

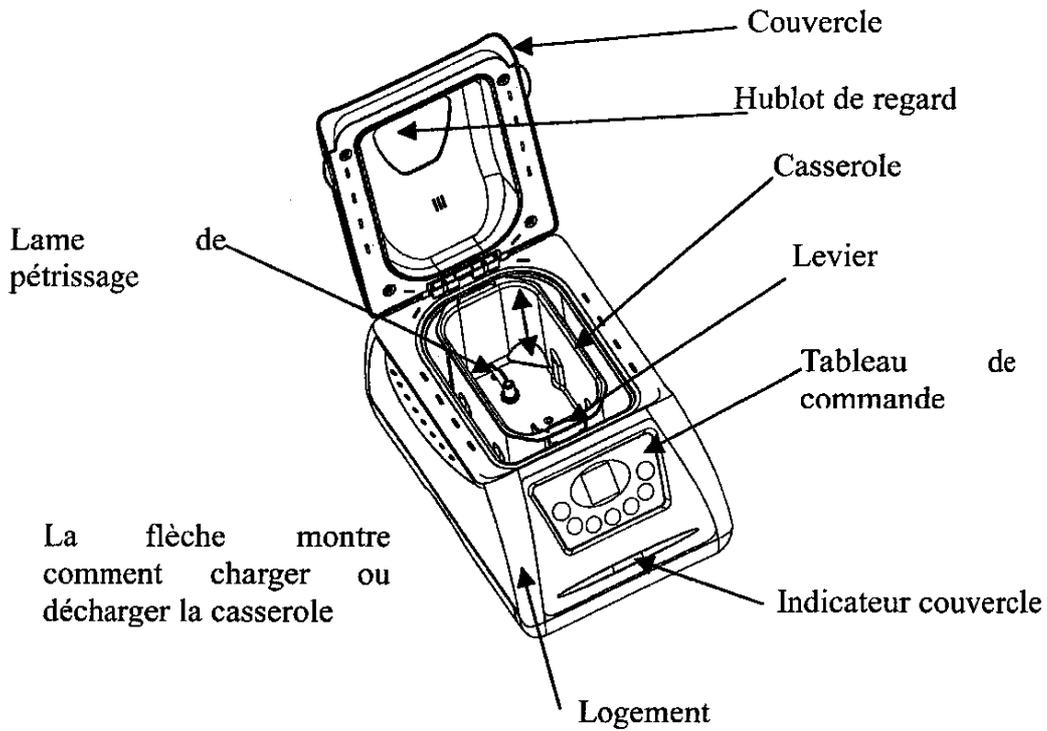
BME-3 French**PRECAUTIONS IMPORTANTES :**

Avant d'utiliser cet appareil électrique, respectez toujours les précautions de base suivantes :

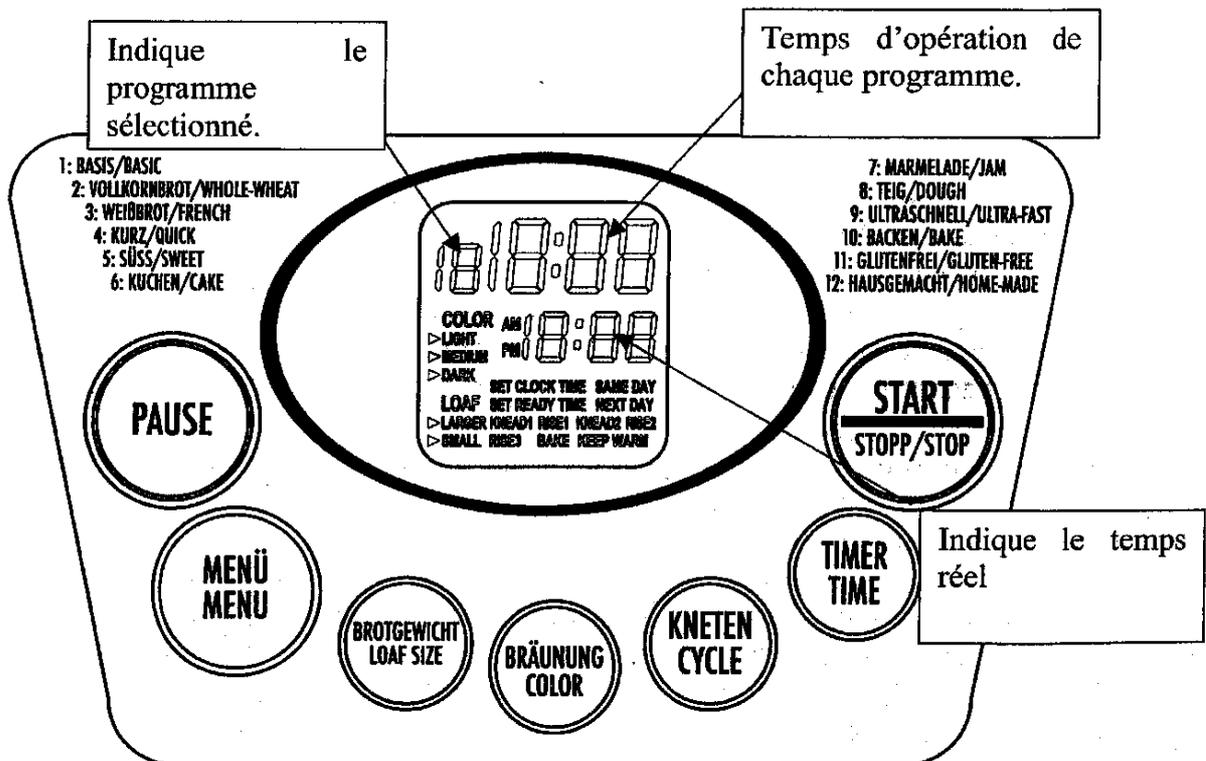
1. Lisez toutes les instructions
2. Vérifiez avant l'utilisation que la tension de la prise murale correspond à celle indiquée sur la plaquette signalétique.
3. N'utilisez aucun appareil lorsque le cordon ou la fiche est endommagé(e), que l'appareil a eu des dysfonctionnements ou qu'il est tombé ou endommagé de quelle manière que ce soit. Retournez l'appareil au fabricant ou à l'agent de service agréé le plus proche en vue de l'examen, de la réparation ou du réglage électrique ou mécanique de l'appareil.
4. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les leviers ou les boutons.
5. Pour protéger l'appareil de chocs électriques, n'immergez pas le cordon, les fiches ou le logement dans l'eau ou un autre liquide.
6. Débranchez l'appareil de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé, avant le (dé)montage d'une pièce et avant le nettoyage.
7. Ne laissez pas pendre le cordon sur le bord de la table ou une surface chaude.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil pourra provoquer des blessures.
9. La surveillance stricte est indispensable lorsque vous utilisez l'appareil à proximité d'enfants ou d'infirmes.
10. Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un brûleur chaud électrique ou à gaz ou dans un four chauffé.
11. Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez l'appareil contenant de l'huile chaude ou autres liquides chauds.
12. Ne touchez aucun élément mobile ou tournant de la machine pendant la cuisson.
13. Ne branchez l'appareil au circuit électrique que si la casserole à pain est correctement placée et remplie d'ingrédients.
14. Ne frappez jamais le dessus ou les bords de la casserole à pain pour la sortir ; ceci peut endommager la casserole.
15. N'insérez pas de feuill métallique ou autres matières dans l'appareil à cuire du pain : ceci pourra augmenter le risque d'incendie ou de court-circuit.
16. Ne couvrez jamais l'appareil à cuire du pain d'une serviette ou de tout autre matériel pour permettre à la chaleur et à la vapeur de s'échapper librement. Un incendie pourra en résulter lorsque l'appareil est couvert de ou entre en contact avec un produit combustible.
17. Attachez toujours la fiche à l'appareil avant de brancher le cordon sur la prise murale.
Pour débrancher l'appareil, tournez tout bouton de commande sur OFF en débranchez ensuite la fiche de la prise murale.
18. N'utilisez cet appareil que pour le but pour lequel il a été conçu.
19. N'utilisez pas l'appareil au dehors.
20. Gardez les présentes instructions.

Uniquement pour utilisation ménagère

Conaissez votre appareil pour cuire du pain



Introduction des fonctions



APRES LE BRANCHEMENT

Dès que l'appareil à cuire du pain est branché sur le circuit électrique, vous entendrez un bip et " 3:00" apparaîtra à l'afficheur après un bref délai. Les deux points entre "3" et "00" clignotent. La flèche indiquera **LARGE (2.5LB)** et **MEDIUM**. Il s'agit du réglage en défaut.

Réglage de la minuterie

- A. Avant de la première utilisation, enlevez le tissu d'isolation des piles placées dans le fond de l'unité. Lorsque les piles sont branchées, la minuterie temps réel affichera 12:00, mais il sera possible de voir si c'est le matin ou l'après-midi grâce à l'indication "AM" et "PM". Vous pourrez régler l'heure en appuyant sur le bouton "PAUSE" en mode stand-by. L'indication d'heure se mettra à clignoter.
- B. Réglez l'heure appropriée en appuyant sur le bouton "TEMPS". Attendez au moins 5 secondes pour obtenir la confirmation et le nombre d'heures ne clignotera plus.
- C. Appuyez à nouveau sur le bouton "PAUSE" pour régler les minutes : le nombre des minutes clignotera. Lorsque vous avez réglé l'heure voulue, attendez au moins 5 secondes pour obtenir la confirmation et le clignotement s'arrêtera.
- D. Appuyez encore une fois sur le bouton "PAUSE" pour sauvegarder le réglage et les deux points de la minuterie " : " clignoteront.

START/STOP

Pour le démarrage et l'arrêt du programme de cuisson sélectionné.

Pour démarrer un programme, appuyez une fois sur le bouton "START/STOP" (marche/arrêt). Vous entendrez un bref bip, les deux points de l'afficheur de l'heure se mettront à clignoter et le programme démarrera. Le programme une fois démarré, tout autre bouton est inactif à l'exception du bouton "START/STOP".

Pour arrêter le programme, appuyez sur le bouton "START/STOP" pendant environ 3 secondes jusqu'à ce qu'un bip confirme que le programme a été arrêté. Cette caractéristique vous aidera à prévenir toute interruption involontaire de l'opération du programme.

MENU

Le menu est utilisé pour régler différents programmes. Chaque fois que vous y appuyez (appui accompagné d'un bref bip), le programme changera. Si vous répétez l'appui sur le bouton, les 12 menus seront déroulés et montrés à l'afficheur LCD. Sélectionnez le programme que vous désirez. Les fonctions des 12 menus seront expliquées ci-après.

1. **Base** : pétrissage, fermentation et cuisson de pain normal. Vous pourrez ajouter aussi des ingrédients et adapter le goût.
2. **Pain complet** : pétrissage, fermentation et cuisson de pain complet. Ce réglage demande un plus long temps de préchauffage pour permettre aux grains d'absorber l'eau et de se gonfler. Il est conseillé ne de pas utiliser la fonction de suspension étant donné que celle-ci peut produire de pauvres résultats.
3. **Français** : pétrissage, fermentation et cuisson avec un plus long temps de fermentation. Le pain cuit selon ce menu aura d'habitude une croûte croquante et une texture légère.
4. **Rapide** : pétrissage, fermentation et cuisson de pain avec du bicarbonate de soude ou de la levure chimique. Le pain cuit selon ce réglage est d'habitude plus petit et présente une texture dense.

5. **Doux** : pétrissage, fermentation et cuisson de pain doux. Vous pourrez aussi ajouter des ingrédients pour adapter le goût.
6. **Cake** : pétrissage, fermentation et cuisson de cake.
7. **Confiture** : préparation de confitures.
8. **Pâte** : pétrissage et fermentation, mais sans cuisson. Enlevez la pâte et mettez-la en forme pour faire des rouleaux de pain, pizza, pain à vapeur, etc.
9. **Ultrarapide** : pétrissage, fermentation et cuisson de pain en peu de temps, pour pain à texture dense.
10. **Cuisson** : uniquement cuisson, sans pétrissage ni fermentation. Utilisé aussi pour augmenter le temps de cuisson pour certains réglages sélectionnés.
11. **Sans gluten** : pétrissage, fermentation et cuisson de pain sans gluten. Vous pourrez aussi ajouter des ingrédients pour adapter le goût.
12. **Cuit à la maison** : le client pourra programmer lui-même chaque étape du menu en réinitialisant pétrissage, fermentation, cuisson, conservation au chaud.

COULEUR

Ce bouton vous permettra de sélectionner une couleur **claire**, **moyenne** ou **foncée** pour la croûte. Appuyez sur ce bouton pour sélectionner la couleur que vous désirez.

POIDS PAIN

Appuyez sur ce bouton pour sélectionner les dimensions du pain. N'oubliez pas que le temps d'opération total peut changer selon les dimensions du pain.

TEMPS (SUSPENSION)

Lorsque vous voulez suspendre l'opération de votre appareil, vous pourrez utiliser ce bouton pour régler le temps de suspension.

Vous devez alors décider combien de temps la cuisson de votre pain prendra en appuyant sur "TEMPS". Notez que le temps de suspension doit comprendre le temps de cuisson du programme. Cela veut dire qu'après le déroulement du temps de suspension, le pain chaud sera prêt à être servi. Sélectionnez d'abord le programme et le degré de brunissage. Appuyez ensuite sur "TEMPS" pour prolonger ou réduire le temps de suspension à des étapes de 10 minutes. Le temps de suspension maximum est de 13 heures.

Exemple : il est maintenant 8:30 p.m. et vous voulez que votre pain soit prêt le lendemain matin à 7h00 précises, c'est-à-dire dans 10 heures et 30 minutes. Sélectionnez votre menu, la couleur, les dimensions du pain et appuyez sur **TEMPS** pour ajouter le temps jusqu'à ce que 10:30 apparaisse à l'afficheur **LCD**. Appuyez alors sur le bouton **STOP/START** pour activer ce programme de suspension. Vous verrez les deux points clignotants et l'afficheur **LCD** décomptera pour indiquer le temps qui reste. Vous aurez du pain frais à 7h00 du matin. Lorsque vous ne voulez pas sortir le pain immédiatement, le temps de conservation au chaud de 1 heure commencera à ce moment-là.

PAUSE

Après le démarrage de la procédure, vous pourrez appuyer sur le bouton "PAUSE" pour interrompre la processus à tout moment. L'opération sera suspendue, mais le réglage sera mémorisé et le temps qui reste à parcourir clignotera à l'afficheur **LCD**. L'appui sur le bouton "PAUSE" permettra de continuer l'opération.

Note : lorsque vous suspendez la cuisson, n'utilisez pas d'ingrédients rapidement

périssables tels que œufs, lait frais, fruits, oignons, etc.

CONSERVATION AU CHAUD

Il est possible de conserver automatiquement le pain au chaud pendant 60 minutes après la cuisson. Lorsque vous voulez sortir le pain, arrêtez le programme en appuyant sur le bouton **START/STOP**.

MEMOIRE

Lorsque l'alimentation électrique a été interrompue au cours de la cuisson du pain, le processus de cuisson continuera automatiquement dans les 15 minutes, même sans l'appui sur le bouton Start/stop. Quand le temps d'interruption dépasse les 15 minutes, il est impossible de maintenir le fonctionnement de la mémoire et l'appareil devra être redémarré. Lorsque la pâte n'a pas dépassé la phase de pétrissage au moment de la panne électrique, vous pourrez appuyer le bouton "**START/STOP**" pour recommencer le programme au début.

ENVIRONNEMENT

L'appareil fonctionne correctement dans une large gamme de températures, mais une différence de dimensions du pain est possible dans un local très chaud et un local très froid. Nous conseillons des températures ambiantes entre 15°C et 34°C.

AFFICHAGE D'AVERTISSEMENTS :

1. Lorsque l'afficheur affiche "**H:HH**" après le démarrage du programme, (voir figure 1 ci-après), la température intérieure est trop élevée. Il faut arrêter le programme à ce moment-là. Ouvrez le couvercle et laissez l'appareil se refroidir pendant 10 à 20 minutes.
2. Lorsque l'afficheur affiche "**E:EE**" après l'appui sur le bouton **START/STOP**, (voir figure 2 ci-après), la sonde de température n'est plus branchée. Faites vérifier la sonde avec soin par un expert agréé.

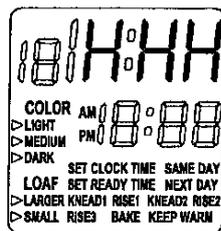


Figure 1

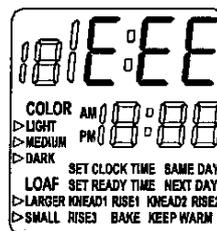


Figure 2

• Avant la première utilisation

1. Vérifiez que toutes les pièces et tous les accessoires sont complets et sans dommages.
2. Nettoyez toutes les pièces selon les instructions du dernier paragraphe "**Nettoyage et maintenance**".
3. Mettez l'appareil à cuire du pain en mode cuisson et faites une cuisson vide pendant

environ 10 minutes. Nettoyez-le encore une fois après le refroidissement.

4. Séchez toutes les pièces avec soin et assemblez-les pour que l'appareil soit prêt à l'usage.

Comment cuire du pain

1. Placez la casserole dans sa position, pressez-la jusqu'à ce que vous entendiez un clic indiquant qu'elle est en sa position correcte. Fixez la lame de pétrissage sur les arbres d'entraînement. Tournez les pétrisseurs dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous entendiez un clic confirmant leur positionnement correct. Il est conseillé de remplir les trous de margarine résistant à la chaleur avant de placer les pétrisseurs. Ainsi, vous éviterez que la pâte ne colle au-dessous des pétrisseurs et vous permettrez l'enlèvement simple des pétrisseurs du pain.
2. Placez les ingrédients dans la casserole à pain. Suivez les instructions mentionnées dans la recette.
D'habitude, entrez d'abord l'eau ou la substance liquide, ajoutez ensuite le sucre, le sel et la farine. Ajoutez toujours la levure ou la levure chimique comme le dernier ingrédient. En cas de pâte lourde à seigle ou pour pain complet, nous conseillons de renverser l'ordre des ingrédients, c'est-à-dire d'entrer d'abord la levure sèche, la farine et finalement le liquide afin d'obtenir un meilleur résultat du pétrissage.
3. Utilisez un doigt pour faire une petite encoche d'un côté de la farine. Entrez-y la levure. Assurez-vous que la levure n'entre pas en contact avec les ingrédients liquides ou le sel.
4. Fermez le couvercle et branchez le cordon sur la prise murale.
5. Appuyez sur le bouton de Menu jusqu'à ce que le programme que vous désirez ait été sélectionné.
6. Appuyez sur le bouton **COULEUR** pour sélectionner la couleur de croûte que vous désirez.
7. Appuyez sur le bouton **POIDS PAIN** (dimensions du pain) pour sélectionner les dimensions voulues (2.0 LB ou 2.5 LB).
8. Réglez le temps de suspension en appuyant sur le bouton **Temps+ ou T**. Il est possible de sauter cette démarche lorsque vous voulez que l'appareil commence son travail immédiatement.
9. Appuyez sur le bouton **START/STOP** pour démarrer le fonctionnement.
10. Pour le programme **BASIC, FRENCH, WHOLE WHITE BREAD, CAKE, SANDWICH**, vous entendrez un long bip pendant l'opération. Ce bip vous invite à ajouter les ingrédients. Ouvrez le couvercle et entrez quelques ingrédients. Il est possible que la vapeur s'échappe par les fentes de ventilation du couvercle pendant la cuisson. Ceci est normal.
11. Le processus une fois accompli, vous entendrez 10 bips. Vous appuyez alors sur le bouton **START/STOP** pendant 3 à 5 secondes pour arrêter le processus et sortir le pain. Ouvrez le couvercle et utilisez des gants de four saisir fermement le levier de la casserole à pain et soulevez doucement la casserole pour la sortir de l'appareil.
Attention : la casserole à pain et le pain peuvent être très chauds ! Manipulez-les toujours avec prudence.
12. Laissez la casserole à pain se refroidir avant de sortir le pain. Utilisez une spatule non collante pour lâcher doucement les côtés du pain de la casserole.
13. Retournez la casserole sur un dessous-de-plat ou nettoyez la surface cuite et secouez doucement jusqu'à ce que le pain tombe sur le dessous-de-plat.

14. Sortez le pain avec soin de la casserole et laissez-le se refroidir pendant environ 20 minutes avant de le couper en tranches.
15. Lorsque vous avez quitté le local ou vous n'avez pas appuyé sur le bouton **START/STOP** à la fin de l'opération, le pain sera conservé chaud automatiquement pendant une heure et l'appareil sera alors débranché du circuit électrique.

Entrée spéciale

1. Pour cuisson rapide de pain

Il est possible de cuire rapidement des pains à l'aide de levure chimique et de bicarbonate de soude activés par l'humidité et la chaleur. Pour obtenir des pains à cuisson rapide parfaits, nous conseillons de mettre tous les liquides au fond de la casserole et les ingrédients secs en dessus. Pendant le mélange initial de pain à cuisson rapide, la pâte et des ingrédients secs peuvent s'accumuler dans les coins de la casserole. Il peut alors être nécessaire d'aider l'appareil pendant le mélange pour éviter la formation de masse de farine. Si cela arrive, utilisez une spatule en caoutchouc.

Nettoyage et maintenance

Débranchez l'appareil du circuit électrique et laissez-le se refroidir avant de le nettoyer.

1. casserole à pain : frottez l'intérieur et l'extérieur avec un chiffon humide. N'utilisez aucun produit agressif ou abrasif en vue de la protection de l'enduction anti-collante. La casserole doit être entièrement sèche avant son installation.
2. lame de pétrissage : lorsqu'il est pénible de démonter la barre de pétrissage de l'arbre, remplissez le récipient d'eau chaude et laissez pénétrer pendant environ 30 minutes. Le pétrisseur pourra alors facilement être enlevé pour être nettoyé. Essuyez aussi la lame avec soin en utilisant un chiffon en coton humide. Notez que la casserole à pain et la lame de pétrissage sont des composants résistant au lavage dans un lave-vaisselle.
3. logement : essuyez doucement la surface extérieure du logement avec un chiffon mouillé. N'utilisez aucun détergent abrasif pour la nettoyer étant donné que ce produit dégraderait la brillance de la surface. N'immergez jamais le logement dans l'eau pour le nettoyer.
4. Avant d'emballer l'appareil à cuire du pain pour l'entreposage, assurez-vous qu'il s'est entièrement refroidi, qu'il est propre et sec et que son couvercle est fermé.

Entrée d'ingrédients de pain

1. Farine à pain

La farine à pain contient une grande quantité de gluten (on pourrait l'appeler aussi farine à forte quantité de gluten contenant beaucoup de protéine), elle est d'une grande élasticité et peut empêcher le pain de s'affaisser après la fermentation. Comme le contenu en gluten est plus élevé que celui de la farine commune, il est possible d'utiliser cette farine pour cuire du pain à grandes dimensions offrant de meilleures fibres intérieures. La farine à pain est l'ingrédient le plus important pour la cuisson de pain.

2. Farine sans levure chimique

La farine sans levure chimique est faite par le mélange de grains de blé sélectionnés tant doux que durs et elle est utilisée pour la cuisson de pain rapide ou cakes.

3. Farine complète

La farine complète est faite par la mouture du grain de blé entier et contient la peau du blé et le gluten. La farine complète est plus lourde et plus nutritive que la farine commune. Le pain

fait avec la farine complète a des dimensions plus réduites normalement. De nombreuses recettes combinent d'habitude la farine complète et la farine à pain pour obtenir les meilleurs résultats.

4. Farine de blé noir

La farine de blé noir, appelée aussi "farine grossière" est un type de farine à grosses fibres similaire à la farine complète. Pour obtenir de grandes dimensions de pain après la fermentation, il faudra l'utiliser combinée à une grande proportion de farine à blé.

5. Poudre à cake

La poudre à cake est fabriquée par la mouture de blé doux ou de blé à faible taux de protéine. Elle est utilisée spécialement pour la cuisson de cakes. Plusieurs farines semblent être similaires. En fait, les performances de la levure ou le pouvoir d'absorption de plusieurs farines sont différentes selon les zones de croissance, conditions de croissance, processus de mouture et durée de stockage. Vous pourrez choisir au marché local des farines de plusieurs marques pour les tester, goûter et comparer. Sélectionnez alors celle avec laquelle vous obtenez les meilleurs résultats de cuisson selon vos expériences et votre goût.

6. Farine de maïs et farine d'avoine

La farine de maïs et la farine d'avoine sont faites par la mouture de maïs et d'avoine respectivement. Les deux farines sont des additifs pour la cuisson de pain grossier et sont utilisées pour améliorer le goût et la texture.

7. Sucre

Le sucre est un ingrédient très important qui ajoute le goût doux et la couleur au pain. Le sucre blanc est largement utilisé étant donné qu'il contribue à la valeur nutritive du pain. La cassonade, le sucre en poudre ou le sucre filé peuvent être utilisés pour des besoins spéciaux.

8. Levure

La levure passe le processus de formation de pâte, puis produit du dioxyde de carbone qui fait que le pain se gonfle et que les fibres intérieures s'amollissent. Pourtant, la levure pour cuisson rapide nécessite l'hydrate de carbone du sucre et de la farine pour la valeur nutritive.

1 ct de levure sèche active = 3/4 ct de levure instantanée

5 ct de levure sèche active = 1 ct de levure instantanée

2 ct de levure sèche active = 1,5 ct de levure instantanée

Conservez la levure dans un réfrigérateur étant donné que son action se perd sous une température élevée. Vérifiez la date et la date limite d'entreposage de votre levure avant de l'utiliser. Remettez-la dans le réfrigérateur aussi tôt que possible après en avoir utilisé. D'habitude, le manque de fermentation est dû à la levure dite morte.

Les points décrits ci-après vous aideront à vérifier que votre levure est fraîche et active.

(1) Versez 1/2 tasse d'eau chaude (45-50°C) dans un verre gradué.

(2) Mettez une cuillerée (thé) de sucre blanc dans la tasse et remuez le mélange ; ensuite aspergez 2 ct de levure sur l'eau.

(3) Placez le verre gradué à un endroit chaud pendant environ 10 minutes. Ne remuez pas l'eau.

(4) La mousse montera pour remplir le verre. Sinon, la levure est 'morte' ou inactive.

9. Sel

Le sel est nécessaire pour améliorer le goût du pain et la couleur de la croûte. Toutefois, le sel peut aussi empêcher la fermentation par la levure. N'utilisez donc pas trop de sel dans une recette. Si vous ne voulez pas utiliser de sel, n'en ajoutez pas : le pain sera plus grand si

vous n'utilisez pas de sel.

10. Oeuf

Les œufs peuvent améliorer la texture du pain, rendre le pain plus nutritif et plus grand, ajouter au pain le goût spécial d'un œuf. Si vous en utilisez, il faut en enlever la coque et les remuer également.

11. Graisse, beurre et huile végétale

La graisse peut amollir le pain et en prolonger la durée de conservation. Fondez le beurre ou coupez-le en petits morceaux avant son utilisation pour qu'il se mélange également lorsque vous le sortez du réfrigérateur.

12. Levure chimique

La levure chimique est utilisée principalement pour faire fermenter le pain Ultrarapide et le cake. Le temps de fermentation n'est pas nécessaire et elle produit du gaz provoquant des bulbes ou amollissant la texture du pain grâce au principe chimique.

13. Bicarbonate de soude

Le même principe que le produit précédent : il peut aussi être utilisé avec la levure chimique.

14. Eau et autre liquide

L'eau est un ingrédient essentiel pour cuire du pain. En général, la température entre 20°C et 25°C est la plus appropriée. Mais la température de l'eau doit être entre 45 et 50°C pour accomplir la fermentation nécessaire pour cuire le pain Ultrarapide. Il est possible de remplacer l'eau par du lait frais ou par un mélange d'eau et de 2% de poudre de lait, ce qui peut améliorer le goût du pain et la couleur de la croûte. Quelques recettes prescrivent du jus en vue d'améliorer le goût du pain, p. ex. : jus de pomme, d'orange, de limon, etc.

Poids des ingrédients

Une démarche importante au cours du processus de cuisson d'un bon pain est l'utilisation de la quantité correcte des ingrédients.

Nous conseillons avec insistance d'utiliser un verre gradué, une cuiller à mesure pour obtenir la quantité correcte. Sinon, la cuisson du pain sera largement influencée.

1. Pesage des ingrédients liquides

L'eau, le lait frais ou la solution de poudre de lait devront être mesurés avec des verres de mesure.

Regardez le niveau du verre de mesure en plaçant les yeux à niveau horizontal.

Lorsque vous mesurez l'huile de cuisson ou d'autres ingrédients, nettoyez le verre gradué avec soin sans utiliser d'autres produits.

2. Mesure de la poudre sèche

Conservez la poudre sèche dans des conditions naturelles et libres, aplanissez l'embouchure du verre gradué avec une plaque pour assurer le mesurage correct.

3. Ordre d'ajout d'ingrédients

L'ordre d'ajouter des ingrédients doit être respecté ; en termes généraux, l'ordre est : ingrédients liquides, œufs, sel et lait en poudre etc. Lorsque vous ajoutez les ingrédients, la farine ne sera pas entièrement mouillée par le liquide. Ne posez la levure que sur la farine sèche. De plus, la levure ne devra pas toucher le sel. Après le pétrissage de la farine, un bip vous rappellera d'entrer les ingrédients à fruit dans le mélange. Lorsque vous ajoutez les ingrédients à fruit trop tôt, le goût diminuera après un certain temps de mélange. Lorsque vous utilisez la fonction de suspension longtemps, n'ajoutez jamais les ingrédients périssables tels que œufs et ingrédient à fruit.

Guide des pannes

N°	problème	cause	solution
1	Une fumée sort du trou de ventilation pendant la cuisson	Quelques ingrédients collent sur l'élément de chauffage ou se trouvent tout près de celui-ci ; avant la première utilisation, la surface de l'élément de chauffage est enduite d'huile.	Débranchez l'appareil à cuire du pain et nettoyez l'élément de chauffage. Attention : ne vous brûlez pas !
2	Le pain s'affaisse au milieu et la croûte du fond est trop épaisse	Gardez le pain au chaud et laissez-le longtemps dans la casserole à pain pendant pour que l'excédent d'eau puisse se vaporiser.	Sortez le pain de suite sans le garder au chaud.
3	Il est très difficile de sortir le pain	Le mixeur adhère fermement à l'arbre dans la casserole à pain.	Après avoir enlevé le pain, entrez de l'eau chaude dans la casserole et immergez le mixeur pendant 10 minutes. Retirez-le pour le nettoyer.
4	Le mélange des ingrédients n'est pas égal et la cuisson est mauvaise	1. La procédure sélectionnée est incorrecte	Sélectionnez la procédure appropriée.
		2. Après le branchement : appuyez sur le bouton start/stop et la procédure est interrompue.	Mélangez les ingrédients à nouveau et répétez cette démarche lorsque le temps de pâte est trop long.
		3. Après le branchement, ouvrez le couvercle plusieurs fois et le pain est sec ; la couleur de la croûte n'est pas brune.	N'ouvrez pas le couvercle à la dernière fermentation.
		4. La résistance pendant le mélange est trop forte de façon que le mixeur ait de la peine à faire tourner et mélanger de façon correcte.	Vérifiez le trou du mixeur ; sortez la casserole à pain et faites opérer l'appareil sans charge. Lorsque le fonctionnement n'est pas normal, contactez le distributeur.
5	Affichage "H:HH" après l'appui sur le bouton "start/stop"	La température dans l'appareil à cuire du pain est trop élevée pour cuire du pain.	Appuyez sur le bouton "start/stop" et débranchez l'appareil à cuire du pain ; enlevez alors la casserole à pain et ouvrez le couvercle jusqu'à ce que le grill soit refroidi.
6	On entend le bruit du moteur, mais la pâte n'est pas mélangée	La casserole à pain est mal fixée ou il y a trop de pâte pour le mélange correct.	Vérifiez si la casserole à pain est correctement fixée, que la pâte est faite selon la recette et que les ingrédients sont correctement pesés.
7	Les dimensions du pain sont trop grandes et le couvercle est soulevé	Il y a trop de levure ou trop de farine ou trop d'eau ou la température ambiante est trop élevée.	Vérifiez les facteurs ci-dessus, réduisez la quantité correctement en fonction des vraies raisons.
8	Les dimensions du pain sont trop petites ou le pain n'a pas fermenté	Il n'y a pas de levure ou la quantité de levure est trop faible ; il est possible que l'action de la levure est trop faible étant donné que la température de l'eau est trop élevée ou que la levure est mélangée avec du sel.	Vérifiez la quantité et les performances de la levure.
9	La pâte déverse sur le bord de la casserole à pain	La quantité de liquide est telle que la pâte s'amollit ; il y a aussi trop de levure.	Réduisez la quantité de liquide et améliorez la viscosité de la pâte.
10	Le pain s'affaisse dans le milieu pendant la cuisson de la pâte	1. La farine utilisée n'est pas une poudre forte et ne peut faire fermenter la pâte.	Utilisez la farine pour cuire du pain ou une poudre forte
		2. La quantité de levure trop rapide ou la température de la levure est trop élevée	Les ingrédients sont utilisés sous température ambiante.
		3. L'eau excessive rend la pâte trop mouillée et douce.	Adaptez la quantité d'eau sur la recette selon le pouvoir d'absorption d'eau.
11	Le poids du pain est très	1. Trop de farine ou trop peu d'eau	Réduisez la farine ou augmentez la quantité d'eau

	grand étant donné que la structure est trop dense	2. Trop d'ingrédients de fruit ou trop de farine complète	Réduisez la quantité des ingrédients et augmentez la quantité de levure
12	La partie centrale est creuse après le tranchage du pain	1. eau excessive ou pas de sel	Réduisez l'eau au niveau adéquate et vérifiez le sel
		2. température d'eau trop élevée	Vérifiez la température d'eau
13	La surface du pain colle à la poudre sèche	1. Il y a des ingrédients de forte glutinosité dans le pain tels que beurre et bananes, etc.	Nettoyez la pâte à la main pendant le mélange
		2. Mauvais mélange par manque d'eau	Vérifiez l'eau et la construction mécanique de l'appareil
14	La croûte est trop épaisse et la couleur est trop foncée pendant la cuisson de cake ou des produits comprenant beaucoup de sucre	Plusieurs recettes ou ingrédients ont un grand effet sur la cuisson de pain ; la couleur est très foncée à cause de la grande quantité de sucre.	Lorsque la couleur est trop foncée pour la recette demandant beaucoup de sucre, appuyez sur start/stop pour débrancher l'appareil pendant 10 mn, sortez le pain après l'avoir conservé au chaud pendant 20 mn sans ouvrir le couvercle.

Livre de recettes pour appareil pour cuire du pain BME-3

1. PAIN BLANC BASE

Recettes \ pain	900 g/2LB	1130 g/2.5LB
1. Eau	300 ml	400 ml
2. Huile	2 cuillerées	2 ½ cuillerées
3. Sel	1 petite cuillère	1 1/3 petites cuillères
4. Farine de pain	3 ¾ tasses	4 2/3 tasses
5. Sucre	1 cuillerée	1 1/3 cuillerées
6. Lait en poudre	2 cuillerées	2 ½ cuillerées
7. Levure	1 ½ petites cuillères	2 petites cuillères

Programme : BASE

2. PAIN FRANÇAIS CLASSIQUE

Recettes \ pain	900 g/2.0LB	1130 g/2.5LB
1. Eau	310 ml	400 ml
2. Sel	1 ¼ petites cuillères	1 ½ petites cuillères
3. Sucre	1 cuillerée	1 1/2 cuillerées
4. Farine de pain	3 ¾ tasses	4 2/3 tasses
5. Levure	1 ½ petites cuillères	2 petites cuillères

Programme : FRANÇAIS

3. PAIN COMPLET

Recettes \ pain	900 g/2.0LB	1130 g/2.5LB
1. Eau	300 ml	390 ml
2. Huile	3 cuillerées	4 cuillerées
3. Sel	2 petites cuillères	2 ½ petites cuillères
4. Farine complète	2 ½ tasses	3 1/3 tasses
5. Farine de pain	1 tasse	1 1/3 tasses
6. Cassonade	2 ½ cuillerées	3 cuillerées
7. Lait en poudre	3 cuillerées	4 cuillerées
8. Levure	1 ½ petites cuillères	2 petites cuillères

Programme : PAIN COMPLET

4. PAIN DOUX

Recettes \ pain	900 g/2.0LB	1130 g/2.0LB
1. Eau	290 ml	380 ml
2. Œuf	1	1
3. Huile	3 cuillerées	4 cuillerées
4. Sel	1 ½ petites cuillères	1 ¾ petites cuillères
5. Sucre	1/3 tasse	2/5 tasse
6. Farine de pain	3 ¾ tasses	4 2/3 tasses
7. Lait en poudre	2 cuillerées	2 ½ cuillerées
8. Levure	1 1/3 cuillerées	1 ½ cuillerées

Programme : DOUX

5. CAKE

Recettes \ pain	PETIT	GRAND
1. Beurre	8 cuillerées	10 cuillerées
2. Sucre	8 cuillerées	10 cuillerées
3. Œuf	5	6
4. Farine fermentante	1 ½ tasses	2 tasses
5. Essence de vanille	1 petite cuillère	1 1/3 petites cuillères
6. Jus de limon	1 ½ cuillerées	1 ¾ cuillerées
7. Levure	2/3 petite cuillère	4/5 petite cuillère

Programme : CAKE

6. PATE

Recettes \ pain	900g/2LB	1130g/2.5LB
1. Eau	300 ml	400 ml
2. Huile	2 cuillerées	3 cuillerées
3. Sel	1 petite cuillère	1 ¼ petites cuillères
4. Farine de pain	3 ¾ tasses	4 2/3 tasses
5. Sucre	2 cuillerées	2 ½ cuillerées
6. Levure	1 ½ petites cuillères	2 petites cuillères

7. PAIN ULTRARAPIDE

Recettes	pain	900 g/2.0LB
1. Eau 48°C		290 ml
2. Œuf		1
3. Huile		3 cuillerées
4. Sel		1 ½ petites cuillères
5. Sucre		4 cuillerées
6. Farine de pain		3 ½ tasses
7. Levure		3 ½ petites cuillères

Programme : ULTRARAPIDE**8. SANS GLUTEN**

Recettes	pain	900 g/2.0LB	1130 g/2.0LB
1. Œufs		3	4
2. Huile		3 cuillerées	4 cuillerées
3. Eau		220 ml	280 ml
4. Vinaigre de cidre		1 petite cuillère	1 ½ petites cuillères
5. Farine de riz blanc		3 tasses	3 ¾ tasses
6. Lait sec		½ tasse	2/3 tasse
7. Sucre		3 cuillerées	4 cuillerées
8. Sel		1 ½ petites cuillères	2 petites cuillères
9. Gomme Xanthan		2 ½ petites cuillères	3 petites cuillères
10. Levure		3 petites cuillères	3 ½ petites cuillères

Programme : SANS GLUTEN**9. PAIN A CAFE**

Recettes	pain	900 g/2LB	1130 g/2.5LB
1. Eau		300 ml	380 ml
2. Œuf		1	1
3. Huile		2 ½ cuillerées	3 cuillerées
4. Lait en poudre		1 ½ cuillerées	2 cuillerées
5. Café en poudre instant		3 sachettes	4 sachettes
6. Miel		1 ½ cuillerées	2 cuillerées
7. Farine de pain		3 ½ tasses	4 1/3 tasses
8. Sucre		½ tasse	¾ tasse
9. Sel		1 petite cuillère	11/3 petites cuillères
10. Levure		1 ½ petites cuillères	2 petites cuillères
11. Levure		2 petites cuillères	3 petites cuillères

Programme : BASE**10. CONFITURE**

INGREDIENTS		-----
1. Fraises écrasées		3 tasses
2. Sucre		1 tasse
3. Crème en poudre		2/3 tasse

Programme : CONFITURE**11. PAIN A RAISIN**

Recettes	pain	900 g/2LB	1130 g/2.5LB
1. Eau		310 ml	380 ml
2. Œuf		1	1
3. Huile		3 cuillerées	4 cuillerées
4. Lait en poudre		¾ tasse	1 tasse
5. Raisin		½ tasse	2/3 tasse
6. Miel		1 1/2 cuillerées	2 cuillerées
7. Farine de pain		3 1/2 tasses	4 1/4 tasses
8. Sucre		½ tasse	2/3 tasse
9. Sel		1 petite cuillère	1 ½ petites cuillères
10. Levure		1 ½ petites cuillères	2 petites cuillères

Programme : DOUX**12. PAIN A BANANE**

Recettes	pain	900 g/2LB	1130 g/2.5LB
1. Eau		300 ml	380 ml
2. Œuf		1	1
3. Huile		3 cuillerées	4 cuillerées
4. Lait en poudre		½ tasse	2/3 tasse
5. Banane		½ tasse	1 tasse
6. Miel		1 ½ cuillerées	2 cuillerées
7. Farine de pain		3 ½ tasses	4 1/3 tasses
8. Sucre		½ tasse	2/3 tasse
9. Sel		1 petite cuillère	1 ½ petites cuillères
10. Levure		1 ½ petites cuillères	2 petites cuillères

Programme : DOUX

Coupez la banane en morceaux que vous ajoutez après tous les autres ingrédients.

13. PAIN A LAITUE

Recettes	pain	900 g/2LB	1130g/2,5LB
1. Œuf		1	1
2. Huile		4 cuillerées	5 cuillerées
3. Lait en poudre		3 cuillerées	4 cuillerées
4. Améliorant de pain		3 cuillerées	3 cuillerées
5. Laitue hachée		1 tasse	1 ¼ tasses
6. Farine de pain		2 tasses	2 ¾ tasses
7. Sucre		1/3 tasse	2/5 tasse
8. Sel		1 ½ petites cuillères	2 petites cuillères
9. Levure		2 petites cuillères	2 1/2 petites cuillères

Programme : DOUX

Dans ce menu, il est possible de remplacer la laitue par l' épinard. Utilisez 300 g de laitue fraîche ou d' épinard frais haché(e).

14. PAIN A BICARBONATE DE SOUDE

Recettes	pain	900 g/2LB	1130 g/2.5LB
1. Lait		250 ml	330 ml
2. Huile		2 cuillerées	2 ½ cuillerées
3. Œuf		3	4
4. Farine de pain		2+1/3 tasses	3 tasses
5. Farine de maïs		1 tasse	1 ¼ tasses
6. Sucre		¼ tasse	1/3 tasse
7. Sel		2 petites cuillères	2 ½ petites cuillères
8. Levure chimique		5 petites cuillères	6 petites cuillères

Programme : RAPIDE**15. PAIN AU SESAME**

Recettes	pain	900 g/2LB	1130 g/2.5LB
1. Eau		300 ml	380 ml
2. Huile		4 cuillerées	5 cuillerées
3. Lait en poudre		4 cuillerées	5 cuillerées
4. Grains de sésame		3 cuillerées	4 cuillerées
5. Farine de pain		3 ½ tasses	4 ½ tasses
6. Sucre		3 cuillerées	4 cuillerées
7. Sel		1+1/3 petites cuillères	1 ½ petite cuillère
8. Levure		1 ½ petites cuillères	2 petites cuillères

Programme : BASE**16. PAIN A COCO**

Recettes	pain	900 g/2LB	1130 g/2.5LB
1. Eau		310 ml	380 ml
2. Œuf		1	1
3. Huile		3 cuillerées	4 cuillerées
4. Lait en poudre		½ tasse	2/3 tasse
5. Miel		1 ½ cuillerées	2 cuillerées
6. COCO		½ tasse	2/3 tasse
7. Farine de pain		3 tasses	3 3/4 tasses
8. Sucre		½ tasse	2/3 tasse
9. Sel		1 petite cuillère	1 ½ petites cuillères
10. Levure		1 petite cuillère	1 ½ petites cuillères

Programme : DOUX

Ajoutez la moitié de la noix de coco broyée pendant le deuxième mélange, ajoutez l' autre moitié après le mélange.

17. PAIN A NOIX

Recettes	pain	
	900 g/2LB	1130 g/2.5LB
1. Eau	340 ml	410 ml
2. Œuf	1	1
3. Huile	4 cuillerées	5 cuillerées
4. Lait en poudre	4 cuillerées	5 cuillerées
5. Miel	1 ½ cuillerées	2 cuillerées
6. Noix	½ tasse	¾ tasse
7. Farine de pain	3 ½ tasses	4 ½ tasses
8. Sucre	3 cuillerées	4 cuillerées
9. Sel	1 petite cuillère	1 ½ petites cuillères
10. Levure	1 ½ petites cuillères	2 petites cuillères

Programme : BASIC

Coupez la noix en morceaux. Ajoutez-les pendant le mélange.

18. PAIN CUSHAW

Recettes	pain	
	900 g/2LB	1130 g/2.5LB
1. Eau	280 ml	360 ml
2. Œuf	1	1
3. Huile	3 cuillerées	4 cuillerées
4. Lait en poudre	4 cuillerées	5 cuillerées
5. Améliorant de pain	1 ½ cuillerées	2 cuillerées
6. Cushaw	1 1/3 tasses	1 2/3 tasses
7. Farine de pain	3 tasses	3 2/3 tasses
8. Sucre	½ tasse	¾ tasse
9. Sel	1 petite cuillère	1 ½ petites cuillères
10. Levure	1 petite cuillère	1 ½ petites cuillères

Programme : BASE

Prenez 200~300 g de cushaw, coupez-les en morceaux 0,5mm, vaporisez-les hachez-les.

Outils de mesure :

- 1 Tasse = 250 ml
- 1 Cuillerée = 3 Petites cuillères
- 1 Cuillerée = 15 ml
- 1 Petite cuillère = 5 ml
- 1 Paquet de levure sèche = 8g

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Tension de service : 230V ~ 50Hz

Consommation électrique : 800W

GARANTIE ET SERVICE CLIENTELE

Avant toute livraison, nos appareils sont sujets à des contrôles de qualité sévères. Lorsque malgré de tous nos soins, des dommages se sont produits pendant la fabrication ou le transport, veuillez renvoyer l'appareil à votre distributeur. Outre les droits légaux, l'acheteur a l'option de faire des réclamations dans les conditions de garantie suivante.

Nous accordons une garantie de deux ans sur l'appareil à compter de la date de son achat. Pendant cette période, nous effectuerons gratuitement la réparation ou le remplacement de tout défaut pouvant être attribué manifestement au matériau ou aux défauts de fabrication.

La présente garantie ne couvre pas les défauts causés par le maniement inapproprié de l'appareil et les dysfonctionnements provoqués suite à des interventions et réparations effectuées par des tiers ou au montage de pièces ne pas étant d'origine.