

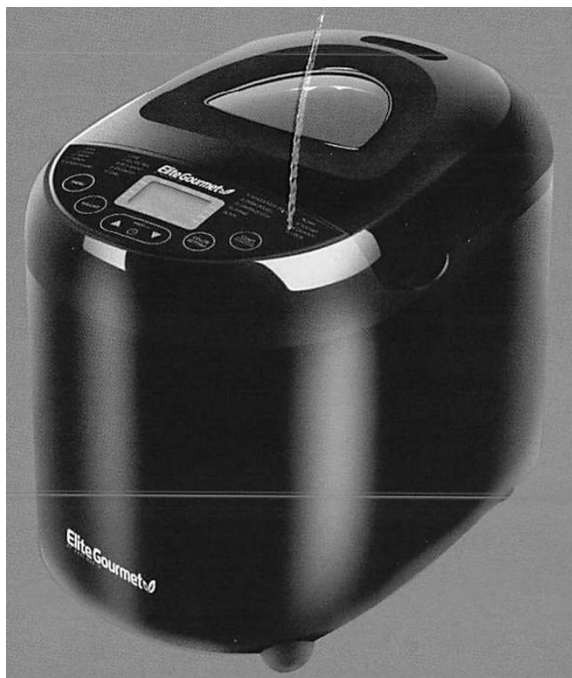


MACHINE À PAIN PROGRAMMABLE DE 2 LB

MODÈLE : EBM8103B

MANUEL D'INSTRUCTIONS

Avant d'utiliser votre nouvel appareil, veuillez lire attentivement toutes les instructions et les conserver pour consultation ultérieure.



Intertek



Des questions? L'équipe du service à la clientèle d'Elite est prête à vous aider. Appelez-nous sans frais au 800-365-6133, poste 120/105.

Pour plus de produits Elite, visitez notre site www.maxi-matic.com. Les recettes sont incluses dans ce manuel.

TABLE DES MATIÈRES

MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES	2
IDENTIFICATION DES PIÈCES	4
COMPRENDRE LE PANNEAU DE COMMANDE	5
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION	7
COMMENT UTILISER VOTRE MACHINE À PAIN	7
COMMENT AJOUTER DES INGRÉDIENTS	9
UTILISER DES RECETTES EXTÉRIEURES	12
CONSEILS IMPORTANTS	12
RECETTES POUR LES 19 PROGRAMMES DE MENUS	14
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	19
DÉPANNAGE	20
GARANTIE LIMITÉE* UN (1) AN	24
INSTRUCTIONS DE RETOUR	25

MERCI POUR VOTRE ACHAT!

La machine à pain programmable Elite Gourmet est conçue pour vous faire gagner du temps et des efforts et vous permettre d'obtenir des résultats constants et frais. Il n'a jamais été aussi facile de faire cuire du pain frais dans le confort de sa maison. Les processus de pétrissage, de soulèvement et de cuisson se déroulent tous à l'intérieur d'une seule machine. Comme pour tout projet de boulangerie-pâtisserie, une sélection et des mesures minutieuses des bons ingrédients donneront les meilleurs résultats. Choisissez les meilleurs ingrédients et laissez le boulanger manipuler le reste! Il n'est pas nécessaire de faire passer les ingrédients par plusieurs étapes ou appareils. Sautiez le voyage à la boulangerie locale et transformez votre cuisine en votre propre boulangerie artisanale!

MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

La marque Élite prend la sécurité des consommateurs très au sérieux. Les produits sont conçus et fabriqués en tenant compte de la sécurité de nos précieux consommateurs. De plus, nous vous demandons de faire preuve de prudence lorsque vous utilisez un appareil électrique en suivant toutes les instructions et toutes les mesures de protection importantes.

LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT UTILISATION ET LES SAUVEGARDER POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE

AVERTISSEMENT : Lors de l'utilisation d'appareils électriques, les mesures de sécurité de base doivent toujours être suivies comme suit :

1. Avant d'utiliser l'appareil, vérifier que la tension de la prise murale correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique.
2. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins d'avoir reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation des appareils par une personne responsable de leur sécurité.
3. Une supervision étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par des enfants ou à proximité. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
4. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser des poignées ou des boutons. Utilisez toujours des mitaines de four pour manipuler le pain chaud.
5. Ne pas mettre la main dans la chambre du four après avoir retiré le moule à pain. L'appareil de chauffage sera encore chaud.
6. Pour vous protéger contre les chocs électriques, ne plongez pas le cordon, les fiches ou le moule à pain dans l'eau ou un autre liquide.
7. Débrancher de la prise lorsqu'elle n'est pas utilisée et nettoyer. Laisser refroidir avant de mettre ou de retirer des pièces, ou avant de nettoyer l'appareil.
8. Ne pas utiliser un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé ou qui est tombé ou endommagé de quelque façon que ce soit. Renvoyer l'appareil au fabricant ou à l'agent de service autorisé le plus proche pour examen, réparation ou réglage électrique/mécanique.
9. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner des blessures.
10. Ne pas utiliser à l'extérieur et à la maison seulement.
11. Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord de la table ou du comptoir, ni toucher la surface chaude.
12. Ne pas placer sur ou à proximité d'un brûleur à gaz chaud ou électrique, ou dans un four chauffé.
13. Il faut faire preuve d'une extrême prudence lorsqu'on déplace un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
14. Ne jamais mettre l'appareil sous tension sans avoir placé les ingrédients dans un moule à pain.
15. Ne jamais battre le moule sur le dessus ou sur le rebord pour le retirer; cela pourrait endommager le moule.
16. Pour se déconnecter, désactiver toutes les commandes (MARCHE/ARRÊT), puis débrancher la prise murale.
17. Ne pas placer les yeux ou le visage à proximité d'une fenêtre d'observation en verre trempé en cas de bris du verre de sécurité.
18. Cet appareil a été intégré à une prise mise à la terre. Veuillez vous assurer que la prise murale de votre maison est bien mise à la terre.
19. Ne pas toucher les pièces mobiles ou rotatives de la machine pendant la cuisson.
20. Ne pas utiliser l'appareil à des fins autres que celles prévues.
21. Nettoyer soigneusement l'intérieur du four. Ne pas rayer ou endommager le tube de l'élément chauffant.

UTILISATION DU CORDON COURT

REMARQUE : Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire le risque de blessures corporelles résultant d'un enchevêtrement ou d'un trébuchement sur un cordon plus long.

Des rallonges électriques plus longues sont offertes et peuvent être utilisées avec précaution.

Si une rallonge est utilisée : (1) la cote électrique de la rallonge doit être au moins aussi grande que celle du produit; (2) la rallonge doit être disposée de façon à ce qu'elle ne recouvre pas le comptoir ou le dossier de table où elle peut être tirée ou trébuchée par des enfants ou des animaux de compagnie.

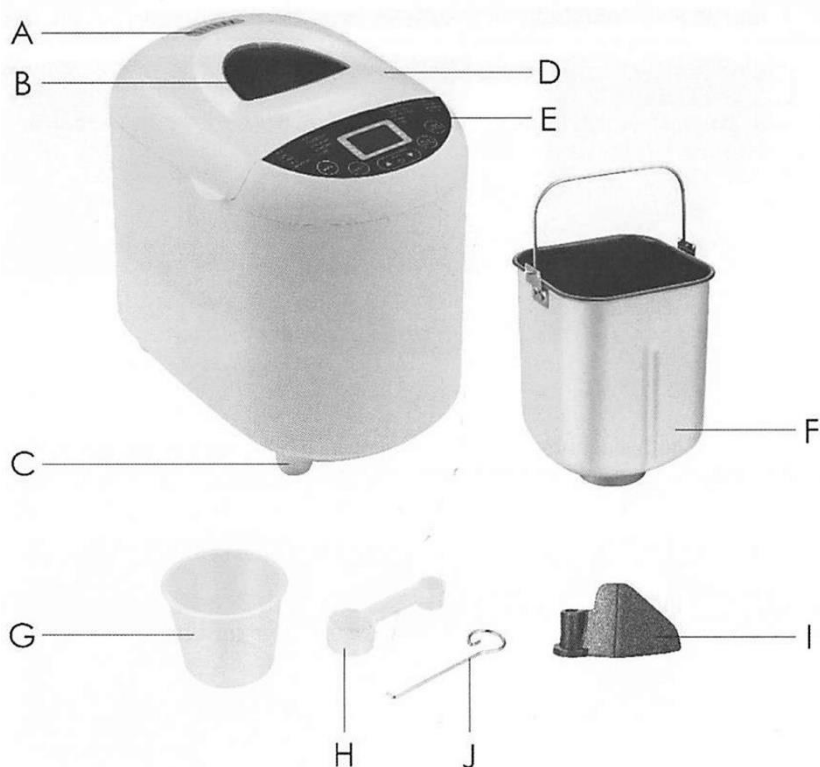
FICHE POLARISÉE

Si cet appareil est équipé d'une *fiche polarisée* (une lame est plus large que l'autre), suivre les instructions ci-dessous :

Afin de réduire le risque de choc électrique, cette fiche est conçue pour être insérée dans une prise polarisée dans un seul sens. Si vous êtes incapable d'insérer la fiche dans la prise électrique, essayez de l'inverser. Si la fiche ne rentre toujours pas, contacter un électricien qualifié. Ne jamais utiliser la fiche avec une rallonge électrique à moins qu'elle ne puisse être insérée complètement dans la rallonge. Ne pas modifier la fiche du produit ni la rallonge électrique utilisée avec ce produit. Ne pas tenter de compromettre la sécurité de la fiche polarisée.

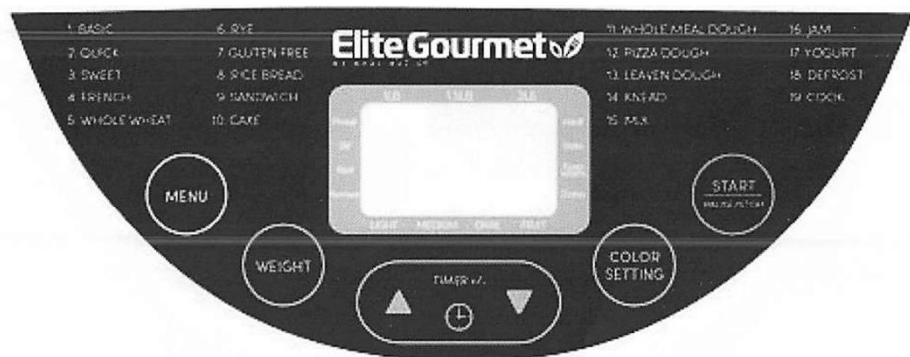
**ENREGISTRER CES INSTRUCTIONS
CE PRODUIT EST RÉSERVÉ À
L'USAGE DU MÉNAGE**

IDENTIFICATION DES PIÈCES



- Un. Évent pneumatique
- B. Fenêtre de visualisation
- C. Pieds antidérapants
- D. Couvrir
- E. Panneau de commande
- F. Moule à pain
- G. Tasse à mesurer
- H. Cuillère à mesurer
- I. Lame à pétrir
- J. Crochet métallique pour soulever la lame de pétrissage

COMPRENDRE LE PANNEAU DE COMMANDE



BOUTON DE MENU

Appuyez sur le bouton MENU jusqu'à ce que le numéro de programme désiré (1-19) apparaisse sur l'écran numérique, à côté du temps de cuisson restant.

BOUTON DE POIDS

Appuyer sur le bouton WEIGHT pour déplacer la flèche vers la taille de pain souhaitée : 1 lb, 1,5 lb ou 2 lb

BOUTON DE RÉGLAGE DES COULEURS

Appuyer sur le bouton RÉGLAGE DES COULEURS pour déplacer la flèche vers la couleur de croûte souhaitée : légère, moyenne ou foncée.

TEMPORISATEUR DE DÉLAI +/- BOUTON

L'utilisation la plus courante du temporisateur est de préparer le pain pour la nuit afin qu'il soit prêt le lendemain matin. Il est possible de programmer jusqu'à 15 heures de délai. *NE PAS utiliser pour du pain ou de la pâte contenant du lait frais, du yogourt, du fromage, des œufs, des fruits, des oignons ou tout autre ingrédient qui peut se détériorer s'il est laissé dans un environnement chaud et humide pendant quelques heures.* Cette fonction retarde le début du processus de fabrication du pain.

Appuyez sur les flèches haut/bas pour régler la minuterie de délai par incréments de 10 minutes. Appuyez sur le bouton et maintenez-le enfoncé pour augmenter/diminuer rapidement le délai.

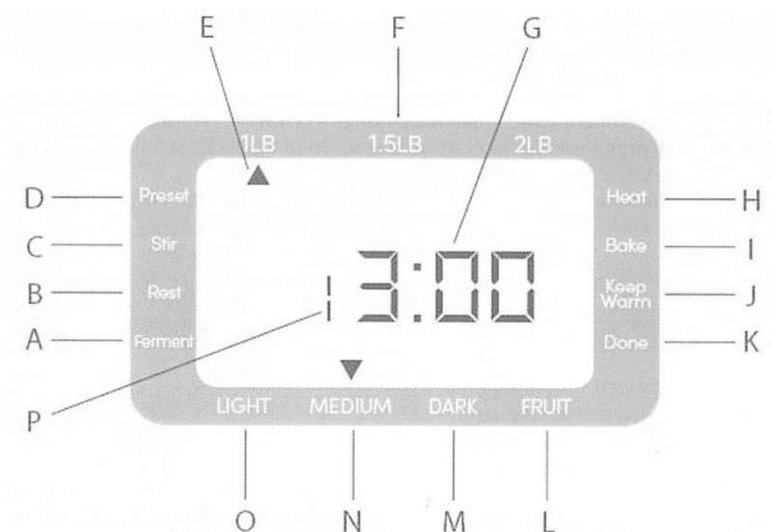
Bouton START/PAUSE/STOP

Lorsque la machine est branchée et que le menu est réglé, appuyer sur le bouton « START/PAUSE/STOP » une fois pour DÉMARRER un cycle de fabrication de pain.

Lorsque vous faites du pain, APPUYEZ BRIÈVEMENT (un clic) sur le bouton « START/PAUSE/STOP » pour INTERROMPRE le cycle. Cela permet à la machine de S'ARRÊTER pendant un maximum de 3 minutes, après quoi l'unité reprend le programme de menu défini. Pour réactiver avant 3 minutes, il suffit d'appuyer sur le bouton une fois pour REDÉMARRER.

Lorsque la machine est utilisée, appuyez longuement sur le bouton « START/PAUSE/STOP » (maintenir enfoncé pendant au moins 3 secondes) jusqu'à ce que le bip sonore (environ 2 secondes) retentisse pour ARRÊTER (annuler) un processus.

COMPRENDRE LE PANNEAU DE COMMANDE (suite)



- Un. Ferment : Cycle de fermentation
- B. Repos : Cycle de repos
- C. Remuer : Cycle de pétrissage
- D. Préréglage
- E. Indicateur
- F. Poids : taille du pain
- G. Minuterie
- H. Chauffage : Cycle de préchauffage.
- I. Faire cuire : Cycle de cuisson.
- J. Restez au chaud : Une fois le cycle de cuisson terminé, la machine à pain passera à Keep Warm pendant 1 heure.
- K. Fait : Le processus de fabrication du pain est terminé.
- L. Fruits : En plus d'un signal sonore pendant le cycle de pétrissage, cet indicateur vous indique quand ajouter des fruits séchés, comme des raisins secs. Soulever le couvercle et saupoudrer les fruits et les noix sur la pâte.
- M. Sombre : Brun foncé.
- N. Moyen : Browning moyen.
- O. Lumière : Browning léger.
- P. Programme sélectionné

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Déballez soigneusement le moule à pain et retirez tous les matériaux d'emballage. Vérifier l'absence de pièces manquantes ou endommagées.
2. Laver et sécher le moule à pain et la lame à pétrir. Ne pas utiliser de tampons à récurer ni d'abrasifs sur la surface antiadhésive.
3. Avant la première utilisation, faire fonctionner le moule à pain en mode COOK (n° 19) et cuire à vide pendant environ 10 minutes pour brûler les huiles de fabrication. Laisser l'unité refroidir et nettoyer à nouveau toutes les pièces détachées.
REMARQUE : Le moule à pain peut émettre un peu de fumée ou d'odeur pendant la première utilisation. Ceci est normal pour un appareil nouvellement fabriqué. S'assurer que l'appareil est suffisamment ventilé.
4. Sécher soigneusement toutes les pièces. Le moule à pain est prêt à être utilisé.

COMMENT UTILISER VOTRE MACHINE À PAIN

1. Laver et sécher tous les composants.
2. À l'aide de la poignée du moule à pain, tourner le moule dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et le retirer de l'appareil (Fig1).
3. Monter la lame de pétrissage (I) sur la goupille à l'intérieur du bac (F) (figure 2), placer la lame de pétrissage sur la goupille, la flèche de la lame pointant vers le haut, poussant vers le bas jusqu'à ce qu'elle aille, en s'assurant que les surfaces planes sont alignées vers le haut.
4. Mesurer les ingrédients à l'aide de la tasse à mesurer (G) ou de la cuillère (H) fournie et les ajouter dans le moule (F).

IMPORTANT : Assurez-vous de lire les instructions sur la façon d'ajouter des ingrédients aux pages 9 à 12 et de suivre exactement la recette choisie aux pages 14 à 18.

5. Placer le moule dans le moule à pain et s'assurer qu'il est bien verrouillé en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. (Fig 3).

REMARQUE : Le moule à pain doit se verrouiller en place pour bien mélanger et pétrir.

ATTENTION : Il est essentiel de suivre la séquence d'ajout des ingrédients décrite dans les recettes fournies dans ce manuel. Habituellement, cette séquence est : ingrédients liquides, eau, farine, œufs et autres comme dans la recette. Verser la levure en dernier dans les autres ingrédients. Éviter que la levure entre en contact avec du sel ou des ingrédients liquides.

6. Fermer le capot (D) et insérer la fiche dans le capot électrique. L'affichage (E) affichera « 3 h », avec deux points fixes. La machine est automatiquement réglée sur le programme « 1 ».
7. Appuyez sur le bouton MENU pour sélectionner le programme de cuisson désiré.
8. Appuyez sur le bouton WEIGHT pour sélectionner le poids désiré (1 lb, 1,5 lb, 2 lb). Le poids ne peut pas être établi dans les programmes 8-19.

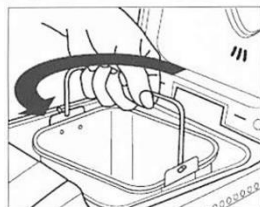
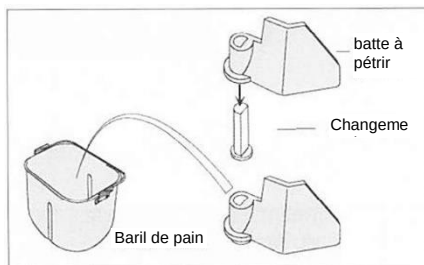


Figure 1

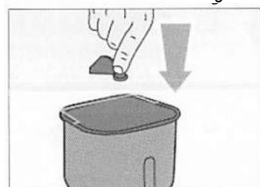


Figure 2



Figure 3

COMMENT UTILISER VOTRE MACHINE À PAIN (suite)

9. Appuyez sur le bouton RÉGLAGE DES COULEURS pour sélectionner le colorant désiré (clair, moyen, foncé). Le brunissement ne peut pas être fixé dans les programmes 8-19.
10. Si nécessaire, régler la minuterie de délai à l'aide des boutons haut/bas. Le cycle du pain démarre après le compte à rebours de la minuterie de temporisation. Si vous n'établissez pas d'heure, le cycle commencera immédiatement.

ATTENTION : *Faites attention lorsque vous utilisez la fonction de temporisateur avec des ingrédients périssables (comme les œufs, les produits laitiers, etc.).*

11. Appuyez sur le bouton START. La machine émet un bip et commence à traiter les ingrédients (si une minuterie de délai a été réglée, le traitement commencera après le compte à rebours de la minuterie de délai).

REMARQUE : *Pendant la cuisson, il est possible que la vapeur sorte du ventilateur sous le couvercle : c'est parfaitement normal.*

12. Si vous souhaitez ajouter des ingrédients (fruits, noix, graines, etc.), la machine émettra 10 bips pour indiquer quand il est temps d'ouvrir le couvercle (D) et les ajoutera à la pâte. Ce délai varie selon le programme.
13. Pour arrêter/annuler le programme sélectionné, appuyez sur le bouton START et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes.
14. Lorsque l'heure indiquée à l'écran est « 0 h », le processus de cuisson est terminé. L'appareil émet 10 bips et passe automatiquement en mode « Keep Warm » pendant 1 heure. Le symbole « : » clignotera pendant ce mode (sauf après le programme « Knead »).
15. Après avoir gardé la chaleur pendant 1 heure, le mode « Keep Warm » prend fin. Pour annuler le mode « Keep Warm » avant 60 minutes, appuyez sur le bouton START et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes.
16. Débrancher l'appareil de la prise électrique et ouvrir le couvercle (D).
17. Le moule à pain et la chambre à pâtisserie seront chauds et des gants de cuisson devront être utilisés. Retirer le moule en le soulevant et en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le déverrouiller et le tirer vers le haut à partir de la base de la chambre (Fig 4).
18. À l'aide d'un gant de four, retourner le moule à pain à l'envers (avec la poignée pliée) sur une grille de refroidissement ou nettoyer la surface de cuisson et secouer délicatement jusqu'à ce que le pain tombe. Utiliser une spatule antiadhésive pour détacher délicatement les côtés du pain du moule (Fig 5).

ATTENTION : *La poêle devient très chaude. Faire très attention lors de la manipulation du bac et toujours porter des gants de protection.*

REMARQUE : *N'utilisez jamais d'ustensiles en métal pour retirer le pain de la casserole (F), afin d'éviter d'endommager l'enduit antiadhésif.*

CONSEIL : *Si la lame à pétrir sort du pain, la retirer à l'aide d'une spatule ou d'un petit ustensile.*



Figure 4

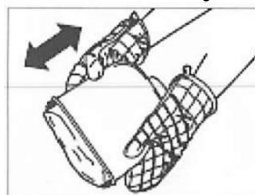


Figure 5

COMMENT AJOUTER DES INGRÉDIENTS

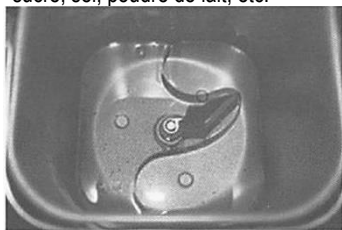
AJOUTER LES INGRÉDIENTS DANS LE MOULE À PAIN

1. Retirer le moule à pain (F) en soulevant la poignée, en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et en soulevant. Placer le moule à pain (F) sur un plan de travail propre, sec et de niveau.

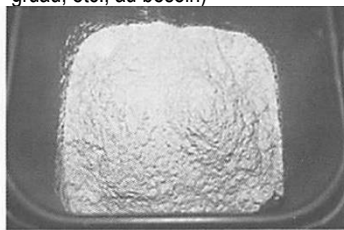
ATTENTION : Il est important que la poêle soit remplie d'ingrédients à l'extérieur de la machine pour éviter de les renverser sur les éléments chauffants, ce qui pourrait créer un risque d'incendie.

2. **SUIVRE STRICTEMENT LES RECETTES** fournies dans les dernières pages de ce manuel d'utilisation pour les mesures, les quantités et les séquences d'ajout des ingrédients pour chaque programme de cuisson. Les œufs, le beurre et le lait doivent être utilisés à la température ambiante parce que les ingrédients froids désactivent la levure.
3. **UTILISER UNIQUEMENT LA COUPELLE DE MESURE ET LES CUILLÈRES DE MESURE FOURNIES.** Par exemple, une tasse d'eau équivaut à une tasse pleine à mesurer (pas 3/4 tasse) d'eau; 1 c. à table de sucre signifie une cuillère pleine à table (la grosse cuillère à mesurer) de sucre; 1 c. à thé de sel signifie une cuillère pleine à thé (la petite cuillère à mesurer) de sel.
Avec des ingrédients humides, après avoir rempli la tasse à mesurer, la placer sur une surface plane et la regarder au niveau des yeux pour s'assurer que la quantité de liquide est exacte. Avec des ingrédients secs, toujours « niveler » la mesure avec le dos d'un couteau ou d'une spatule pour s'assurer que la mesure est exacte. Un conseil utile est de ne jamais utiliser la tasse à mesurer pour ramasser les ingrédients (par exemple, la farine). En ramassant, vous pourriez ajouter jusqu'à une cuillère à soupe d'ingrédients supplémentaires. Remplir la tasse à mesurer avec une cuillère avant de la mettre de niveau.
4. **ORDRE D'AJOUT D'INGRÉDIENTS**

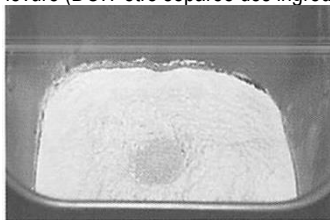
D'ABORD : eau, lait, huile, œufs, sucre, sel, poudre de lait, etc.



DEUXIÈME : farines (y compris seigle, gruau, etc., au besoin)



TROISIÈME : levure (DOIT être séparée des ingrédients humides)



CONSEIL : À l'aide du doigt, faire une petite marque d'un côté de la farine. Ajouter la levure pour l'indentation, en s'assurant qu'elle n'entre pas en contact avec les ingrédients liquides, les œufs, le sucre, le sel ou la poudre de lait.

Assurez-vous également que TOUS les ingrédients sont à température ambiante (entre 77 et 85 °F), sauf indication contraire dans la recette.

COMMENT AJOUTER DES INGRÉDIENTS (suite)

- Conserver d'un côté des ingrédients supplémentaires (fruits, noix, raisins secs, etc.) et les ajouter au deuxième pétrissage lorsque l'appareil émet 10 bips.
- Introduire d'abord les ingrédients liquides. Il s'agit habituellement d'eau, mais elle peut comprendre du lait et/ou des œufs. L'eau doit être chaude (100 °F), mais pas chaude. L'eau trop chaude ou trop froide empêche de bondir.
- N'utilisez pas de lait avec la minuterie. Il pouvait cailler avant de commencer la préparation du pain.
- Ajouter le sucre et le sel comme indiqué dans la recette.
- Ajouter les ingrédients « liquides » (miel, sirop, mélasse, etc.).
- Ajouter les ingrédients « secs » (farine, poudre de lait, herbes et épices).
- Si vous utilisez le temporisateur, il ne sera pas possible d'ajouter des fruits ou des noix pendant la deuxième pétrissage, alors ajoutez-les maintenant.
- Enfin, ajoutez de la levure instantanée (ou de la poudre à pâte/bicarbonate de sodium). Placez-le sur les autres ingrédients - ne le mettez pas dans l'eau, sinon il commencera à agir trop tôt.
- Si vous utilisez le temporisateur, il est essentiel de séparer la levure (poudre à pâte/bicarbonate de soude) de l'eau/liquide, sinon la levure entrera en action, elle se soulèvera et s'effondrera avant le début du processus de fabrication du pain. Le résultat sera un produit dur, dense, brut et comestible en brique de maison. Nous conseillons de faire un trou au centre du dôme de la farine et de mettre la levure.

FARINE

Le type de farine que vous utilisez est très important. L'élément le plus important de la farine est la protéine appelée gluten, qui est l'agent naturel qui permet à la pâte de former et de conserver le dioxyde de carbone produit par la levure. Achetez de la farine qui se lit sur l'emballage « FOR BREAD ».

AUTRES FARINES POUR LE PAIN

Ils comprennent la farine de céréales complètes et d'autres céréales.

Ils offrent une excellente consommation de fibres alimentaires, mais contiennent moins de gluten que la farine blanche. Cela signifie que les pains entiers ont tendance à être plus petits et plus denses que les pains blancs. En termes généraux, si dans la recette vous remplacez la farine blanche par la moitié de la farine complète, vous obtiendrez un pain qui a le goût de la farine blanche mais qui a la texture du pain blanc.

YEAST

La levure est un organisme vivant et doit être conservée au réfrigérateur pour demeurer fraîche. Il a besoin des glucides que l'on trouve dans le sucre et la farine pour se nourrir.

La levure utilisée dans les recettes des fabricants de pain sera vendue sous différents noms : Levure de boulangerie (de préférence) active-sèche et levure instantanée.

Pendant le processus d'élévation, la levure produit du dioxyde de carbone. Le dioxyde de carbone dilatera le pain et ramollira la fibre intérieure.

Avant de l'utiliser, vérifiez la date d'expiration et le temps de stockage de la levure. Si vous retournez au réfrigérateur immédiatement après chaque utilisation, le champignon sera tué à haute température, habituellement la défaillance du pain qui monte est causée par la mauvaise levure.

COMMENT AJOUTER DES INGRÉDIENTS (suite)

CONSEIL : Pour vérifier si votre levure est fraîche et active :

- 1) Verser 1 tasse d'eau chaude (110-120 °F) dans une tasse à mesurer.
- 2) Ajouter 1 c. à thé de sucre blanc dans la tasse et remuer, puis 1 c. à soupe de levure sur l'eau.
- 3) Placer la tasse à mesurer dans un endroit chaud pendant environ 10 min. Ne pas remuer l'eau.
- 4) La levure fraîche active commencera à faire des bulles ou à pousser. Sinon, la levure est morte ou inactive.

INGRÉDIENTS LIQUIDES

Les ingrédients liquides sont normalement de l'eau ou du lait ou un mélange des deux. L'eau rend la croûte croustillante. Le lait le rend plus doux et sa texture est plus douce. Il y a des opinions contradictoires sur la température de l'eau. Vous pouvez décider par vous-même à mesure que vous vous familiarisez avec l'appareil. L'eau est un ingrédient essentiel du pain.

En général, une température de l'eau entre 68 °F et 77 °F est la plus appropriée. Mais si vous voulez accélérer le processus de fabrication du pain, la température de l'eau doit être comprise entre 115 °F et 122 °F. Il est essentiel que l'eau soit de bonne qualité, et de préférence en bouteille et distillée, car le calcaire dans l'eau peut compromettre le succès du pain. Au lieu de l'eau, vous pouvez aussi utiliser du lait frais ou de l'eau avec de la poudre de lait à 2 %, ce qui rehausse le goût et améliore la couleur de la croûte. Certaines recettes mentionnent même le jus de fruits.

FAIBLE TENEUR EN GRAS

N'utilisez pas d'huiles, de margarines, etc. contenant un faible pourcentage de gras. Ces produits contiennent peu de gras et vous n'obtiendrez peut-être pas les résultats escomptés.

SUCRE

Le sucre active et nourrit la levure, ce qui lui permet de croître. Il ajoute saveur et texture et aide à dorer la croûte. Le miel, le sirop et la mélasse peuvent remplacer le sucre, à condition que vous adaptiez l'ingrédient liquide pour compenser. Les édulcorants artificiels ne devraient pas être utilisés, car ils ne nourrissent pas la levure, et certains la détruisent.

SEL

Le sel aide à contrôler la croissance de la levure. Le pain non salé peut pousser trop et ensuite s'effondrer.

EGGS

Les œufs enrichiront votre pain en texture, ajouteront de la couleur et aideront à façonner le pain. Les œufs sont considérés comme un ingrédient liquide, donc si les œufs sont utilisés dans la recette, il est nécessaire d'ajuster les autres ingrédients liquides, sinon la pâte pourrait être trop mouillée pour remonter correctement.

HERBES ET ÉPICES

On peut les ajouter au début avec les principaux ingrédients.

Les herbes et les épices comme la cannelle, le gingembre, l'origan, le persil et le basilic amélioreront à la fois le goût et l'apparence. Utiliser en petites quantités (1-2 cuillerée à thé) pour éviter de saturer le goût du pain. Les herbes fraîches, comme l'ail et la ciboulette, contiennent suffisamment de liquide pour déséquilibrer les dosages des recettes, il est donc important de toujours équilibrer le contenu en liquide.

COMMENT AJOUTER DES INGRÉDIENTS (suite)

INGRÉDIENTS SUPPLÉMENTAIRES

D'autres ingrédients (fruits, noix, raisins secs, etc.) peuvent être ajoutés seulement dans les programmes qui les fournissent. Les fruits et les noix séchés doivent être coupés en petits morceaux, le fromage doit être râpé, le chocolat doit être haché en petits morceaux et non en morceaux. N'ajoutez pas plus que ce qui est indiqué dans les recettes, sinon le pain risque de ne pas pousser correctement. Faites attention aux fruits frais et aux noix parce qu'ils contiennent du liquide (jus et huile), alors ajustez la quantité de l'ingrédient liquide principal pour compenser.

UTILISER DES RECETTES EXTÉRIEURES

Si vous êtes nouveau dans la confection de pain, veuillez utiliser seulement les recettes que nous vous avons fournies pour acquérir suffisamment d'expérience dans la confection de pain avant d'essayer des recettes extérieures ou d'élaborer les vôtres. Si vous utilisez une recette entièrement différente qui n'est pas spécialement conçue pour notre machine à pain, vous ne pouvez pas utiliser les réglages automatiques préprogrammés. Il est recommandé de suivre strictement une recette fournie d'abord, puis d'apporter des ajustements en fonction d'une recette éprouvée pour obtenir votre pain spécial maison. Veuillez noter que le poids total des ingrédients de cette recette extérieure ne doit PAS dépasser 21 lb et que les principaux ingrédients de type farine ne doivent PAS dépasser 4 tasses.

CONSEILS IMPORTANTS

- Si, au cours du cycle, le programme est interrompu par une coupure de courant ou une mauvaise manipulation, la machine dispose d'un temps de protection de 15 minutes pendant lequel les paramètres sont enregistrés. Le cycle recommence là où il s'est arrêté. Au-delà de cette période, les paramètres sont perdus.
- Si la lame à pétrir sort avec le pain, la retirer avec l'accessoire à crochet avant de trancher le pain. Étant donné que la lame à pétrir peut être déconnectée de la poêle, ce n'est pas une déféction si elle sort dans votre pain.
- Veuillez ajouter les ingrédients dans l'ordre indiqué dans les recettes. Cela permet au moule à pain de mélanger les ingrédients de la manière la plus efficace possible. Il sert également à empêcher la levure de se mélanger avec le liquide avant que la pâte ne commence à mélanger, ce qui est essentiel lorsque vous utilisez le temporisateur. Il est recommandé de suivre strictement une recette fournie d'abord, puis d'effectuer des ajustements en fonction d'une recette éprouvée pour préparer une recette spéciale.
- La lame à pétrir peut « coller » en place après la cuisson. L'eau chaude ou tiède qui passe par-dessus la lame doit être suffisamment desserrée pour être retirée. Si vous êtes encore coincé, trempez-le dans l'eau chaude pendant environ 10 à 15 minutes.
- Il est important que les ingrédients soient à la température ambiante avant de les ajouter à la casserole, même lorsqu'on utilise le chronomètre. Le lait, le beurre et les œufs ne doivent pas être utilisés directement à partir d'un réfrigérateur. Ils doivent être placés à l'extérieur pour obtenir la température ambiante avant d'être ajoutés au moule. L'eau doit être entre 77 °F et 85 °F.
- Si vous prévoyez exécuter un deuxième programme pour faire cuire un autre pain, ouvrez le couvercle et attendez 30 minutes avant de commencer la deuxième opération.
- Il est essentiel de mesurer avec précision les ingrédients. Veuillez ne pas utiliser une cuillère à soupe ou à thé de cuisine, car elles sont inexactes. Des mesures incorrectes pourraient entraîner un produit final médiocre.

CONSEILS IMPORTANTS (suite)

- La petite cuillère à mesurer (cuillère à thé, c. à thé) est fournie pour mesurer de petites quantités d'ingrédients secs ou liquides comme la levure, le sel, le lait en poudre, le miel, la mélasse, etc.
- La grosse cuillère à mesurer (cuillère à soupe, TBSP) est fournie pour mesurer les ingrédients secs ou liquides : huile, sucre, etc.
- Après avoir rempli la tasse à mesurer, la placer sur une surface plane et la regarder au niveau des yeux pour s'assurer que la quantité de liquide est exacte. Alors, revérifiez. Avec les ingrédients secs, placer les ingrédients dans la tasse à mesurer à l'aide d'une cuillère, puis « égaliser » la mesure avec le dos d'un couteau ou d'une spatule pour s'assurer que la mesure est exacte. Un conseil utile est de ne jamais utiliser la tasse pour ramasser les ingrédients (par exemple, la farine). En ramassant, vous pourriez ajouter jusqu'à un PDC d'ingrédients supplémentaires. Remplir la tasse à mesurer avec une cuillère avant de la mettre de niveau.
- Pour chaque recette de pain, il y a un poids désiré. La limite de poids supérieure est la limite de poids total de tous les ingrédients de la recette et de ses variations. Il est également imprimé sur le panneau de commande : 11 b, 1,5 lb, 2 lb.

CONSISTANCE DE LA PÂTE

Vérifier le produit pendant les 5 premières minutes de pétrissage, via la fenêtre de visualisation dédiée. Il faut former un pain lisse. Sinon, il pourrait être nécessaire d'examiner les ingrédients. S'il est nécessaire d'ouvrir le couvercle (D), le faire pendant le pétrissage ou le temps de repos. Dans tous les autres moments, vous pouvez compromettre le succès du pain.

Si la pâte semble collante ou colle sur les côtés du moule, saupoudrer sur une cuillère à thé de farine à la fois.

S'il est trop sec, verser une cuillère à thé d'eau chaude à la fois. Il est possible de retirer délicatement les ingrédients restés collés sur les côtés de la machine à l'aide d'une spatule en bois ou en plastique.

AVERTISSEMENT : *Ne pas laisser le couvercle (D) ouvert plus longtemps que nécessaire. Attendre que la farine/l'eau soit complètement absorbée dans la pâte avant d'en ajouter.* Fermer le couvercle (D) avant la fin de la dernière pétrissure, sinon le pain ne se soulèvera pas correctement.

ENTREPOSAGE DU PAIN CUIT AU FOUR

Le pain que vous trouvez sur le marché contient habituellement des additifs (chlore, calcaire, colorant de goudron minéral, sorbitol, soja, etc.). Votre pain ne contient aucun d'entre eux, de sorte qu'il ne durera pas tant que le pain vendu sur le marché sera différent. De plus, il n'aura pas la saveur du pain sur le marché en raison de l'absence d'additifs ou d'agents de conservation. Il est préférable de le servir immédiatement, mais il peut être conservé pendant deux jours à la température ambiante, dans un sac en plastique duquel vous avez retiré l'excès d'air. Pour congeler le pain maison, le laisser refroidir, le placer dans un sac en plastique, retirer l'excès d'air, puis le sceller et le congeler.

RECETTES POUR LES 19 PROGRAMMES DE MENUS

- **UTILISER UNIQUEMENT LA COUPELLE DE MESURE ET LES CUEILLÈRES DE MESURE FOURNIES.**
- L'huile peut être remplacée par du beurre fondu.
- Suivre l'ordre du tableau pour chaque programme de menus pour l'ajout d'ingrédients.
- Dans chaque recette, vous pouvez remplacer la farine riche en gluten par de la farine sans gluten.

1) DE BASE

POIDS	1 lb	1,5 lb	2 lb
HEURE	14 h 55	15 h	15 h 5
EAU	210 ml	260 ml	320 ml
HUILE	1 ½ c. à table	2 ½ c. à table	3 c. à table
SEL	½ c. à thé	1 c. à thé	1 ½ c. à thé
SUCRE	1 c. à table	2 c. à table	2 c. à table
FARINE	2 1/3 tasse	3 tasses	3 ½ tasses
LEVURE INSTANTANÉE	1 c. à thé	1 c. à thé	1 ¼ c. à thé

2) PAIN RAPIDE

POIDS	1 lb	1,5 lb	2 lb
HEURE	13 h 55	14 h	14 h 5
EAU	140 ml	190 ml	230 ml
HUILE	2 c. à table	2 ½ c. à table	3 c. à table
SEL	2/3 c. à thé	3/4 c. à thé	1 c. à thé
SUCRE	1 c. à table	2 c. à table	3 c. à table
FARINE	2 tasses	2 ½ tasses	3 tasses
LEVURE INSTANTANÉE	1 ½ c. à thé	1 ½ c. à thé	2 ½ c. à thé

3) PAIN SUCRÉ

POIDS	1 lb	1.5 lb	2 lb
HEURE	15 h 40	15 h 45	15 h 50
EAU	120 ml	160 ml	200 ml
HUILE	1 ½ c. à table	2 c. à table	2 ½ c. à table
SEL	½ c. à thé	½ c. à thé	½ c. à thé
EGG	1 œuf entier	1 œuf entier	1 œuf entier
SUCRE	2 c. à table	3 c. à table	4 c. à table
LE LAIT ÉCRÉMÉ	¼ tasse	1/3 tasse	½ tasse
FARINE BLANCHE	2 tasses	2 ¾ tasse	3 ½ tasses
LEVURE INSTANTANÉE	½ c. à thé	½ c. à thé	½ c. à thé

À l'attention de : Il faut laisser les œufs à la température ambiante après les avoir sortis du réfrigérateur, car les ingrédients froids désactiveront la levure.

RECETTES POUR LES 19 PROGRAMMES DE MENUS (suite)

4) PAIN FRANÇAIS

POIDS	1 lb	1,5 lb	2 lb
HEURE	15 h 55	16 h	16 h 5
EAU	180 ml	260 ml	320 ml
HUILE	1 c. à table	1 ½ c. à table	2 c. à table
SEL	2 c. à thé	2 ½ c. à thé	3 c. à thé
SUCRE	1 ½ c. à table	1 ½ c. à table	2 c. à table
FARINE BLANCHE	2 ¼ tasse	2 ¾ tasse	3 ½ tasses
LEVURE INSTANTANÉE	2/3 c. à thé	1 c. à thé	1 ¼ c. à thé

A l'attention de : L'eau doit être de dix à la température ambiante à l'atter de la levure ou d'une mage, car les ingrédients froids désactivent la levure.

5) PAIN ENTIER

POIDS	1 lb	1,5 lb	2 lb
HEURE	15 h 55	16 h	16 h 5
EAU	180 ml	220 ml	270 ml
HUILE	2 c. à table	2 ½ c. à table	3 c. à table
SEL	2/3 c. à thé	¾ c. à thé	1 c. à thé
SUCRE	1 ¾ c. à table	2 c. à table	3 c. à table
FARINE BLANCHE	1 tasse	1 ½ tasse	2 tasses
FARINE DE BLÉ ENTIER	1 tasse	1 ½ tasse	2 tasses
LEVURE INSTANTANÉE	2/3 c. à thé	1 c. à thé	1 ¼ c. à thé

6) PAIN DE SEIGLE

POIDS	1 lb	1,5 lb	2 lb
HEURE	15 h 25	15 h 30	15 h 35
EAU	180 ml	220 ml	270 ml
HUILE	2 c. à table	2 ½ c. à table	3 c. à table
SEL	2/3 c. à thé	¾ c. à thé	1 c. à thé
LA CASSONADE	1 ¾ c. à table	2 c. à table	3 c. à table
FARINE BLANCHE	1 tasse	1 ½ tasse	2 tasses
RYEFLOUR	1 tasse	1 ½ tasse	2 tasses
LEVURE INSTANTANÉE	2/3 c. à thé	1 c. à thé	1 ¼ c. à thé

7) PAIN SANS GLUTEN

POIDS	1 lb	1,5 lb	2 lb
HEURE	14 h 55	15 h	15 h 5
EAU	140 ml	190 ml	230 ml
HUILE	2 c. à table	2 ½ c. à table	3 c. à table
SEL	2/3 c. à thé	¾ c. à thé	1 c. à thé
SUCRE	2 c. à table	2 ½ c. à table	3 c. à table
SANS GLUTEN FARINE	1 ¾ tasse	2 tasses	2 ¼ tasse
FARINE DE MAÏS	¼ tasse	½ tasse	¾ tasse
LEVURE INSTANTANÉE	1 ½ c. à thé	1 ½ c. à thé	1 ½ c. à thé

RECETTES POUR LES 19 PROGRAMMES DE MENUS (suite)

8) PAIN DE RIZ

POIDS	1 lb	1,5 lb	2 lb
HEURE	14 h 40	14 h 45	2 h 50
EAU	150 ml	190 ml	240 ml
HUILE	2 c. à table	2 ½ c. à table	3 c. à table
SEL	2/3 c. à thé	¾ c. à thé	1 c. à thé
EGG	1 œuf entier	1 œuf entier	1 œuf entier
SUCRE	1 c. à table	2 c. à table	2 c. à table
GLUTEN ÉLEVÉ FARINE	2 tasses	2 ½ tasses	3 tasses
RIZ CUIT	¼ tasse	½ tasse	¾ tasse
LEVURE INSTANTANÉE	2/3 c. à thé	1 c. à thé	1 ¼ c. à thé

A l'attention de : Il faut laisser les œufs à la température ambiante après les avoir sortis du réfrigérateur, car les ingrédients froids désactiveront la levure.

9) PAIN DE SANDWICH

POIDS	1 lb	1,5 lb	2 lb
HEURE	16 h 55	17 h	17 h 5
EAU	210 ml	250 ml	300 ml
HUILE	½ c. à table	¾ c. à table	1 1/3 c. à table
SEL	2/3 c. à thé	¾ c. à thé	1 c. à thé
SUCRE	2/3 c. à thé	¾ c. à thé	1 c. à table
FARINE	2 tasses	2 ½ tasses	3 tasses
LEVURE INSTANTANÉE	2/3 c. à thé	1 c. à thé	1 ¼ c. à thé

10) CAKE

HEURE	14 h 20
HUILE DE GRAINES	3 c. à table
EGGS	4 œufs entiers
SUCRE	½ tasse
FARINE AUTO-LEVÉE	2/3 tasse
POUDRE DE CRÈME ANGLAISE (FACULTATIF)	2 c. à table

1. Mettre les ingrédients dans un moule à pain. Les quantités de sucre peuvent être ajustées au besoin.
2. Régler le menu sur CAKE, démarrer le programme. Attendre que le programme soit terminé.

GÂTEAU ÉPONGE		1. S'assurer que la lame et le bac à pétrir sont propres et secs. Déposer l'œuf et le sucre dans un bol et fouetter quelques minutes à l'aide d'un batteur jusqu'à ce que le mélange épaississe. 2. Ajouter de la farine à faible teneur en gluten 2 à 3 fois séparément dans le mélange d'œufs, en remuant de haut en bas pour bien mélanger. Éviter de remuer en cercle pour éviter que la mousse d'œuf ne s'effondre. 3. Ajouter le beurre fondu à la pâte en le combinant complètement. 4. Verser la pâte dans le moule, puis choisir le menu « BAKE » pour cuire pendant 40 minutes.
EGG	3 œufs entiers	
SUCRE À ROULETTES	6 ¼ c. à table	
FARINE À FAIBLE TENEUR EN GLUTEN	½ tasse	
BEURRE NON SALÉ (FONDU)	0,7 c. à table	

A l'attention de : Il faut laisser les œufs à la température ambiante après les avoir sortis du réfrigérateur, car les ingrédients froids désactiveront la levure.

RECETTES POUR LES 19 PROGRAMMES DE MENUS (suite)

11) PÂTE DE BLÉ ENTIER 100 %

HEURE	15 h 10
SUCRE	2 c. à table
HUILE	2 c. à table
SEL	1 ½ c. à thé
EAU	380 ml
LA FARINE DE BLÉ ENTIER	1 lb 5 oz
LEVURE INSTANTANÉE	1 ½ c. à thé

11) PÂTE DE BLÉ ENTIER À 70 %

HEURE	15 h 10
FARINE BLANCHE	6 oz
SUCRE	2 c. à thé
HUILE	2 c. à table
SEL	1 ½ c. à thé
EAU	370 ml
LA FARINE DE BLÉ ENTIER	15 oz
LEVURE INSTANTANÉE	1 ½ c. à thé

12) PÂTE À PIZZA

HEURE	0 h 45
EAU	1 ¼ tasse
SEL	1 c. à thé
HUILE D'OLIVE	1 c. à table
FARINE BLANCHE	11 oz
LEVURE INSTANTANÉE	½ c. à thé

13) PÂTE AU LEVAIN

HEURE	13 h 30
EAU	350 ml
SEL	1 ½ c. à thé
OUVEOIL	2 c. à table
SUCRE	2 c. à table
FARINE BLANCHE	1 lb 5 oz
LEVURE INSTANTANÉE	1 ¼ c. à thé

14-15) FONCTION MIXTE

HEURE	De 8 à 45 minutes (temps réglable)
LEVURE INSTANTANÉE	1 ¼ c. à table
FARINE BLANCHE	1 lb 3 oz
HUILE	2 c. à table
SEL	1 c. à thé
EAU	330 ml

Le programme KNEAD dure 15 minutes. Le programme MIX est la version « étendue » de KNEAD, avec une durée réglable de 8 à 45 minutes. Le temps est réglable à l'aide des boutons de déplacement vers le haut et vers le bas.

RECETTES POUR LES 19 PROGRAMMES DE MENUS (suite)

16) JAM

HEURE	13 h 20
PÂTE DE FRUITS	310 ml
SUCRE	½ tasse
JUS DE CITRON	½ citron

Il est conseillé d'attendre 20 minutes avant d'ajouter du sucre qu'il faut verser un peu à la fois.

17) YOGOURT

HEURE	8 h (réglable de 6 h à 10 h avec le bouton « Weight »)
LAIT ENTIER	1 000 ml
YOGOURT NATUREL	100 ml (ou un pot de yogourt)
SUCRE	4 c. à table

A l'attention de : Le lait doit être laissé à la température ambiante après avoir été retiré du réfrigérateur, car les ingrédients froids désactivent la levure.

REMARQUE : Au lieu d'utiliser la bactérie de fermentation, vous pouvez aussi utiliser le yogourt existant. Le ratio de yogourt et de lait frais devrait être de 1 h 10.

Veuillez prêter attention aux instructions suivantes lorsque vous fabriquez du yogourt :

1. Bien laver le moule à pain avec de l'eau chaude et du savon avant de l'utiliser.
2. Choisir les ingrédients suivants à verser dans la casserole pour faire du yogourt : 5 g de bifidobacterium et de lactobacilles acidophiles ou 5 g de yogourt en entrée ou 100 ml de yogourt existant.
3. Verser 1 000 ml (4 tasses) de lait frais dans le moule et bien mélanger.
4. Appuyez sur « YOGOURT » pour commencer le processus de fabrication du yogourt.

18) DÉGIVRAGE

HEURE	0 h 30 (réglable de 0 h 10 à 2 h)
L'appareil maintient une température d'environ 122 °F pour dégeler le produit. L'heure est réglable à l'aide des boutons "+" et "-".	

19) COOK

HEURE	0 h 30 (réglable de 0 h 10 à 1 h 30)
Pour la cuisine générale. La température est maintenue à environ 302 °F. Le temps est réglable à l'aide des boutons "+" et "-".	

ATTENTION : Ne pas placer la machine à pain au lave-vaisselle. Ne pas utiliser de benzène, de brosses à récureur ou de nettoyants chimiques, car ils endommageront la machine.

Utilisez seulement un nettoyant doux et non abrasif pour nettoyer le moule à pain.

1. Nettoyage général
 - a) Enlever toutes les miettes de pain en les essuyant avec un linge légèrement humide.
 - b) NE PAS plier l'élément chauffant situé à l'intérieur du moule à pain.
 2. Nettoyer le moule à pain et la lame à pétrir
 - a) Essuyer l'intérieur et l'extérieur du moule à pain (F) et de la lame à pétrir avec un linge humide et sécher complètement.
 - b) NE LAVEZ PAS le moule ou les parties du lave-vaisselle. Cela endommagera le fini du moule et les autres pièces.
 3. Prendre soin de votre machine à pain
 - a) Gardez votre machine à pain propre en tout temps.
ATTENTION : N'utilisez pas d'ustensiles en métal avec le moule à pain. Cela endommagera le moule antiadhésif et d'autres pièces.
 - b) Il est normal que la couleur du moule change avec le temps. Le changement de couleur est le résultat de la vapeur et d'autres éléments d'humidité et n'affecte pas les performances de la machine.
 - c) Si la lame à pétrir (I) ne se détache pas facilement de l'arbre du moteur, remplir le moule d'eau chaude et laisser reposer pendant 30 minutes. La lame doit ensuite être nettoyée délicatement avec un chiffon humide.
 - d) Laver la tasse à mesurer (G) et la cuillère à mesurer (H) à l'eau chaude savonneuse.
 - e) Nettoyer toutes les autres surfaces, internes et externes, à l'aide d'un chiffon humide. Utilisez une petite quantité de détergent liquide au besoin, mais assurez-vous de le rincer complètement, sinon les résidus de détergent pourraient compromettre la réussite de votre prochain pain.
 4. Rangement de votre machine à pain
 - a) Assurez-vous que la machine est propre et sèche avant de l'entreposer.
 - b) Ranger la machine à pain avec le couvercle fermé.
 - c) Ne pas placer d'objets lourds sur le couvercle.
 - d) Retirer la lame à pétrir et la déposer à l'intérieur du moule à pain.
- *ATTENTION : Ne pas immerger l'appareil, la fiche ou le cordon d'alimentation dans de l'eau ou d'autres liquides. Les nettoyer avec un chiffon humide.*
 - Même lorsque l'appareil n'est pas utilisé, débranchez-le de la prise électrique avant d'insérer ou de retirer des pièces individuelles ou avant de le nettoyer.
 - Laisser l'appareil refroidir avant de procéder au nettoyage.
 - Ne jamais utiliser d'ustensiles en métal pour retirer quoi que ce soit du moule (L) afin d'éviter de rayer le revêtement antiadhésif.

DÉPANNAGE

REMARQUE : En cas de dysfonctionnement, mettre l'appareil hors tension immédiatement.

PROBLÈMES	CAUSES	SOLUTIONS
L'appareil dégage une odeur de brûlé.	- La farine ou d'autres ingrédients peuvent avoir été déposés dans le compartiment de cuisson.	- Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir complètement. Éliminer l'excédent de farine ou d'autres ingrédients du compartiment de cuisson à l'aide d'un linge propre.
Les ingrédients ne se mélangent pas correctement.	- Le bac ou la lame à pétrir n'ont pas été assemblés correctement. - Une quantité excessive d'ingrédients a été insérée.	- S'assurer que la plaque et la lame de pétrissage sont installées correctement. - Mesurer soigneusement les ingrédients.
Le code d'erreur « H:HH » s'affiche lorsque le bouton d'alimentation est enfoncé.	- La température à l'intérieur de l'appareil est trop élevée.	- Laissez l'appareil refroidir entre un programme et l'autre. - Débranchez l'appareil, ouvrez le couvercle et retirez le bac. Laissez refroidir pendant 15 à 30 minutes avant de commencer de nouveaux programmes.
La fenêtre de visualisation est relevée et recouverte de condensation.	- La fenêtre de visualisation peut s'enflammer pendant les programmes de pétrissage et de levage.	- C'est un phénomène normal. Nettoyer la fenêtre de visualisation après utilisation.
La lame reste attachée au pain pendant le retrait.	- On a probablement choisi une option de brunissement intense, qui crée une croûte dure autour du pain.	- C'est un phénomène normal. Lorsque le pain est refroidi, utiliser une spatule pour retirer la lame à pétrir.
La pâte ne se mélange pas correctement (par exemple, la farine est ramassée sur les côtés ou sur le dessus de la pâte).	- Le bac ou la lame à pétrir n'ont pas été assemblés correctement. - Une quantité excessive d'ingrédients a été insérée. - Une farine sans gluten a été utilisée, ce qui crée une pâte très humide.	- S'assurer que la plaque et la lame de pétrissage sont installées correctement. - Mesurer soigneusement les ingrédients. - Si la pâte est humide, utiliser une spatule pour la détacher des bords du moule. Si la pâte est trop sèche, ajouter une cuillère à soupe à la fois jusqu'à ce que la pâte ait la consistance désirée.
La pâte est excessivement faite de levain et pousse contre le couvercle.	- Les ingrédients n'ont pas été dosés adéquatement. - Aucun sel n'a été ajouté. - La lame de pétrissage n'a pas été insérée dans le moule. Une humidité élevée et des températures ambiantes chaudes peuvent faire monter le pain. - Les liquides chauds ont accéléré l'action de la levure.	- Mesurez soigneusement les ingrédients et faites attention à la bonne quantité de levure et de sel. - Essayez de réduire la quantité de levure à 1/4 de cuillère à thé. Vérifier si la lame de pétrissage est installée. - Cuire au four pendant la partie la plus froide de la journée. Essayez de réduire la levure de 1/2 cuillère à thé ou utilisez des liquides directement du réfrigérateur. Ne pas utiliser la fonction de minuterie. - Utiliser des liquides à des températures comprises entre 77 °F et 85 °F.
Le pain ne monte pas ou ne monte pas assez.	- Les ingrédients n'ont pas été dosés adéquatement.	- Mesurer soigneusement les ingrédients.

	- La poudre à pâte ou la farine ont expiré. - Le couvercle a été ouvert pendant un programme. - Le Waster était trop chaud et a tué la levure. - La levure a été activée avant le début du programme. La levure n'est pas activée en raison des ingrédients froids.	- Vérifiez la date d'expiration de la levure et de la farine. - S'assurer que les ingrédients liquides sont ajoutés à température ambiante. - Utiliser des liquides dont la température se situe entre 77 °F et 85 °F. Le lait, le beurre et les œufs ne doivent pas être utilisés directement du réfrigérateur. Ils doivent être placés à l'extérieur pour obtenir la température ambiante avant d'être ajoutés au moule. - Assurez-vous que la levure n'entre pas en contact avec le liquide avant le début du programme. Les œufs, le beurre et le lait doivent être laissés à la température ambiante après avoir été retirés du réfrigérateur, car les ingrédients froids désactivent la levure.
Le pain coule au centre.	- Trop de liquide a été ajouté ou le liquide est trop chaud. On n'a pas ajouté de sel, ce qui a provoqué une surproduction et un effondrement du pain. - Trop de levure a été ajoutée. Une humidité élevée et des températures ambiantes chaudes peuvent faire monter le pain. Les hautes altitudes peuvent faire gonfler le pain et le faire tomber pendant la cuisson. - Le couvercle est ouvert pendant la cuisson.	- Mesurer les ingrédients avec précision. Utiliser des liquides dont la température se situe entre 77 °F et 85 °F. - Mesurer les ingrédients avec précision. Utiliser uniquement la tasse à mesurer et les cuillères fournies. - Si le problème persiste, mesurer les ingrédients avec précision et réduire la levure de ¼ c. à thé. - Cuire au four pendant la partie la plus froide de la journée. Essayez de réduire la levure de ½ cuillère à thé ou utilisez des liquides directement du réfrigérateur. Ne pas utiliser la fonction de minuterie. - Réduire la levure de ¼ c. à thé. - Ne pas ouvrir le couvercle pendant la cuisson.
Le pain a un trou au sommet.	- La pâte a levé trop rapidement. - On a ajouté trop de levure ou trop d'eau. - Un programme inapproprié pour la recette a été sélectionné.	- Ne pas soulever le couvercle pendant la cuisson. - Choisissez une option de brunissement plus intense.
La croûte est trop foncée.	- Trop de sucre a été ajouté.	- Réduire légèrement la quantité de sucre. Choisissez une option de brunissement plus léger.
Le pain n'est pas symétrique.	- Il est normal que certains pains n'aient pas une forme symétrique, surtout ceux faits de farine de blé entier.	- Mesurer soigneusement les ingrédients. - Réduire légèrement la quantité d'eau ou de levure.

	- On a ajouté trop de levure ou trop d'eau. - La lame à pétrir a déplacé la pâte de côté avant de la faire bondir et cuire au four.	
Les pains ont des formes différentes.	- C'est normal. La forme des pains peut varier selon le type de pain.	
Le pain est creux ou il y a des trous dans la mie.	- La pâte est trop humide. - Il y a trop de levure. - Aucun sel n'a été ajouté. - Trop d'eau chaude a été ajoutée.	- Mesurer soigneusement les ingrédients. - Réduire légèrement la quantité d'eau ou de levure. Vérifier que du sel a été ajouté. - Utiliser de l'eau à température ambiante.
Le pain n'est pas assez cuit ou a une texture moelleuse.	- Trop d'ingrédients liquides ont été ajoutés. - Vous n'avez pas sélectionné le bon programme.	- Mesurer soigneusement les ingrédients. - Vérifier que le bon programme a été sélectionné.
Le pain crouille lorsqu'il est tranché.	- Le pain est trop chaud.	- Laisser refroidir le pain pendant 15 à 30 minutes.
Le pain a une consistance épaisse et épaisse.	- Trop de farine a été ajoutée, ou la farine est expirée. - Vous n'avez pas ajouté assez d'eau. - Si le pain est fait de farine complète, il est normal d'avoir une texture plus dense que la normale.	- Mesurer soigneusement les ingrédients.
La base du moule a pris une couleur foncée ou teinte.	- Il a été lavé au lave-vaisselle. - Cela est normal et ne modifie pas la qualité du matériau.	
La surface du pain est collante.	- Le pain est resté trop longtemps dans la machine et la condensation s'est accumulée sur le moule à pain. Le bilan humide/sec des ingrédients peut être incorrect.	- Dans la mesure du possible, retirer le pain du moule et le laisser refroidir sur une grille avant la fin de la période chaude. - Mesurer les ingrédients avec précision.
Le panneau de commande s'arrête.	- Lorsque la machine est branchée et que le menu est réglé, ou lorsqu'il y a un effet de mémoire qui arrête le panneau de commande.	- Appuyez longuement (maintenez le bouton de démarrage enfoncé pendant 3 secondes) jusqu'à ce que vous entendiez le signal sonore pour réinitialiser les sélections ou effacer tout effet de mémoire.

REPRISE EN CAS D'INTERRUPTION D'ALIMENTATION

Si l'interruption de l'alimentation dure moins de 10 minutes, le programme se poursuit dès que l'alimentation est rétablie. Si l'interruption dure plus de 15 minutes, le programme s'arrête et l'affichage revient à ses paramètres par défaut. Dans ce cas, débrancher l'appareil de la prise électrique, laisser refroidir, vider la casserole, retirer les ingrédients, nettoyer et recommencer.

AFFICHAGE D'AVERTISSEMENT

Si une erreur se produit, l'écran peut afficher les codes d'erreur suivants :

« H:HH » : la température à l'intérieur de la poêle est trop élevée.

1. Appuyer sur le bouton Marche/Arrêt (O) pendant 3 secondes pour arrêter le programme.
2. Débranchez.
3. Ouvrir le couvercle et laisser refroidir l'appareil pendant 10 à 20 minutes.
4. Redémarrez le programme.

« E:EO » : le capteur de température est débranché ou hors d'usage.

Apporter l'appareil à un centre de maintenance agréé pour vérifier le fonctionnement du capteur.

GARANTIE LIMITÉE* UN (1) AN
LA GARANTIE N'EST VALIDE QU'AVEC UNE PREUVE D'ACHAT DATÉE

VEUILLEZ NE PAS RETOURNER AU MAGASIN D'ACHAT.

Si vous avez des problèmes avec cette unité, communiquez avec le Service à la clientèle pour obtenir de l'aide.

1. Votre petit appareil de cuisine est garanti à l'acheteur d'origine pour être exempt de tout défaut de fabrication dans des conditions normales d'utilisation et pendant un (1) an, cordon exclu. Cette garantie ne s'applique qu'à l'acheteur initial de ce produit.
2. Les détaillants qui vendent ce produit n'ont pas le droit de modifier ou de modifier les modalités de la garantie.
3. Si vous utilisez votre appareil à des fins domestiques et selon les instructions, vous devriez avoir des années de service satisfaisant.
4. À sa seule discrétion, Maxi-Matic USA réparera ou remplacera le produit défectueux pendant la période de garantie.
5. Le produit réparé ou de remplacement sera en garantie pour le reste de la période de garantie d'un an et d'un mois supplémentaire.
6. Les remords des consommateurs ne sont pas une raison acceptable pour retourner un produit à notre Centre de service.
7. Cette garantie limitée couvre les appareils achetés et utilisés dans les 50 États américains plus le District de Columbia et NE couvre PAS l'usure normale des pièces ou :
 - Dommages causés par une utilisation déraisonnable, une négligence, une usure normale, une utilisation commerciale, un mauvais assemblage ou une mauvaise installation du produit.
 - Dommages causés à l'expédition.
 - Dommages causés par le remplacement ou le réenclenchement des fusibles ou des disjoncteurs de la maison.
 - Défauts autres que les défauts de fabrication.
 - Bris causés par un mauvais usage, un abus, un accident, une altération, un manque d'entretien et de maintenance, ou un courant ou une tension incorrects.
 - Pièces perdues ou manquantes du produit. Les pièces devront être achetées séparément.
 - Dommages causés à des pièces qui ne sont pas électriques, c.-à-d. du plastique ou du verre fissuré ou brisé, des pots intérieurs égratignés ou bosselés.
 - Dommages causés par l'entretien ou la réparation par du personnel non autorisé.
 - Garanties prolongées achetées par l'entremise d'une entreprise distincte ou d'un revendeur.
 - Les actes de la nature comme les incendies, les inondations, les ouragans, les tornades, etc.
8. **Cette garantie ne s'applique pas aux marchandises remises à neuf.**

Maxi-Matic, aux États-Unis, n'est pas responsable des dommages accessoires ou consécutifs causés par la violation d'une garantie explicite ou implicite. En dehors de la portée interdite par la loi applicable, toute garantie implicite de qualité marchande ou d'adaptation à un usage particulier est limitée dans le temps à la durée de la garantie.

*Garantie limitée d'un an valide uniquement dans les 50 États américains plus le District de Columbia, à l'exception de Porto Rico et des îles Vierges.

Cette garantie n'est valable que si le produit est acheté et exploité aux États-Unis ; l'utilisation du produit en violation des instructions écrites fournies avec l'appareil annulera cette garantie. Pour la garantie internationale, contacter le distributeur local.

Cette garantie vous donne des droits juridiques spéciaux et vous pouvez aussi avoir d'autres droits qui peuvent varier selon l'État, la province ou la province.

**Toute instruction ou politique incluse dans ce manuel peut être modifiée à tout moment.

MAXI-MATIC, ÉTATS-UNIS

18 401, avenue E. Arenth Ville de l'Industrie, CA 91748

Heures d'ouverture du service à la clientèle du lundi au vendredi de 8 h 30 à 17 h (HNP)

(800) 365-6133 Poste : 120/107/105; (626) 912-9877 Poste : 120/105

Visitez : www.maxi-matic.com pour obtenir du soutien au clavierage en direct et le formulaire Contactez-nous

INSTRUCTIONS DE RETOUR

RETOURS :

Un. Tout retour de marchandise défectueuse au fabricant doit être traité en conséquence en communiquant d'abord avec le service à la clientèle (info@maxi-matic.com) pour obtenir un numéro d'autorisation de retour. Nous n'accepterons pas de retour de marchandises sans numéro de RA applicable.

B. INSTRUCTIONS DE RETOUR IMPORTANTES. Votre garantie dépend des instructions suivantes si vous retournez l'appareil à Maxi-Matic, aux États-Unis :

1. Emballez soigneusement l'article dans son carton d'origine ou dans une autre boîte appropriée avec suffisamment de calage pour éviter d'endommager l'expédition.
2. Avant d'emballer votre appareil pour le retour, assurez-vous d'inclure :
 - a) Votre nom, votre adresse complète avec le code postal, votre numéro de téléphone de jour et votre numéro de RA;
 - b) un reçu de vente daté ou une PREUVE D'ACHAT,
 - c) le numéro de modèle de l'unité et le problème que vous rencontrez (insérer une enveloppe et du ruban adhésif directement dans l'unité avant que la boîte soit scellée);
 - d) Toute pièce ou accessoire lié au problème.
3. Maxi-Matic, aux États-Unis, vous recommande d'expédier le colis par UPS Ground à des fins de suivi. **Nous ne pouvons pas assumer la responsabilité des produits perdus ou endommagés qui nous sont retournés pendant l'arrivée.** Pour votre protection, emballez toujours soigneusement le produit pour l'expédition et assurez-le auprès du transporteur. Les envois CR ne peuvent pas être acceptés.
4. **Tous les frais de retour doivent être payés à l'avance par vous.**
5. Une fois votre retour reçu par notre entrepôt, Maxi-Matic, aux États-Unis, réparera ou remplacera le produit s'il est défectueux en matière de matériel ou de fabrication, sous réserve des conditions du paragraphe B.
6. **Maxi-Matic paiera les frais d'expédition pour vous retourner le produit réparé ou de remplacement.**



Elite Customer Service Center

Courrier : Maxi-Matic, États-Unis
18 401, avenue E. Arenth
Ville de l'Industrie, Californie
91748-1227

Téléphone : 800-365-6133, poste 120/105

Site Web : www.maxi-matic.com
Visitez notre site Web pour obtenir du
soutien au clavardage en direct
et formulaire Contactez-nous
Inscrivez votre produit en ligne



elitebymaximatic



@elite_by_maximatic

Elite est une marque déposée de Maxi-Matic, aux États-Unis.
Copyright Elite par Maxi-Matic.

Le produit réel peut varier par rapport aux images/illustrations de ce manuel en raison de l'amélioration continue
du produit.

MODÈLE : EBM8103B