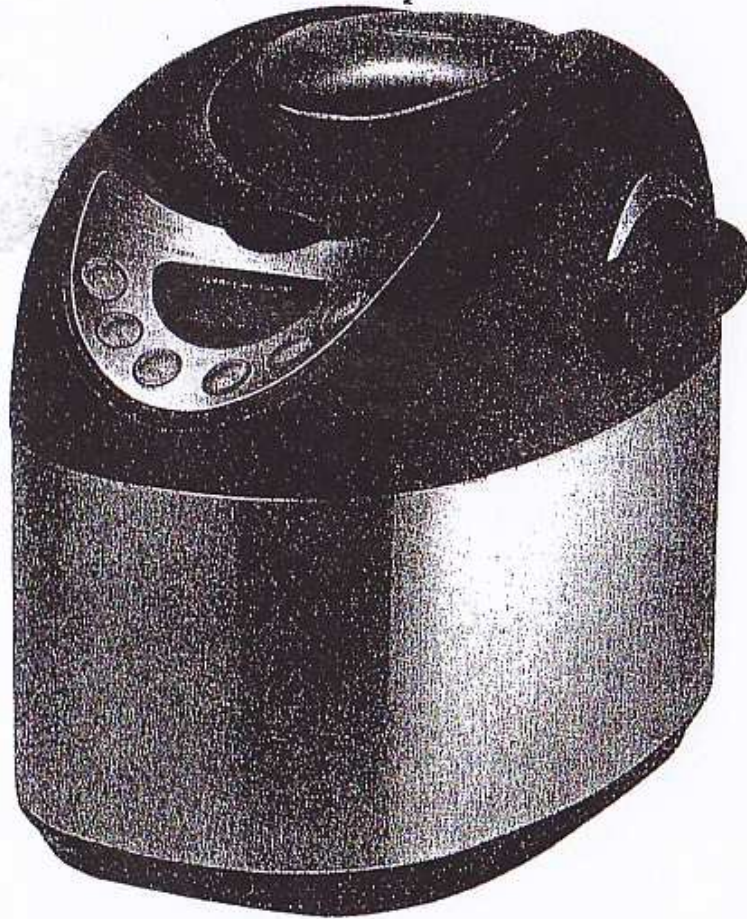


NOT 77371
- NOTICE PPR

-XBM1129

euréka

XBM1129S



CE



MACHINE À PAIN

NOTICE D'UTILISATION

F

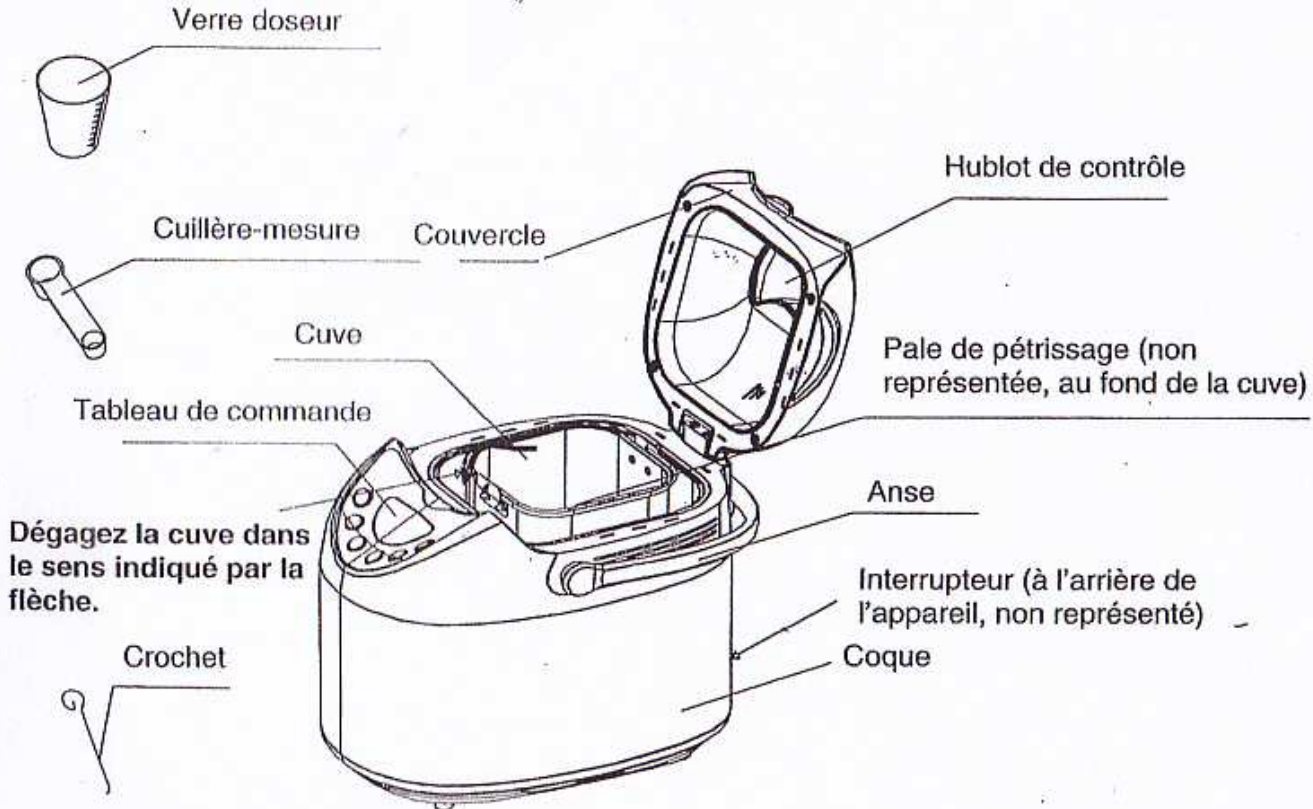
AVERTISSEMENTS IMPORTANTS :

Avant d'utiliser l'appareil électrique, respectez toujours les précautions élémentaires suivantes :

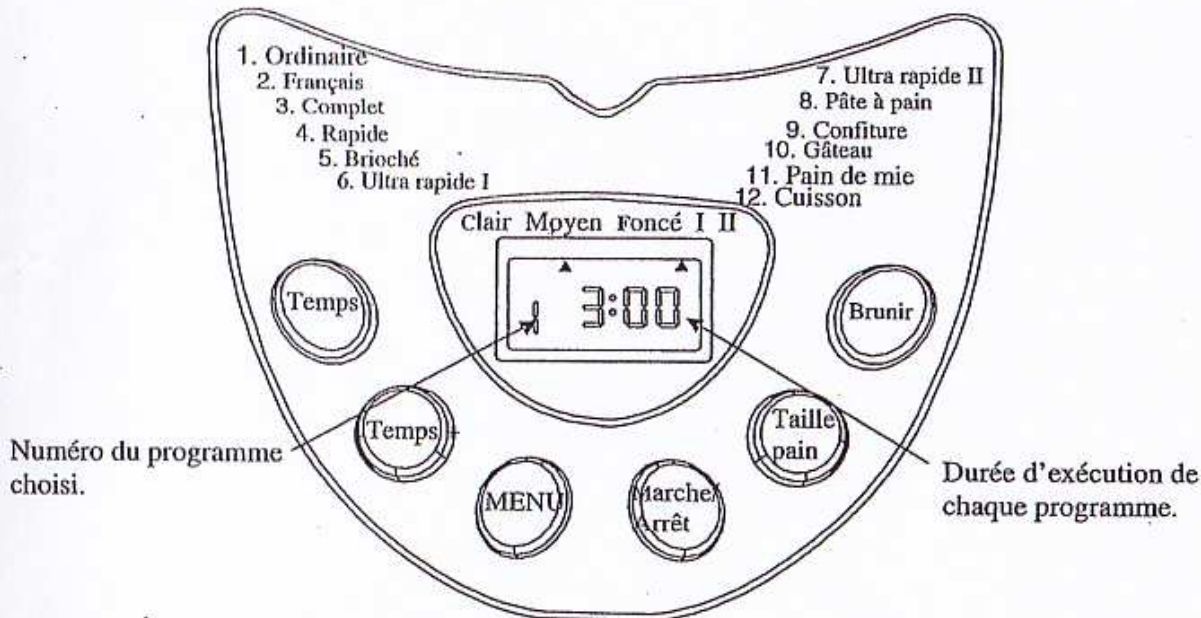
1. Lisez toutes les instructions.
2. Avant utilisation, vérifiez que la tension qui alimente la prise murale correspond à celle qu'indique la plaque signalétique.
3. Ne faites fonctionner aucun appareil après un dysfonctionnement, ou si son cordon ou sa fiche sont détériorés, ou encore s'il est tombé ou endommagé de quelque manière que 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 d'alimentation est endommagé il doit être remplacé par le fabricant un réparateur agréé ou toute personne qualifiée, afin d'éviter tout risque de danger.
5. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les anses et poignées.
6. 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.
7. Débranchez l'appareil de l'alimentation avant d'installer ou de démonter des pièces, et avant de le nettoyer.
8. Ne laissez pas pendre le cordon sur l'arête d'une table ou d'une surface chaude.
9. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner des blessures.
10. Une surveillance constante est nécessaire en cas d'utilisation à proximité d'enfants ou de personnes handicapées.
11. Ne posez pas l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ni dans un four en fonctionnement.
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 tapez jamais sur la partie supérieure ni le bord de la cuve pour sortir le pain : vous pourriez endommager la cuve.
15. N'introduisez ni feuilles métalliques ni autres matériaux dans la machine à pain : vous risqueriez de provoquer un incendie ou un court-circuit.
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. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles qui sont prévues.
18. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
19. Conservez ces consignes.

À usage domestique uniquement

Repérez les éléments de votre machine à pain



Présentation des fonctions



UNE FOIS L'APPAREIL BRANCHÉ

Dès que la machine à pain est branchée à l'alimentation électrique et que l'interrupteur est activé, vous entendez un bip et "3:00" s'affiche sur l'écran quelques instants plus tard. Toutefois, les deux-points entre 3 et 00 ne clignotent pas régulièrement ; la flèche indique "I" : c'est le réglage par défaut.

Remarque : L'option "I" signifie que le pain pèse 700 g, alors que l'option "II" correspond à un pain de 900 g.

Marche/Arrêt

Sert à démarrer et arrêter le programme de cuisson choisi.

Pour lancer un programme, appuyez une fois sur la touche **Marche/Arrêt**. Un signal sonore retentit brièvement et les deux points de la durée affichée se mettent à clignoter : le programme démarre. Une fois le programme en cours, toutes les touches sont inactives, sauf **Marche/Arrêt**.

Pour arrêter le programme, appuyez sur la touche **Marche/Arrêt** pendant environ 3 secondes jusqu'à ce qu'un signal sonore confirme que le programme a été mis hors fonction. Ce fonctionnement permet d'éviter une interruption involontaire du programme exécuté.

MENU

Il permet de sélectionner les différents programmes. Chaque fois que vous appuyez sur la touche (un bip retentit à chaque pression), le programme change. Si vous maintenez la touche enfoncée, les 12 menus défilent en boucle sur l'écran à cristaux liquides. Sélectionnez le programme souhaité. Les fonctions des 12 menus sont expliquées ci-dessous :

1. **Ordinaire** : pétrissage, levée et cuisson d'un pain ordinaire. Vous pouvez ajouter des ingrédients pour enrichir le goût.
2. **Français** : pétrissage, levée et cuisson avec un temps de levée prolongé. Le pain cuit avec cette fonction aura généralement une croûte plus croustillante et une texture légère.
3. **Complet** : pétrissage, levée et cuisson d'un pain complet. Ce réglage implique un temps de préchauffage plus long afin que la farine s'imprègne d'eau et gonfle. Il est déconseillé d'utiliser la temporisation, le résultat produit risquant de ne pas être satisfaisant.
4. **Rapide** : pétrissage, levée et cuisson d'un pain avec bicarbonate de soude ou levure chimique. Le pain cuit avec cette fonction est généralement plus petit et plus dense.
5. **Brioché** : pétrissage, levée et cuisson d'un pain brioché. Pour cuire une brioche croustillante.
6. **Ultra rapide I** : pétrissage, levée et cuisson d'un pain de 450 g, le tout au plus vite. Généralement, le pain fabriqué est plus petit et plus grossier que celui que produit le programme **Quick**.
7. **Ultra rapide II** : identique à la fonction précédente, mais pour un pain de 700 g.
8. **Pâte à pain** : pétrissage et levée, sans cuisson. Récupérez la pâte et façonnez-la pour fabriquer des petits pains, une pizza, du pain cuit à la vapeur, etc.
9. **Confiture** : cuisson de confitures et marmelades.
10. **Gâteau** : pétrissage, levée et cuisson, l'agent de levage étant du bicarbonate de soude ou de la levure chimique.
11. **Pain de mie** : pétrissage, levée et cuisson d'un pain de mie. Pour cuire un pain de texture légère et à une croûte plus fine.
12. **Cuisson** : cuisson uniquement, sans pétrissage ni levée. Sert également à prolonger le temps de cuisson avec les options sélectionnées.

Brunir

Cette touche permet de sélectionner les options **Clair**, **Moyen** ou **Foncé** pour le doré de la croûte. Appuyez sur cette touche jusqu'à ce que le degré souhaité soit sélectionné.

Taille du pain

Appuyez sur cette touche pour sélectionner la taille du pain. Veuillez noter que le temps d'exécution total peut varier en fonction de la taille.

Temps + / Temps -

Si vous voulez que l'appareil ne commence pas à fonctionner immédiatement, vous pouvez utiliser cette touche pour définir un délai de temporisation.

À vous de décider combien de temps s'écoulera avant que votre pain soit prêt : il suffit d'appuyer sur la touche **TEMPS +** ou **TEMPS -**. Remarquez que le délai de temporisation doit comprendre le temps de cuisson du programme. Autrement dit, à la fin du délai de temporisation, vous pourrez servir du pain tout chaud. D'abord, vous devez sélectionner le programme et le degré de brunissage, puis appuyez sur **TEMPS +** ou **TEMPS -** pour prolonger ou raccourcir la temporisation par tranche de 10 minutes. Le délai maximum est de 13 heures.

Exemple : Actuellement, il est 20 h 30, et vous voulez que votre pain soit prêt pour le lendemain matin à 7 h, soit dans 10 heures et 30 minutes. Sélectionnez votre menu, le brunissage, la taille du pain, puis utilisez les touches **TEMPS +** et **TEMPS -** pour afficher un délai de 10:30 sur l'écran à cristaux liquides. Appuyez ensuite sur la touche **Marche/Arrêt** pour lancer le programme de temporisation. Vous verrez le point clignoter et l'écran affichera le décompte du temps restant. Vous aurez du pain frais demain matin à 7 h. Si vous ne souhaitez pas sortir le pain immédiatement, le système démarre un maintien au chaud pendant 1 heure.

Remarque : En cas de cuisson avec temporisation, n'utilisez pas de denrées très périssables telles que œufs, lait frais, fruits, oignons, etc.

MAINTIEN AU CHAUD

Le pain peut être gardé au chaud automatiquement pendant 60 minutes une fois la cuisson terminée. Si vous préférez sortir le pain, arrêtez le programme à l'aide de la touche **Marche/Arrêt**.

MÉMOIRE

Si l'alimentation électrique est interrompue pendant le processus de fabrication du pain, ce dernier reprendra automatiquement dans un délai de 15 minutes sans que vous ayez besoin d'utiliser la touche **Marche/Arrêt**. Si la coupure dépasse les 15 minutes, la mémoire ne peut être sauvegardée et la machine à pain devra être redémarrée. Toutefois, si la pâte n'avait pas dépassé la phase de pétrissage au moment de la coupure électrique, vous pouvez appuyer directement sur la touche **Marche/Arrêt** pour reprendre le programme au début.

ENVIRONNEMENT

La machine fonctionne parfaitement dans une large fourchette de températures, même si la taille du pain varie éventuellement entre une pièce très chaude et une pièce très froide. Nous conseillons une température ambiante comprise entre 15 et 34 °C.

AFFICHAGES D'AVERTISSEMENT :

1. Si l'écran affiche **H:HH** après le démarrage d'un programme (voir plus loin Figure 1), la température intérieure est trop élevée. Il faut interrompre le programme. Ouvrez le couvercle et laissez la machine refroidir pendant 10 à 20 minutes.
2. Si l'écran affiche **E:EE** une fois que vous avez appuyé sur **Marche/Arrêt** (voir plus loin Figure 2), le capteur de température est déconnecté. Faites vérifier le capteur par un technicien agréé.

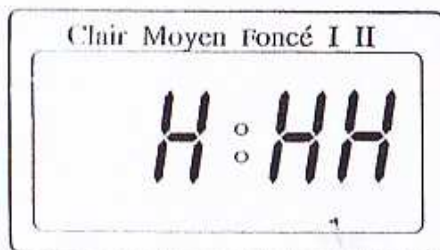


Figure 1

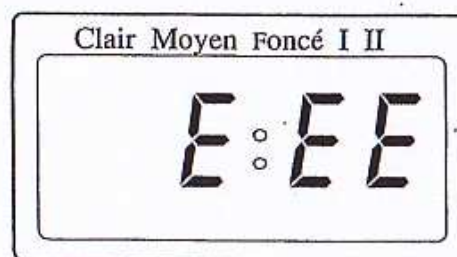


Figure 2

• Première utilisation

1. Vérifiez que tous les pièces et tous les accessoires sont au complet et qu'aucun n'est détérioré.
2. Nettoyez toutes les pièces selon les indications du paragraphe **Nettoyage et entretien** (ci-après).
3. Réglez la machine à pain en mode Cuisson et cuisez à vide pendant environ 10 minutes. Après l'avoir laissé refroidir, nettoyez-la à nouveau.
4. Essuyez tous les pièces avec soin et assemblez-les : l'appareil est prêt pour utilisation.

Comment faire du pain

1. Mettez la cuve en place, puis tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle se verrouille en position. Montez la pale de pétrissage sur la tige d'entraînement. Tournez les pétrisseurs dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'ils se verrouillent en position. Il est recommandé de remplir les orifices de margarine de cuisson avant de placer les pétrisseurs : cela évite à la pâte d'adhérer sous les pétrisseurs et permet de retirer plus facilement ces derniers du pain.
2. Déposez les ingrédients dans la cuve. Veillez à respecter l'ordre indiqué dans la recette. Généralement, l'eau ou la substance liquide doit être versée en premier ; ajoutez ensuite le sucre, le sel et la farine, en gardant la levure pour la fin. Si la pâte est lourde – contenant une part importante de farine de seigle ou de blé complet –, nous conseillons d'inverser l'ordre des ingrédients, donc de verser d'abord la levure sèche et la farine, et de finir par le liquide, afin d'obtenir un meilleur produit de pétrissage.
3. Creusez du doigt un léger creux d'un côté de la farine. Versez-y la levure. Assurez-vous que celle-ci n'entre pas en contact avec les ingrédients liquides ou le sel.
4. Fermez le couvercle sans forcer et branchez le cordon à la prise murale.
5. Appuyez sur la touche **MENU** jusqu'à ce que le programme souhaité soit sélectionné.
6. Appuyez sur la touche **BRUNIR** pour sélectionner le degré souhaité pour le doré de la croûte.
7. Appuyez sur la touche **TAILLE DU PAIN** pour sélectionner la taille souhaitée (700 g ou 900 g).
8. Réglez le délai de temporisation en utilisant les touches **TEMPS +** ou **TEMPS -**. Cette étape peut être ignorée si vous voulez démarrer la machine à pain immédiatement.
9. Appuyez sur la touche **Marche/Arrêt** pour démarrer le fonctionnement.
10. Dans le cas des programmes **ORDINAIRE**, **FRANCAIS**, **COMPLET**, **RAPIDE** et **BRIOCHE**, un long signal sonore retentit en cours d'exécution. Il vous invite à ajouter des ingrédients. Ouvrez le couvercle et incorporez des ingrédients. Pendant la cuisson, il est possible que de la vapeur s'échappe des fentes d'évacuation aménagées dans le couvercle ; c'est normal.
11. Une fois le processus terminé, vous entendrez 10 bips successifs. Vous pouvez appuyer sur la touche **Marche/Arrêt** pendant environ 3 à 5 secondes afin d'arrêter le processus et de sortir le pain. Ouvrez le couvercle. Utilisez des maniques pour attraper fermement l'anse de la cuve. Tournez la cuve dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et remontez verticalement la cuve pour la sortir de la machine.
12. Utilisez une spatule anti-adhésive pour dégager délicatement le pain des parois de la cuve.
Attention : la cuve et le pain peuvent être très chauds ! Effectuez toujours les manipulations avec précaution en utilisant des maniques.

13. Retournez la cuve sur un plan de cuisine propre et secouez doucement jusqu'à ce que le pain tombe sur la grille.
14. Démoulez avec soin et laissez refroidir pendant environ 20 minutes avant de découper.
15. Si vous n'êtes pas dans la pièce ou n'avez pas appuyé sur la touche **Marche/Arrêt** à la fin du programme, le pain sera maintenu au chaud automatiquement pendant 1 heure avant l'arrêt définitif de l'appareil.
16. Si l'appareil n'est pas utilisé ou en fonctionnement, désactivez l'interrupteur et débranchez le cordon d'alimentation.

Remarque : Avant de découper le pain, retirez la pale de pétrissage du fond de la miche en utilisant le crochet. Le pain étant très chaud, ne sortez pas la pale à la main.

• Indications particulières

1. Pour les pains rapides

Les pains rapides (programme Rapide) sont fabriqués avec de la levure chimique et du bicarbonate de soude qui agissent par l'humidité et la chaleur. Pour obtenir des pains rapides parfaits, nous conseillons de verser tous les liquides au fond de la cuve, et les ingrédients secs en dernier. Pendant le malaxage initial d'un pain rapide, de la pâte et des ingrédients secs peuvent s'accumuler dans les angles de la cuve. Il faudra peut-être aider au mélange automatique afin d'éviter les grumeaux de farine ; dans ce cas, utilisez une spatule en caoutchouc.

2. Au sujet des programmes Ultra-rapide

La machine à pain peut cuire un pain en 1 heure grâce aux programmes ultra rapides. Ces 2 fonctions peuvent cuire un pain en 58 minutes, la texture obtenue étant un peu plus dense. Le programme **Ultra-rapide I** permet de cuire un pain de 750 g et le programme **Ultra-rapide II** un pain de 900 g. Veuillez noter que l'eau figurant en ingrédient doit être une eau chaude comprise entre 48 et 50 °C (vous utiliserez un thermomètre de cuisson pour vérifier la température). La température de l'eau est essentielle à la réussite de la cuisson : si la température est trop faible, le pain ne lèvera pas suffisamment pour atteindre la taille attendue ; si elle est trop élevée, elle annihilera la levure avant la levée, ce qui nuira également à la réussite de la cuisson.

• Nettoyage et entretien

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

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. Pale de pétrissage : Si la barre de pétrissage est difficile à retirer de l'axe, remplissez le récipient d'eau chaude et laissez tremper environ 30 minutes. Il est alors facile de démonter le pétrisseur pour le nettoyer. Essuyez la pale soigneusement à l'aide d'un chiffon de coton humide. Veuillez noter que la cuve et la pale de pétrissage sont toutes deux lavables au lave-vaisselle.
3. Couvercle et hublot : Nettoyez l'intérieur et l'extérieur du couvercle avec un chiffon légèrement humide.
4. Coque : Essuyez 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.
5. 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.

Présentation des ingrédients du pain

1. Farine panifiable

La farine panifiable a une forte teneur en gluten (souvent qualifiée de « riche en gluten », lequel contient 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 = $\frac{3}{4}$ c. à café de levure instantanée

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

2 c. à café de levure sèche de boulanger = $\frac{1}{2}$ c. à café de levure instantanée

[1 c. à café = 5 ml]

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.
- d) La poussée doit atteindre jusqu'à l'équivalent de 20 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. Si vous ne souhaitez pas saler, ne le faites pas. 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 en mode Ultra rapide. Elle n'a pas besoin d'un temps de levée puisque, selon un principe chimique, elle produit des gaz qui formeront des bulles ou rendront la texture du pain plus tendre.

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. Toutefois, elle doit être amenée entre 45 et 50 °C pour permettre la levée rapide d'un pain cuit en mode Ultra rapide. 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. Pesée 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. Arasez 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 détrempez 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. Lorsque vous recourez à un long délai de temporisation, n'ajoutez jamais d'ingrédients périssables comme les œufs et les substances à base de fruits.

Guide d'identification des incidents

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. Avant la 1ère utilisation, la surface de l'élément chauffant est enduite d'huile.	Débranchez la machine à pain et nettoyez l'élément chauffant, mais veillez à ne pas vous brûler.
2	Le pain s'effondre au milieu et 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.	Sortez le pain rapidement sans le maintenir au chaud.
3	Le pain est très difficile à sortir.	Le mélangeur adhère légèrement à l'axe dans la cuve.	Après avoir sorti le pain, versez de l'eau chaude dans la cuve pour recouvrir complètement le mélangeur pendant 10 minutes, puis sortez-le et nettoyez-le.
4	Le mélange des ingrédients n'est pas uniforme et la cuisson n'est pas satisfaisante.	1. Procédure choisie inadéquate.	Sélectionnez la procédure adéquate.
		2. Après la mise sous tension, vous appuyez sur Marche/Arrêt et la procédure s'interrompt.	Remélangez les ingrédients et recommencez si le temps de pause de la pâte est trop long.
		3. Après la mise sous tension, vous ouvrez le couvercle plusieurs fois et le pain est sec ; la croûte n'est pas dorée.	N'ouvrez pas le couvercle pendant la dernière phase de levée.
		4. La résistance du mélange est trop forte. Le mélangeur ne peut presque pas tourner ni malaxer efficacement.	Vérifiez l'orifice du mélangeur, puis sortez la cuve et faites fonctionner à vide. En cas d'anomalie, prenez contact avec le centre de réparation agréé.
5	H:HH s'affiche alors que vous venez d'appuyer sur Marche/Arrêt .	La température dans la machine à pain est trop élevée pour faire du pain.	Appuyez sur la touche Marche/Arrêt et débranchez l'appareil, puis sortez la cuve et laissez le couvercle ouvert jusqu'à ce que l'élément chauffant refroidisse.
6	Vous entendez le bruit du moteur mais la pâte n'est pas encore 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.	Utilisez une farine de panification.
		2. La vitesse de fermentation est trop rapide ou la température de la levure est trop élevée.	Utilisez des ingrédients à température ambiante.
		3. Un excès d'eau rend la pâte trop humide et trop molle.	Selon les possibilités d'absorber l'eau, adaptez la quantité de la recette.
11	Le poids du pain est très élevé, sa structure étant trop dense.	1. Trop de farine ou pas assez d'eau.	Réduisez la quantité de farine ou augmentez la quantité d'eau
		2. Trop d'ingrédients à base de fruits ou trop de farine complète.	Réduisez la quantité des ingrédients concernés et ajoutez davantage de levure.
12	La coupe du pain révèle que les parties centrales sont creuses.	1. Trop d'eau ou pas de sel.	Réduisez la quantité d'eau en conséquence et vérifiez le sel.
		2. Température de l'eau excessive.	Vérifiez la température de l'eau.
13	La surface du pain est collée de poudre sèche.	1. Le pain contient des ingrédients riches en gluten (beurre, banane, etc.).	Nettoyez la pâte à la main en malaxant.
		2. Ne mélange pas correctement par manque d'eau	Vérifiez l'eau et la construction mécanique de la machine à pain.
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.	Si le doré de la cuisson est trop foncé pour la recette avec une grande quantité de sucre, appuyez sur Marche/Arrêt 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.