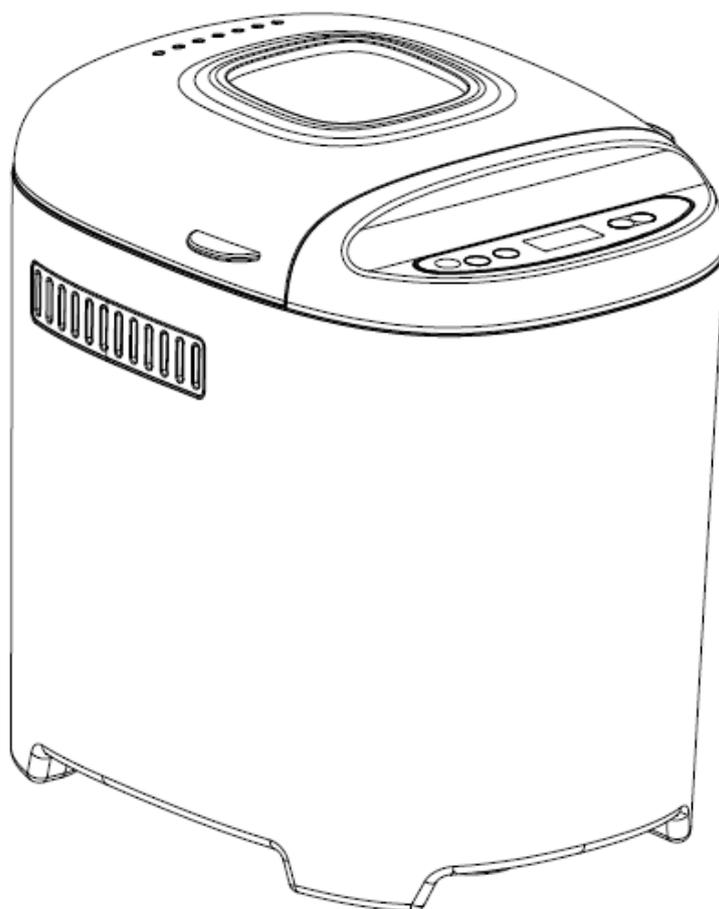




INcsb004V01\_US\_CA

**800-065\_800-065V80**



**EN:INSTRUCTION MANUAL**

**FR: Manuel d'instructions**

**IMPORTANT, RETAIN FOR FUTURE REFERENCE: READ CAREFULLY  
IMPORTANT : A LIRE ATTENTIVEMENT ET À CONSERVER POUR  
CONSULTATION ULTÉRIEURE.**

**ASSEMBLY INSTRUCTION**

EN

# **CONTENTS**

**IMPORTANT SAFEGUARDS**

**KNOW YOUR BREAD MAKER**

**INTRODUCTION OF CONTROL PANEL**

**KEEP WARM**

**MEMORY**

**ENVIRONMENT**

**WARNING DISPLAY**

**FOR THE FIRST USE**

**HOW TO MAKE BREAD**

**SPECIAL INTRODUCTION**

**CLEANING AND MAINTENANCE**

**INTRODUCTION OF BREAD INGREDIENTS**

**INGREDIENTS MEASUREMENT**

**TROUBLE SHOOTING**

**ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL**

## **IMPORTANT SAFEGUARDS**

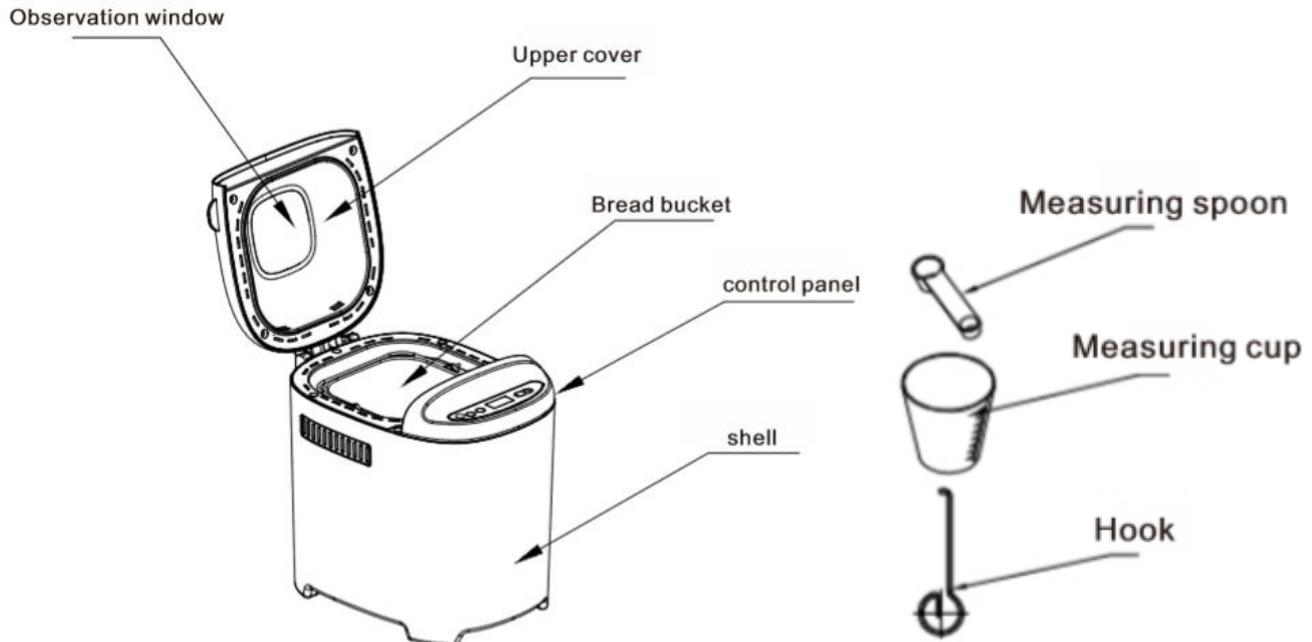
Before using the electrical appliance, the following basic precautions should always be followed:

### **1. READ ALL INSTRUCTIONS.**

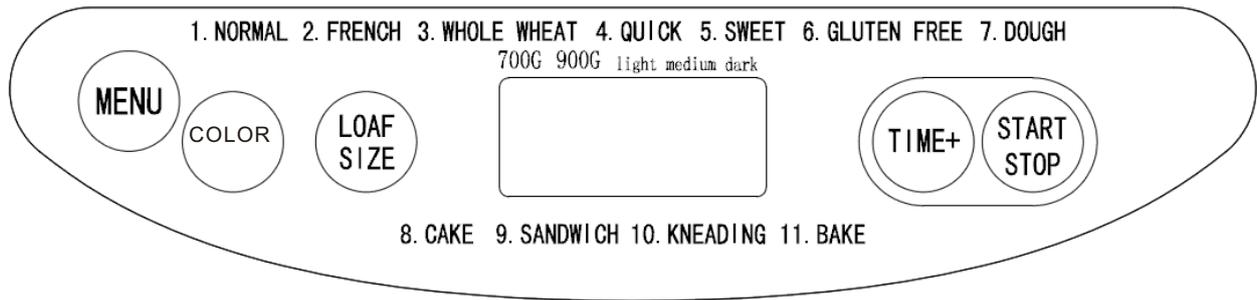
2. Before using check that the voltage of wall outlet corresponds to that shown on the rating plate.
3. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or it is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to manufacturer or the nearest authorized service agent for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
4. Do not touch hot surfaces.
5. To protect against electric shock, do not immerse cord, plugs, or housing in water or other liquid.
6. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
7. Do not let cord hang over edge of table or hot surface.
8. The use of accessory attachments is not recommended by the appliance manufacturer and may cause injuries.
9. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
10. Do not touch any moving or spinning parts of the machine when baking.
11. Never switch on the appliance without properly placed bread pan filled with ingredients.
12. Never beat the bread pan on the top or edge to remove the pan as this may damage the bread pan.
13. Metal foil or other material must not be inserted into the bread maker as this can create the risk of a fire or short circuit.
14. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children.
15. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
16. Never cover the bread maker with a towel or any other material, heat and steam must be able to escape freely. A fire can be caused if it is covered by or comes into contact with combustible material.
17. Do not operate the appliance for other than its intended use.
18. Always use the appliance on a stable, dry level surface.

19. Do not use outdoors.
20. This appliance has been incorporated with a grounded plug. Please ensure the wall outlet in your house is grounded.
21. This appliance is intended for household use and similar applications such as:
  - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - Farm houses;
  - By clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - Bed and breakfast type environments.
22. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
23. Do not operate the unit without bread pan placed in the chamber to avoid damaging the appliance.

## KNOW YOUR BREAD MAKER



# INTRODUCTION OF CONTROL PANEL



## AFTER POWER-UP

As soon as the bread maker is plugged into the power supply, a beep will be heard and "3:00" appears on the display after a short time. But the two dots between the "3" and "00" don't flash constantly. The arrow points to 800g and **MEDIUM**. These are the default settings.

## START/STOP

The button is used for starting and stopping the selected baking program.

To start a program, press the **START/STOP** button once. A short beep will be heard and the two dots in the LCD begin to flash, the working light illuminates, and the program starts. Any other button is inactivated except the **START/STOP** button after a program has begun. This feature will help to prevent any unintentional disruption to the operation of program.

To stop the program, press the **START/STOP** button for approx. 2 seconds, then a beep will be heard, the working light will be disappear, it means that the program has been switched off.

## PAUSE FUNCTION

After starting a program, you can press **START/STOP** button once to interrupt at any time, the operation will be paused but the setting will be memorized, the working time will be flashed on the LCD. Touch **START/STOP** button again or within 10 min without touching any button, the program will continue.

## PROGRAMS

Used for setting different programs. Each time it is pressed (accompanied by a short beep) the program will change. Press the button continuously, the 12 programs will be cycled to show on the LCD display. Select your desired program. The functions of the 12 programs will be explained below.

1. **Basic**: kneading, rise and baking normal bread. You may also add ingredients to increase flavor.
2. **French**: kneading, rise and baking within a longer rise time. The bread baked in

this menu usually will have a crisper crust and light texture.

3. **Whole wheat:** kneading, rise and baking of whole wheat bread. It is not advised to use the delay function as this can produce poor results.
4. **Quick:** kneading, rise and baking loaf within the time less than Basic bread. But the bread baked on this setting is usually smaller with a dense texture.
5. **Sweet:** kneading, rise and baking sweet bread. You may also add ingredients to add flavor.
6. **Gluten free:** kneading, rise and baking gluten free bread. You may also add ingredients to add flavor.
7. **Dough:** kneading and rise, but without baking. Remove the dough and use for making bread rolls, pizza, steamed bread, etc.
8. **Cake:** kneading, rise and baking, rise with soda or baking powder.
9. **Sandwich:** kneading, rise and baking sandwich. For baking light texture bread with a thinner crust.
10. **Kneading:** kneading and rise.
11. **Bake:** only baking, no kneading and rise. Also used to increase the baking time on selected settings.

## **COLOR**

With this button you can select a **LIGHT**, **MEDIUM** or **DARK** color for the crust. Press this button to select your desired color. This button is not applicable for the programs Dough and Jam.

## **LOAF SIZE**

Press this button to select the Loaf size of the bread. Please note the total operation time may vary with the different loaf size. This button is not applicable for the program Quick, Dough, Jam, Cake and Bake.

## **DELAY FUNCTION**

If you want the program to begin at a later time you can use this button to set the delay time.

You must decide how long it will be before your bread is ready by pressing the **+**. Please note the delay time should include the baking time of program. That is, at the completion of delay time, there is hot bread can be served. First set the program and degree of browning, then press “**+**” to increase the delay time at the increment of 10 minutes. The maximum delay is 13 hours.

**Example:** Now it is 8:30pm, if you would like your bread to be ready in the next morning at 7:00pm, i.e. in 10 hours and 30 minutes. Select your program, color, loaf size then press the “**+**” to add the time until 10:30 appears on the **LCD**. Then

press the **STOP/START** button to activate this delay program. You can see the dot flashed and **LCD** will count down to show the remaining time. You will get fresh bread at 7:00 in the morning, if you don't want to take out the bread immediately, the keeping warm time of 1hour starts.

**Note: 1. This button is not applicable for the programs Ultra fast, Jam and Bake.**

**2. For time delayed baking, do not use any easily perishable ingredients such as eggs, fresh milk, fruits, onions, etc.**

## **KEEP WARM**

Bread can be automatically kept warm for 60 minutes after baking. If you would like to take the bread out, switch the program off with the **START/STOP** button.

## **MEMORY**

If the power supply has been disrupted during the course of bread making, the process of bread making will be continued automatically within 10 minutes, even without pressing Start/Stop button. If the disruption time exceeds 10 minutes the memory cannot be kept and the bread maker must be restarted, But if the dough is no further than the kneading phase when the power supply breaks off, you can press the "**START/STOP**" straight to continue the program from the beginning .

## **ENVIRONMENT**

The machine may work well in a wide range of temperatures, but there could be a difference in loaf size between a very warm room and a very cold room. We suggest the room temperature should be between 15 °C and 34°C.

## **WARNING DISPLAY:**

1. If the display shows "**HHH**" after the program has been started, the temperature inside is still too high (accompanied by 5 beep sounds) . Then the program has to be stopped. Open the lid and let the machine cool down for 10 to 20 minutes.
2. If the display shows "**LLL**" after pressing the **START/STOP** button ( except the programs **BAKE**), it means the temperature inside is too low (accompanied by 5 beep sounds) , stop sound by pressing the **START/STOP** button, open the lid and let the machine rest for 10 to 20 minutes to return to room temperature.
3. If the display shows "**EE0**" after you have pressed **START/STOP**, the temperature sensor is disconnected please check the sensor carefully by Authorized expert.

## **For the first use**

1. Please check if all parts and accessories are complete and free of damage.
2. Clean all the parts according to the latter section "**Cleaning and Maintenance**"
3. Set the bread maker in baking mode and bake empty for about 10 minutes. After cooling it down clean once more.

4. Dry all parts thoroughly and assembly them, so the appliance is ready for using.

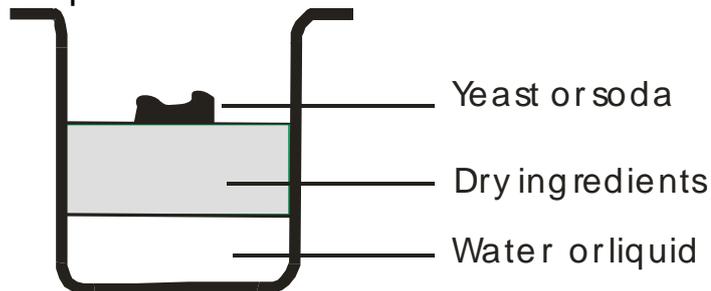
## How to make bread

1. Place the pan in position and turn it clockwise until it clicks in correct position. Insert the kneading blade onto the drive shaft. It is recommended to fill holes with heat-resisting margarine prior to placing the kneaders, this avoids the dough to stick below the kneaders and the kneaders could be removed from bread easily.

2. Place ingredients into the bread pan. Please keep to the order mentioned in the recipe.

Usually the water or liquid substance should be put firstly, then add sugar, salt and flour, always add yeast or baking powder as the last ingredient.

Note: the maximum quantities of the flour and yeast which may be used refer to the recipe.



**NOTE:** The maximum quantity of flour and yeast separately is 490g and 6g.

3. With finger make a small indentation on one side of the flour. Add yeast to indentation,

Make sure it does not come into contact with the liquid ingredients or salt.

4. Close the lid gently and plug the power cord into a wall outlet.

5. Press the Menu button until your desired program is selected.

6. Press the **COLOR** button to select the desired crust color.

7. Press the **LOAF** button to select the desired size (650g or 800g ).

8. Set the delay time by pressing + or - button. This step may be skipped if you want the bread maker to start working immediately.

9. Press the **START/STOP** button to start working, and the working light comes on.

10. For the program of Basic, French, Whole wheat, Quick, Sweet, Ultra fast, Cake and Sandwich, 10 beep sound will be heard during operation. This is to prompt you to add ingredients. Open the lid and put in some ingredients. It is possible that steam will escape through the vent slits in the lid during baking. This is normal.

11. Once the process has been completed 10 beeps sound will be heard, and the working light will disappear. You can press **START/STOP** button for approx. 2 seconds to stop the process and take out the bread. Open the Lid and while using oven mitts, firmly grasp the bread pan handle. Turn the pan counter-clockwise and gently pull the pan straight up and out of the machine.

12. Use a non-stick spatula to gently loosen the sides of the bread from the pan.

**Caution: Bread pan and bread may be very hot! Always handle with care and use oven mitts.**

13. Flip bread pan upside down onto a clean cooking surface and gently shake until bread falls out onto rack.

14. Remove the bread carefully from the pan and cool for about 20 minutes before slicing.
15. If you are out of the room or have not pressed **START/STOP** button at the end of operation, the bread will be kept warm automatically for 1 hour, if you would like to take the bread out, switch the program off with the START/STOP button.
16. When not in use or completed operation, unplug the power cord.

**Note: Before slicing the loaf, use the hook to remove the kneading blade hidden on the bottom of loaf. The loaf is hot, never use hand to remove the kneading blade.**

## **Additional Notes**

### **1. For Quick breads**

Quick breads are made with baking powder and baking soda that activated by moisture and heat. For perfect quick breads, it is suggested that all liquids be placed in the bottom of the bread pan, dry ingredients on top. During the initial mixing of quick bread, batters and dry ingredients may collect in the corners of the pan, it may be necessary to help machine mix to avoid flour clumps. If so, use a rubber spatula.

### **2. About Ultra fast program**

The bread maker can bake a loaf within 1 hour with the ultra fast program. This setting can bake bread in 58 minutes, the bread is a little more dense in texture. Please note, water should be hot water in the range of 48—50°C, you must use a cooking thermometer to measure the temperature. The water temperature is very critical to the performance of baking. If the water temperature is too low the bread will not be rise to expected size; if the water temperature is too high it will kill the yeast prior to rising, which also will largely affect the baking performance.

## **Cleaning and Maintenance**

Disconnect the machine from the power and let it cool down prior to cleaning.

1. Bread pan: Rub inside and outside with a damp cloth. Do not use any sharp or abrasive agents for the consideration of protecting the non-stick coating. The pan must be dried completely prior to installing.
2. Kneading blade: If the kneading blade is difficult to remove from the axle, fill the container with warm water and allow it to soak for approximately 30 minutes. The kneader can then be easily removed for cleaning. Also wipe the blade carefully with a cotton damp cloth, please note both the bread pan and kneading blade are dishwashing safe components.
3. Lid and window: clean the lid inside and outside with a slightly damp cloth.
4. Housing: gently wipe the outer surface of housing with a wet cloth. Do not use any abrasive cleaner to clean as this would degrade the high polish of the surface. Never immerse the housing into water for cleaning.
5. Before the bread maker is packed away for storage, ensure that it has completely cooled down, is clean and dry, and put the spoon and the kneading blade in the drawer, and the lid is closed.

# **Introduction of bread ingredients**

## **1. Bread flour**

Bread flour has high content of high gluten (so it can be also called high-gluten flour which contains high protein), it has good elastic and can keep the size of the bread from collapsing after rise. As the gluten content is higher than the common flour, so it can be used for making bread with large size and better inner fiber. Bread flour is the most important ingredient of making bread.

## **2. Plain flour**

Flour that contains no baking powder.

## **3. Whole-wheat flour**

Whole-wheat flour is ground from grain. It contains wheat skin and gluten. Whole-wheat flour is heavier and more nutrient than common flour. The bread made by whole-wheat flour is usually small in size. So many recipes usually combine the whole -wheat flour or bread flour to achieve the best result.

## **4. Black wheat flour**

Black wheat flour, also named as“rough flour”, it is a kind of high fiber flour, and it is similar with whole-wheat flour. To obtain the large size after rising, it must be used in combination with high proportion of bread flour.

## **5. Self-rising flour**

A type of flour that contains baking powder, it is used for making cakes specially.

## **6. Corn flour and oatmeal flour**

Corn flour and oatmeal flour are ground from corn and oatmeal separately. They are the additive ingredients of making rough bread, which are used for enhancing the flavor and texture.

## **7. Sugar**

Sugar is very important ingredient to increase sweet taste and color of bread. And it is also considered as nourishment in the yeast bread. White sugar is largely used. Brown sugar, powder sugar or cotton sugar may be called by special requirement.

## **8. Yeast**

After yeasting process, the yeast will produce carbon dioxide. The carbon dioxide will expand bread and make the inner fiber soften. However, yeast fast breeding needs carbohydrate in sugar and flour as nourishment.

1 tsp. active dry yeast = 3/4 tsp. instant yeast

1.5 tsp. active dry yeast = 1 tsp. instant yeast

2 tsp. active dry yeast = 1.5 tsp. instant yeast

Yeast must be stored in the refrigerator, as the fungus in it will be killed at high temperature, before using, check the production date and storage life of your yeast. Store it back to the refrigerator as soon as possible after each use. Usually the failure of bread rising is caused by the bad yeast.

The ways described below will check whether your yeast is fresh and active.

(1) Pour 1/2 cup warm water (45-50°C) into a measuring cup.

(2) Put 1 tsp. white sugar into the cup and stir, then sprinkle 2 tsp. yeast over the water.

(3) Place the measuring cup in a warm place for about 10min. Do not stir the water.

(4) The froth should be up to 1 cup. Otherwise the yeast is dead or inactive.

## 9. **Salt**

Salt is necessary to improve bread flavor and crust color. But salt can also restrain yeast from rising. Never use too much salt in a recipe. But bread would be larger if without salt.

## 10. **Egg**

Eggs can improve bread texture, make the bread more nourishing and large in size, the egg must be peeled and stirred evenly.

## 11. **Grease, butter and vegetable oil**

Grease can make bread soften and delay storage life. Butter should be melted or chopped to small pieces before using.

## 12. **Baking powder**

Baking powder is used for rising the **Ultra Fast** bread and cake. As it does not need rise time, and it can produce the air, the air will form bubble to soften the texture of bread utilizing chemical principle.

## 13. **Soda**

It is similar with baking powder. It can also used in combination with baking powder.

## 14. **Water and other liquid**

Water is essential ingredient for making bread. Generally speaking, water

temperature between 20°C and 25°C is the best. The water may be replaced with fresh milk or water mixed with 2% milk powder, which may enhance bread flavor and improve crust color. Some recipes may call for juice for the purpose of enhancing bread flavor, e.g. apple juice, orange juice, lemon juice and so on.

## **INGREDIENTS MEASUREMENT**

One of the most important steps for making good bread is proper amount of ingredients. It is strongly suggested that you use measuring cups or measuring spoons to obtain accurate amounts, otherwise the bread will be largely influenced.

### **1. Weighing liquid ingredients**

Water, fresh milk or milk powder solution should be measured with measuring cups. Observe the level of the measuring cup with your eyes horizontally. When you measure cooking oil or other ingredients, clean the measuring cup thoroughly without any other ingredients.

### **2. Dry measurements**

Dry measuring must be done by gently spooning ingredients into the measuring cup and then once filled, leveling off with a knife. Scooping or tapping a measuring cup with more than is required. This extra amount could affect the balance of the recipe. When measuring small amounts of dry ingredients, the measuring spoon must be used. Measurements must be level, not heaped as this small difference could throw out the critical balance of the recipe.

### **3. Adding sequence**

The sequence of adding ingredients should be abided, generally speaking, the sequence is: liquid ingredient, eggs, salt and milk powder etc. When adding the ingredient, the flour can't be wetted by liquid completely. The yeast can only be placed on the dry flour. And yeast can't touch with salt. When you use the delay function for a long time, never add the perishable ingredients such as eggs, fruit ingredient.

# BREAD MAKER COOKBOOK

## NORMAL BREAD:

SIZE MATERIAL	700g		900g	
1. Water	280 ml	280 g	340 ml	340 g
2. Oil	2 tablespoons	24g	3 tablespoons	36g
3. Salt	1 teaspoons	7g	1.5 teaspoons	10g
4. Sugar	2 tablespoons	24g	3 tablespoons	36g
5. Flour	3 cups	420 g	3 1/2 cups	490 g
6. Yeast	1 teaspoons	3g	1 teaspoons	3g

## FRENCH BREAD:

SIZE MATERIAL	700g		900g	
1. Water	280 ml	280 g	340 ml	340 g
2. Oil	2 tablespoons	24g	3tablespoons	36g
3. Salt	1.5teaspoons	10g	2 teaspoons	14g
5. Sugar	1.5 tablespoons	18g	2 tablespoons	24g
4. Flour	3 cups	420 g	3 1/2 cups	490 g
6. Yeast	1teaspoons	3g	1teaspoons	3g

## WHOLE WHEAT BREAD:

SIZE MATERIAL	700g		900g	
1. Water	260ml	260g	340ml	340 g
2. Oil	2 tablespoons	24g	3 tablespoons	36g
3. Salt	4teaspoons	7g	2 teaspoons	14g
4. Whole wheat	1 cups	110g	2 cups	220 g
5. Flour	2 cups	280g	2 cups	280 g
6. Brown Sugar	2 tablespoons	18g	2 .5tablespoons	23g
7. MILK Powder	2 tablespoons	14g	3 tablespoons	21g
8. Yeast	1teaspoons	3g	1 teaspoons	3g

## QUICK BREAD:

SIZE MATERIAL	900g	
1. Water(30°C)	320ml	320 g
2. Oil	2 tablespoons	24g
3. Salt	1.5teaspoons	10g
4. Sugar	2tablespoons	24g
5. Flour	3 1/2 cups	490 g
6. Yeast	1.5 teaspoons	4.5g

**SWEET BREAD:**

SIZE MATERIAL	700g		900g	
1. Water	280ml	260g	340ml	340g
2. Vegetable Oil	2 tablespoons	24g	3 tablespoons	36g
3. Salt	1.5 teaspoon	10g	2 teaspoon	14g
4. Sugar	3 tablespoons	36g	4 tablespoons	48g
5. Flour	3 cups	420g	3 1/2 cups	490g
6. Milk powder	2 tablespoons	14g	2 tablespoons	14g
7. Yeast	1 teaspoons	3g	1 teaspoons	3g

**GLUTEN FREE:**

SIZE MATERIAL	700g	900g
1. WATER	280ml	340ml
2. OIL	2 tablespoons	3 tablespoons
3. SALT	1 teaspoons	1 1/2 teaspoons
4. GLUTEN-FREE FLOUR	3 cups	4 cups
5. SUGAR	2 tablespoons	2 tablespoons
6. YEAST	1.5teaspoon	1.5 teaspoon

**DOUGH :**

SIZE MATERIAL	/	
1. Water	360ml	360g
2. Oil	2 tablespoons	24g
3. Salt	1.5 teaspoons	10g
4. Refined flour	4 cups	560g
5. Sugar	2 tablespoons	24g
6. Yeast	0.5teaspoon s	1.5g

**CAKE :**

SIZE MATERIAL	/	
1. Cake oil	2 tablespoons	24g
2. Sugar	8 tablespoons	96g
3. Egg	6	270g
4. Self-raising flour	250 g	
5. Flavouring essence	1 teaspoon	2g
6. Lemon juice	1.3 tablespoons	10g
7. Yeast	1 teaspoons	3g

**SANDWICH BREAD:**

SIZE MATERIAL	700g		900g	
Water	270 ml	270 g	350 ml	350 g
Butter or margarine	1.5 tablespoons		2 tablespoons	
Salt	1.5 teaspoons	10g	2 teaspoons	14g
Sugar	1.5 tablespoons	18g	2 tablespoon	24g
Dry milk	1.5 tablespoons	10g	2 tablespoon	14g
Bread flour	3 cups	420 g	4 cups	560 g
Dry Yeast	1 teaspoons	3g	1 teaspoons	3g

## KNEADING

SIZE MATERIAL	/	
Water	300ml	300g
Oil	2 tablespoons	24g
Salt	1.5 teaspoons	10g
Flour	4 cup	560g
Sugar	2 tablespoons	24g

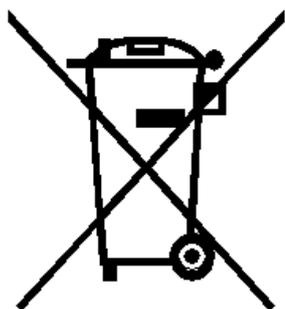
## TROUBLESHOOTING

Questions & Answers on Bread maker	Problem	Cause	Solution
	Smoke comes out of the baking compartment or the vents	The ingredients stick to the baking compartment or on the outside of the baking pan	Pull out the plug and clean the outside of the baking pan or the baking compartment.
	The bread goes down in the middle and is moist on the bottom	The bread is left too long in the pan after baking and warming.	Take the bread out of the baking pan before the warming function is over.
	It is difficult to take the bread out of the baking pan.	The bottom of the loaf is stuck to the kneading blade	Clean the kneading blade and shafts after the baking. If necessary, fill the baking pan with warm water for 30 minutes, then the kneading blade can be easily removed and cleaned.
	The ingredients are not mixed or the bread is not baked correctly	Incorrect program setting	Check the selected menu and the other settings.
		The START/STOP button was touched while the machine was working	Do not use the ingredients and start over again
		The lid opened several times while the machine was working	Never open the lid frequently, otherwise it is necessary, such as add ingredients. And make sure that lid was closed well after being opened.
		Long blackout while the machine was working	Do not use the ingredients and start over again.
The rotation of the kneading blade is blocked		Check that the kneading blade is blocked by grains, etc. Pull out the baking pan and check whether the drivers turn. If this is not the case, send the appliance to the customer service.	

	The appliance does not start. The display shows HHH	The appliance is still hot after the previous baking procedure	Pull out the plug, take out the baking pan and leave it to cool at room temperature. then insert the plug and start again.
<b>Error with the recipes</b>	The bread rises too fast	too much yeast, too much flour, not enough salt	a/b
		or several of these causes	
	The bread does not rise at all or not enough	No yeast at all or too little	a/b
		old or stale yeast	e
		liquid too hot	c
		the yeast has come into contact with the liquid	d
		wrong flour type or stale flour	e
		too much or not enough liquid	a/b/g
		not enough sugar	a/b
	The dough rises too much and spills over the baking pan	If the water is too soft the yeast ferments more	f
		too much milk affects the fermentation of the yeast	c
	The bread goes down in the middle	The dough volume is larger than the pan and the bread goes down.	a/f
		The fermentation is too short or too fast owing to the excessive temperature of the water or the baking chamber or to the excessive moistness	c/h/i
	Heavy, lumpy structure	too much flour or not enough liquid	a/b/g
		not enough yeast or sugar	a/b
		too much fruit, wholemeal or of one of the other ingredients	B
		old or stale flour, warm liquids make the dough rise too quickly and loaf fall in before baking	e
		no salt or not enough sugar	
		too much liquid	
	The bread is not baked in the center	too much or not enough liquid	a/b/g
		too much humidity	h
		recipes with moist ingredients, e.g. yogurt	g
	Open or coarse structure or too many holes	too much water	g
no salt		b	
great humidity, water too hot		h/i	
too much liquid		c	
Mushhroom-like, unbaked surface	bread volume too big for the pan	a/f	
	too much flour, especially for white bread	f	
	too much yeast or not enough salt	a/b	
	too much sugar	a/b	
	sweet ingredients besides the sugar	b	
The slices are uneven or there	bread not cooled enough (the vapor has not escaped)	j	

	are clumps in the middle		
	Flour deposits on the bread crust	the flour was not worked well on the sides during the kneading	g/i
<p>a) Measure the ingredients correctly.</p> <p>b) Adjust the ingredient doses and check that all the ingredients have been added.</p> <p>c) Use another liquid or leave it to cool at room temperature. add the ingredients specified in the recipe in the right order, make a small ditch in the middle of the flour and put in the crumbled yeast or the dry yeast, avoid letting the yeast and the liquid come into direct contact.</p> <p>d) Use only fresh and correctly stored ingredients.</p> <p>e) Reduce the total amount of the ingredients, do not use more than the specified amount of flour. reduce all the ingredients by 1/3.</p> <p>f) Correct the amount of liquid. if ingredients containing water are used, the dose of the liquid to be added must be duly reduced.</p> <p>g) In case of humid weather remove 1-2 tablespoons of water.</p> <p>h) In case of warm weather do not use the timing function. Use cold liquids.</p> <p>i) Take the bread out of the pan immediately after baking and leave it on the grid to cool for at least 15 minutes before cutting it.</p> <p>j) Reduce the amount of yeast or of all the ingredient doses by 1/4.</p> <p>k) Never grease the pan!</p> <p>l) Add a tablespoon of wheat gluten to the dough.</p>			

## Environment friendly disposal



You can help protect the environment!  
Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipment to an appropriate waste disposal center.

FR

**CONTENU**

**CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTS**

**CONNAITRE VOTRE MACHINE À PAIN**

**INTRODUCTION DU PANNEAU DE COMMANDE**

**GARDER AU CHAUD**

**MEMOIRE**

**ENVIRONNEMENT**

**AFFICHAGE D'AVERTISSEMENT**

**POUR LA PREMIÈRE UTILISATION**

**COMMENT FAIRE DU PAIN**

**INTRODUCTION SPÉCIALE**

**NETTOYAGE ET ENTRETIEN**

**INTRODUCTION D'INGRÉDIENTS DE PAIN**

**MESURE INGREDIENTS**

**DEPANNAGE**

**ÉLIMINATION RESPECTUEUSE DE L'ENVIRONNEMENT**

## **CONSIGNES DE SECURITES IMPORTANTES**

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

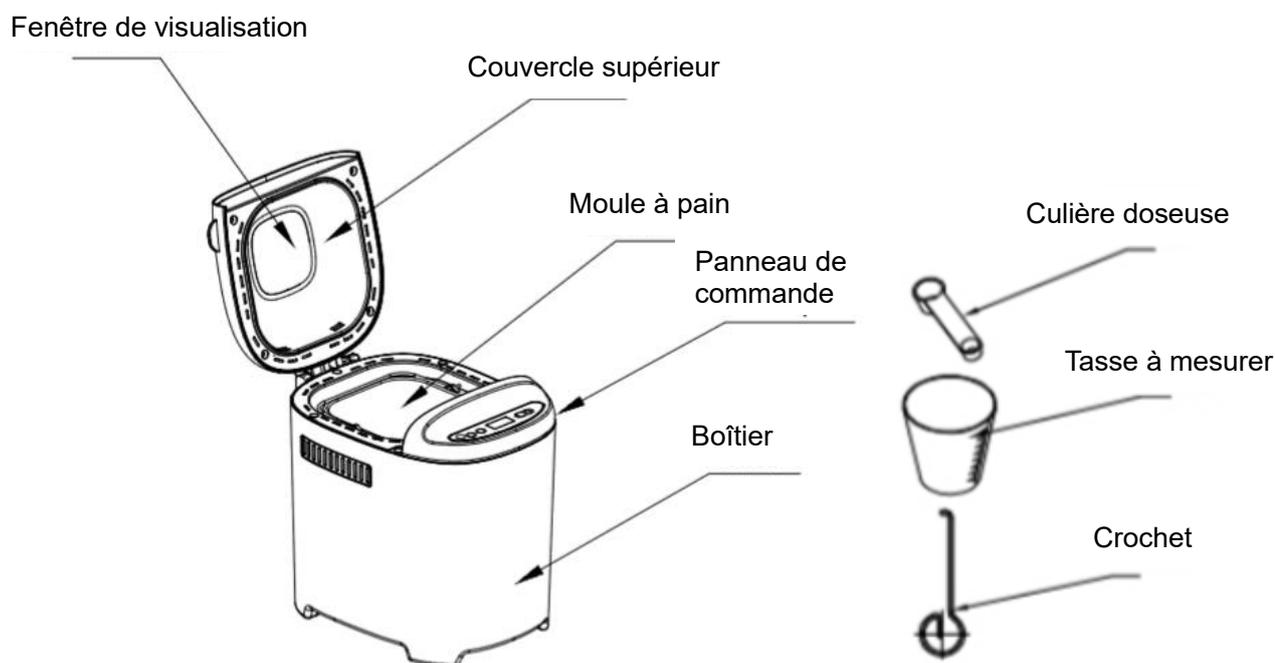
### **1. LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS.**

2. Vérifiez que la tension de la prise murale correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique avant utilisation.
3. N'utilisez pas un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé ou qui fonctionne mal, qui tombe ou qui est endommagé de quelque manière que ce soit. Renvoyez l'appareil au fabricant ou à l'agent de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage électrique ou mécanique.
4. Ne touchez pas les surfaces chaudes.
5. Pour se protéger contre les chocs électriques, n'immergez pas le cordon, les bouchons ou le boîtier dans l'eau ou tout autre liquide.
6. Débranchez l'appareil de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de mettre ou de retirer des pièces, et avant le nettoyage.
7. Ne laissez pas le cordon pendre au-dessus du bord de la table ou de la surface chaude.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner des blessures.
9. Ne placez pas sur ou à proximité d'un brûleur à gaz chaud ou électrique, ou dans un four chauffé.
10. Ne touchez pas aux parties en mouvement ou en rotation de la machine lors de la cuisson.
11. Ne mettez jamais l'appareil en marche sans avoir placé correctement les ingrédients remplis du moule à pain.
12. Ne jamais battre le moule à pain sur le dessus ou le bord pour enlever la casserole, cela peut endommager le moule à pain.
13. Les feuilles de métal ou d'autres matériaux ne doivent pas être insérées dans la machine à pain, car cela peut donner lieu à un risque d'incendie ou de court-circuit.
14. L'appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances si elles ont été supervisées ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien des utilisateurs ne doivent pas être effectués par les enfants à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et supervisés.
15. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
16. Ne couvrez jamais la machine à pain avec une serviette ou tout autre matériau, la chaleur et la vapeur doivent pouvoir s'échapper librement. Un incendie peut être provoqué s'il est couvert par un matériau combustible ou s'il entre en contact avec un tel matériau.
17. N'utilisez pas l'appareil pour un usage autre que celui auquel il est destiné.
18. Utilisez toujours l'appareil sur une surface sec et sûre
19. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
20. Cet appareil a été incorporé avec une fiche mise à la terre. Veuillez vous assurer

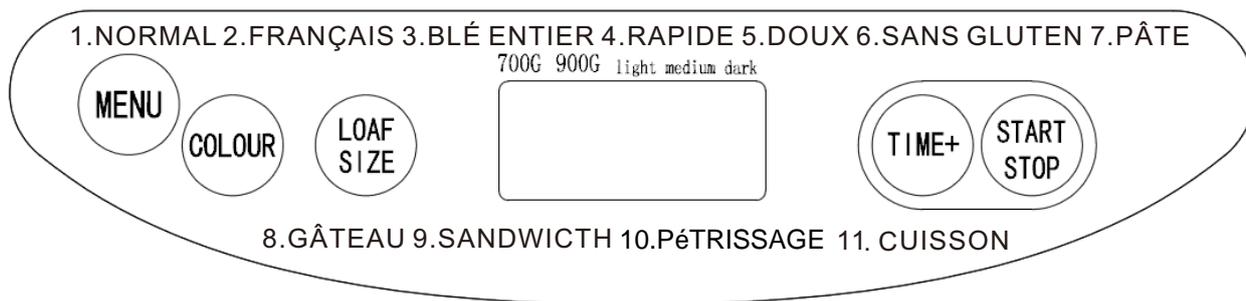
que la prise murale de votre maison est bien mise à la terre.

21. Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que :
  - Les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ;
  - les maisons de ferme ;
  - par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel ;
  - les environnements de type « chambre d'hôtes ».
22. L'appareil n'est pas destiné à être actionné au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.
23. N'utilisez pas l'appareil sans moule à pain placé dans la chambre pour éviter d'endommager l'appareil.

## CONNAITRE VOTRE MACHINE À PAIN



## INTRODUCTION DU VOLET PANNEAU DE COMMANDE



### APRÈS LA MISE SOUS TENSION

Dès que la machine à pain est branchée sur l'alimentation électrique, un bip se fait entendre et "3:00" apparaît sur l'écran après un court laps de temps. Mais les deux points entre le "3" et le "00" ne clignotent pas constamment. La flèche pointe vers 800g et **MEDIUM**. Il s'agit du réglage par défaut.

### DEMARRAGE/ARRÊT

Démarrage/arrêt

Le bouton permet de démarrer et d'arrêter le programme de cuisson sélectionné. Pour démarrer un programme, appuyez une fois sur le bouton **DEMARRAGE /ARRET**. Un court bip se fait entendre, le voyant s'allume, les deux points de l'affichage de l'heure commencent à clignoter et le programme démarre. Toute autre touche est désactivée, à l'exception du bouton de **DEMARRAGE /ARRET**, après le début d'un programme.

Pour arrêter le programme, appuyez sur le bouton **DEMARRAGE /ARRET**. Pendant environ 2 secondes, puis un bip se fait entendre, ce qui signifie que le programme a été arrêté. Cette fonction permet d'éviter toute perturbation involontaire du fonctionnement du programme.

### FONCTION DE PAUSE

Après Le démarrage de la procédure, vous pouvez appuyer sur le bouton **DEMARRAGE /ARRET** une fois pour l'interrompre à tout moment, l'opération sera interrompue, l'opération sera mise en pause mais le réglage sera mémorisé, le temps de travail clignotera sur l'écran LCD. Appuyez à nouveau sur bouton **DEMARRAGE /ARRET** ou dans les 10 minutes qui suivent sans appuyer sur aucune touche, le programme continue.

### Menu

Le bouton MENU est utilisé pour définir différents programmes. Chaque fois que vous appuyez sur (accompagné d'un bip court), le programme varie. Appuyez sur le bouton de façon discontinue, les 12 menus seront à vélo pour afficher sur l'écran LCD. Sélectionnez votre programme souhaité. Les fonctions de 12 menus seront expliquées ci-dessous.

1. **Basique**: pétrissage, levage et cuisson du pain normal. Vous pouvez également ajouter des ingrédients pour augmenter la saveur.
2. **Français**: pétrissage, levage et cuisson dans un temps de levage plus long. Le pain cuit dans ce menu aura généralement une croûte plus croustillante et une texture légère.
3. **Blé entier** :pétrissage, levage et cuisson du pain de blé entier. Il n'est pas conseillé d'utiliser la fonction de retard car cela peut donner de mauvais résultats.
4. **Rapide** :pétrissage, levage et cuisson du pain dans un temps inférieur à celui du pain basique. Mais le pain cuit sur ce réglage est généralement plus petit et sa texture est plus dense.
5. **Doux** :pétrissage, levage et cuisson du pain sucré. Vous pouvez également ajouter des ingrédients pour augmenter de la saveur.
6. **Sans gluten** : pétrissage, levage et cuisson de pain sans gluten. Vous pouvez également ajouter des ingrédients pour augmenter e la saveur.
7. **Pâte** :pétrissage et levée, mais sans cuisson. Retirer la pâte et l'utiliser pour faire des petits pains, des pizzas, du pain cuit à la vapeur, etc.
8. **Pétrissage** : pétrissage et montée.
9. **Gâteau** :pétrissage, levage et cuisson, levage avec du soda ou de la poudre à pâte.
10. **Sandwich** :Pétrissage, levage et cuisson du sandwich. Pour la cuisson de pain de texture légère avec une croûte plus fine.
11. **Cuire au four** :pâtisserie :cuisson uniquement, pas de pétrissage et levée. Utilisé également pour augmenter le temps de cuisson sur certains paramètres

## COULEUR

Vous pouvez sélectionner avec le bouton une couleur de croûte **CLAIRE**, **MOYENNE** ou **FONCÉE**. Appuyez sur ce bouton pour sélectionner la couleur souhaitée. Ce bouton n'est pas applicable aux programmes Pâte et Confiture.

## TAILLE DU PAIN

Appuyez sur le bouton TAILLE DU PAIN pour choisir le poids brut souhaité, Veuillez noter que la durée totale de l'opération peut varier en fonction de la taille du pain. Ce bouton n'est pas applicable pour le programme :Rapide, Pâte, Confiture, Gâteau et Cuisson.

## FONCTION DE RETARD

Si vous souhaitez que l'appareil ne se mette pas en marche immédiatement, vous pouvez utiliser ce bouton pour régler le délai d'attente.

Vous devez décider du délai avant que votre pain ne soit prêt en appuyant sur le +. Veuillez noter que le délai doit inclure le temps de cuisson du programme. C'est-à-dire qu'à la fin du délai, il est possible de servir du pain chaud. Il faut d'abord sélectionner le programme et le degré de brunissage, puis appuyer sur « + » pour

augmenter le délai par incréments de 10 minutes. Le délai maximum est de 13 heures.

**Exemple** : Il est maintenant 20h30, si vous souhaitez que votre pain soit prêt le lendemain matin à 7 heures, c'est-à-dire en 10 heures et 30 minutes. Sélectionnez votre menu, la couleur, la taille du pain puis appuyez sur le “ + ” pour ajouter le temps jusqu'à ce que 10h30 apparaisse sur l'écran **LCD**. Ensuite, appuyez sur le bouton **DEMARRAGE /ARRET** pour activer ce programme de retardement. Vous pouvez voir le point clignoter et l'écran **LCD** affichera un compte à rebours pour indiquer le temps restant. Vous aurez du pain frais à 7h00 du matin, si vous ne voulez pas retirer le pain immédiatement, le temps de maintien au chaud d'une heure commence.

**Note : 1. Ce bouton n'est pas applicable pour les programmes Ultra rapide, Confiture et Cuisson.**

**1. Pour le temps de cuisson retardée, n'utilisez pas d'ingrédients facilement périssables tels que des œufs, du lait frais, des fruits, des oignons, etc.**

## **GARDER AU CHAUD**

Le pain peut être automatiquement conservé au chaud pendant 60 minutes après la cuisson. Si vous souhaitez retirer le pain, éteignez le programme avec le bouton **DEMARRAGE /ARRET**

## **Mémoire**

Si l'alimentation électrique a été interrompue au cours de la fabrication du pain, le processus de fabrication du pain sera poursuivi automatiquement dans les 10 minutes, même sans appuyer sur le bouton **DEMARRAGE /ARRET**. Si la durée de l'interruption dépasse 10 minutes, la mémoire ne peut pas être conservée, vous devez jeter les ingrédients dans le moule à pain et les y remettre, et la machine à pain doit être redémarrée. Mais si la pâte n'est pas entrée dans la phase de levage lorsque l'alimentation électrique est coupée, vous pouvez appuyer directement sur le bouton **DEMARRAGE/ARRET** pour continuer le programme depuis le début.

## **Environnement**

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

## **AFFICHAGE D'AVERTISSEMENT :**

- 1- Si l'écran affiche “ **HHH** ” après que vous ayez appuyé sur le bouton **DEMARRAGE/ARRET** (voir la Figure 1 ci-dessous), la température intérieure est encore trop élevée. Le programme doit alors être arrêté. Ouvrez le couvercle et laissez l'appareil refroidir pendant 10 à 20 minutes.
- 2- Si l'écran affiche “ **LLL** ” après avoir appuyé sur le bouton **DEMARRAGE/ARRET** (sauf les programmes **CUISSON**), cela signifie que la température à l'intérieur est trop basse (accompagné de 5 bips sonores) , arrêtez le son en appuyant

sur le bouton DEMARRAGE/ARRET, ouvrez le couvercle et laissez reposer la machine pendant 10 à 20 minutes pour revenir à température ambiante.

3. Si l'écran affiche “ **EEO** ” après avoir appuyé sur le bouton **DEMARRAGE/ARRET**, le capteur de température est déconnecté, veuillez vérifier soigneusement le capteur par un expert agréé.

### **Pour la première utilisation**

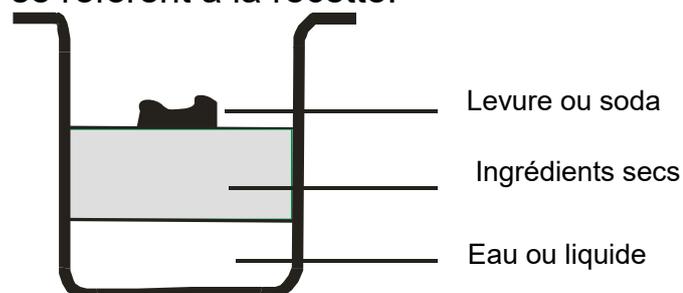
1. Veuillez vérifier si toutes les pièces et accessoires sont complets et exempts de dommages.
2. Nettoyez toutes les pièces selon la dernière section “ **Nettoyage et entretien** ”
3. Mettez la machine à pain en mode cuisson et cuire à vide pendant environ 10 minutes. Après le refroidissement nettoyer une fois de plus.
4. Séchez soigneusement toutes les pièces et assemblez-les, de sorte que l'appareil est prêt à utiliser.

### **Comment faire du pain**

1. Placez le moule à pain en position, puis tournez-le dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il s'enclenche dans la bonne position. Fixez la lame de pétrissage sur l'arbre d'entraînement. Il est recommandé de remplir le trou avec de la margarine résistante à la chaleur avant de placer la lame de pétrissage afin d'éviter que la pâte ne colle à la lame de pétrissage,
2. Mettez les ingrédients dans la moule à pain, veuillez garder à l'ordre mentionné dans la recette.

Habituellement, l'eau ou la substance liquide doit être mis d'abord, puis ajouter le sucre, le sel et la farine, toujours ajouter la levure ou la poudre à pâte comme dernier ingrédient.

Note : les quantités maximales de la farine et de la levure qui peuvent être utilisées se réfèrent à la recette.



NOTE : La quantité maximale de farine et de levure séparément est de 490 g et 6 g.

3. Avec le doigt faire une petite indentation sur un côté de la farine. Ajoutez la levure à l'indentation, Assurez-vous qu'il n'entre pas en contact avec les ingrédients liquides ou le sel.
4. Fermez le couvercle doucement et branchez le cordon d'alimentation dans une prise murale.
5. Appuyez sur le bouton Menu jusqu'à ce que le programme souhaité soit sélectionné.
6. Appuyez sur le bouton **COULEUR** pour sélectionner la couleur de croûte souhaitée.
7. Appuyez sur le bouton **TAILLE DU PAIN** pour sélectionner la taille désirée (650g)

ou 800g).

8. Définissez le délai en appuyant sur + ou - bouton. Cette étape peut être ignorée si vous voulez que la machine à pain commence à travailler immédiatement.

9. Appuyez sur le bouton **DEMARRAGE /ARRET** pour commencer à travailler le voyant de travail s'allume.

10. Pour le programme Basique, Français, Blé entier, Sucré, Sandwich et Gâteau, 10 bips sonores se feront entendre pendant le fonctionnement. Cela vous invite à ajouter des ingrédients. Ouvrez le couvercle et ajoutez des ingrédients. Il est possible que de la vapeur s'échappe par l'évent du couvercle pendant la cuisson. C'est normal.

11. Une fois le processus terminé, vous entendrez 10 bips sonores et la lumière de travail s'éteindra. Vous pouvez appuyer sur la touche DEMARRAGE /ARRET pendant environ 2 secondes pour arrêter le processus et retirer le pain. Ouvrez le couvercle et, tout en utilisant des gants de cuisine, saisissez fermement la poignée du moule à pain. Tournez le moule dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et tirez doucement le moule vers le haut et hors de la machine.

12. *Utilisez une spatule antiadhésive pour détacher délicatement les parois du pain de la moule à pain.*

**Attention : le moule à pain et le pain peuvent être très chauds ! Manipulez toujours avec précaution et utilisez des gants de cuisine.**

13. Retournez le moule à pain sur une surface de cuisson propre et secouez doucement jusqu'à ce que le pain tombe sur la grille.

14. Retirez soigneusement le pain de la moule et laissez refroidir pendant environ 20 minutes avant de trancher.

15. Si vous êtes hors de la pièce ou n'avez pas appuyé sur le bouton DEMARRAGE/ARRET à la fin de l'opération, le pain sera conservé au chaud automatiquement pendant 1 heure, lorsque le garde au chaud est terminé, 10 bips se font entendre.

16. Lorsque vous n'utilisez pas ou ne terminez pas l'opération, débranchez le cordon d'alimentation.

**Note: Avant de trancher le pain, utilisez le crochet pour enlever la lame de pétrissage cachée au fond du pain. Le pain est chaud, n'utilisez jamais la main pour enlever la lame de pétrissage.**

## . Introduction spéciale

### 1-Pain rapide

Les pains rapides sont fabriqués avec de la poudre à pâte et du bicarbonate de soude qui sont activés par l'humidité et la chaleur. Pour obtenir des pains rapides parfaits, il est conseillé de placer tous les liquides au fond du moule à pain, les ingrédients secs au-dessus. Lors du mélange initial de pain rapide, battre et les ingrédients secs peuvent s'accumuler dans les coins du moule, il peut être nécessaire d'aider la machine à mélanger pour éviter les grumeaux de farine. Si c'est le cas, utilisez une spatule en caoutchouc.

### 2-À propos du programme Ultra rapide

La machine à pain peut faire cuire le pain dans 1 heure avec un programme ultra rapide. Ce réglage peut cuire le pain en 58 minutes, le pain est un peu plus dense dans la texture. Veuillez noter que l'ingrédient de l'eau doit être de l'eau chaude dans la gamme de 48-50°C, vous devez utiliser un thermomètre de cuisson pour mesurer la température. La température de l'eau est très importante pour la performance de la cuisson. Si la température de l'eau est trop basse, le pain n'atteindra pas la taille attendue ; si la température de l'eau est trop élevée, la levure sera tuée avant de lever, ce qui affectera aussi largement la performance de la cuisson.

### **Nettoyage et entretien**

Déconnectez la machine de la prise d'alimentation et laissez-la refroidir avant le nettoyage.

1. Moule à pain : Essuyez l'intérieur et l'extérieur avec un chiffon humide. N'utilisez pas d'agents tranchants ou abrasifs afin de protéger le revêtement antiadhésif. Le moule doit être complètement sec avant l'installation.

2. Lame de pétrissage : si la barre de pétrissage est difficile à retirer de l'axe, remplissez alors le récipient d'eau chaude et laissez-le tremper pendant environ 30 minutes, puis retirez facilement le pétrin pour le nettoyer. Essuyez également la lame avec un chiffon humide en coton. Veuillez noter que le moule à pain et la lame de pétrissage sont tous deux des éléments qui peuvent être lavés au lave-vaisselle.

3. Couvercle et fenêtre : nettoyez le couvercle à l'intérieur et à l'extérieur avec un chiffon légèrement humide.

4. Boîtier : essuyez doucement la surface extérieure du logement avec un chiffon humide. N'utilisez pas de nettoyant abrasif pour nettoyer, car cela dégraderait le haut degré de polissage de la surface. Ne plongez jamais le boîtier dans l'eau pour le nettoyer.

5. Avant que la machine à pain soit emballée pour le stockage, assurez-vous qu'elle a complètement refroidi, qu'elle est propre et sèche, et mettez la cuillère et la lame de pétrissage dans le tiroir, et le couvercle est fermé.

### **Introduction des ingrédients de pain**

#### **1. Farine à pain**

La farine de pain a une teneur élevée en gluten (de sorte qu'il peut également être appelé farine à haute teneur en gluten qui contient des protéines élevées), il a une bonne élasticité et peut garder la taille du pain de s'effondrer après levage. Comme la teneur en gluten est plus élevée que la farine commune, de sorte qu'il peut être utilisé pour faire du pain avec une grande taille et une meilleure fibre interne. La farine de pain est l'ingrédient le plus important de la fabrication du pain.

#### **2. Farine ordinaire**

Farine sans levure.

#### **3. Farine de blé entier**

La farine de blé entier est moulue à partir de grains. Elle contient de la peau de blé et du gluten. La farine de blé complet est plus lourde et plus nutritive que la farine ordinaire. Le pain fabriqué avec la farine complète est généralement de petite taille. C'est pourquoi de nombreuses recettes combinent généralement la farine de blé

entier ou la farine à pain pour obtenir le meilleur résultat.

#### **4. Farine de blé noir**

Farine de blé noir, également appelée « farine brute », c'est une sorte de farine à haute teneur en fibres, et elle est semblable avec la farine de blé entier. Pour obtenir la taille de large après le levage, il doit être utilisé en combinaison avec une forte proportion de farine à pain.

#### **5. Farine auto-levante**

Un type de farine qui contient de la poudre à pâte, il est utilisé pour faire des gâteaux spécialement.

#### **6. Farine de maïs et farine d'avoine**

La farine de maïs et la farine d'avoine sont moulues à partir du maïs et de l'avoine séparément. Ce sont les ingrédients additifs de la fabrication du pain brut, qui sont utilisés pour améliorer la saveur et la texture.

#### **7. Sucre**

Le sucre est un ingrédient très important pour augmenter le goût sucré et la couleur de l'annonce bre.ad. Et il est également considéré comme une nourriture dans le pain à levures. Le sucre blanc est largement utilisé. Le sucre brun, le sucre en poudre ou le sucre de coton peuvent être appelés par exigence spéciale.

#### **8. Levure**

Après le processus de levure, la levure produira du dioxyde de carbone. La levure produira du dioxyde de carbone. Le dioxyde de carbone permet de faire gonfler le pain et de ramollir la fibre interne. Cependant, la levure à reproduction rapide a besoin d'hydrates de carbone dans le sucre et la farine comme nourriture

1 c. à thé. levure sèche active = 3/4 c. à thé. levure instantanée

1.5 c. à thé. levure sèche active = 1 c. à thé. levure instantanée

2 c. à thé. levure sèche active = 1,5 c. à thé de levure instantanée

La levure doit être conservée au réfrigérateur, car le champignon qu'elle contient sera tué à haute température. Avant de l'utiliser, vérifiez la date de production et la durée de conservation de votre levure. Remettez la levure au réfrigérateur dès que possible après chaque utilisation. En général, l'échec de la levée du pain est causé par la mauvaise levure.

Les méthodes décrites ci-dessous vérifieront si votre levure est fraîche et active.

(1) Versez 1/2 tasse d'eau chaude (45-50°C) dans une tasse de mesure.

(2) Mettre 1 c. à thé de sucre blanc dans la tasse à mesurer, puis saupoudrer 2 c. à thé de levure sur l'eau.

(3) Placez la tasse à mesurer dans un endroit chaud pendant environ 10 min. Ne pas remuer l'eau.

(4) La mousse doit être jusqu'à 1 tasse. Sinon, la levure est morte ou inactive.

#### **9. Sel**

Le sel est nécessaire pour améliorer la saveur du pain et la couleur de la croûte. Mais le sel peut aussi empêcher la levure de lever. Ne jamais utiliser trop de sel dans une recette. Mais le pain serait plus grand si sans sel.

#### **10. Œuf**

Les œufs peuvent améliorer la texture du pain, rendre le pain plus nourrissant et de grande taille, l'œuf doit être pelé et remué uniformément.

### 11. **Graisse, beurre et huile végétale**

La graisse peut faire ramollir le pain et retarder sa durée de conservation. Le beurre doit être fondu ou haché en petites particules avant utilisation

### 2. **Poudre à pâte**

La poudre à pâte est utilisée pour augmenter le pain et gâteau Ultra **Rapide**. Comme il n'a pas besoin de temps de levage, et il peut produire l'air, l'air se formera bulle pour adoucir la texture du pain en utilisant le principe chimique.

### 13. **Soda**

Il est similaire avec la poudre à pâte. Il peut également être utilisé en combinaison avec de la poudre à pâte.

### 14. **Eau et autres liquides**

L'eau est un ingrédient essentiel pour faire du pain. D'une manière générale, la température de l'eau entre 20°C et 25°C est le meilleur. L'eau peut être remplacée par du lait frais ou de l'eau mélangée avec 2% de lait en poudre, ce qui peut améliorer la saveur du pain et improuver la couleur de la croûte. Certaines recettes peuvent appeler à du jus dans le but d'améliorer la saveur du pain, par exemple le jus de pomme, le jus d'orange, le jus de citron, etc.

## **MESURE DES INGRÉDIENTS**

Une des étapes importantes pour faire du bon pain est la bonne quantité d'ingrédients. Il est fortement recommandé d'utiliser la tasse à mesurer ou cuillère doseuse à pour obtenir une quantité précise, sinon le pain sera largement influencé.

### 1. **Pesage d'ingrédients liquides**

L'eau, le lait frais ou la solution en poudre de lait doivent être mesurés avec des tasses à mesurer. Observez le niveau de la tasse de mesure avec vos yeux horizontalement. Lorsque vous mesurez l'huile de cuisson ou d'autres ingrédients, nettoyez soigneusement la tasse de mesure sans aucun autre ingrédient.

### 2. **Mesures à sec**

La mesure à sec doit être faite en cuisant doucement les ingrédients dans la tasse de mesure, puis une fois remplis, en se stabilisant avec un couteau. Il faut en mettre plus dans la tasse à mesurer ou le tapoter. Cette quantité supplémentaire pourrait affecter l'équilibre de la recette. Pour mesurer de petites quantités d'ingrédients secs, il faut utiliser la cuillère doseuse. Les mesures doivent être de niveau, et non pas entassées, car cette petite différence pourrait compromettre l'équilibre de la recette.

### 3. **Ajout de la séquence**

La séquence d'ajout d'ingrédients doit être respectée, en général, la séquence est : ingrédient liquide, œufs, sel et lait en poudre, etc. Lors de l'ajout de l'ingrédient, la farine ne peut pas être trempée par le liquide complètement. La levure ne peut être placée que sur la farine sèche. Et la levure ne peut pas toucher avec le sel. Après que la farine a été pétrie pendant un certain temps et un bip vous incitera à mettre des ingrédients fruit dans le mélange. Si les ingrédients des fruits sont ajoutés trop

tôt, la saveur sera diminuée après un long mélange de temps. Lorsque vous utilisez la fonction de retard pendant une longue période, n'ajoutez jamais les ingrédients périssables tels que les œufs, ingrédients de fruits.

## LIVRE DE TRAVAIL DE FABRICANT DE PAIN

### I. PAIN NORMAL :

MATÉRIAU DE TAILLE	700g	900g		
1.Eau	280 ml	280g	340 ml	340g
2.Huile	2 cuillères à soupe	24g	3 cuillères à soupe	36g
3.Sel	1 cuillère à café	7g	1,5 cuillère à café	10g
4.Sucre	2 Tasses à soupe	24g	3 cuillères à soupe	36g
5.Farine	3 tasses	420g	3 1/2 tasses	490g
6.Levure	1 cuillère à café	3 g	1 cuillère à café	3 g

### II. PAIN FRANÇAIS :

MATÉRIAU DE TAILLE	700g	900g		
1.Eau	280 ml	280g	340 ml	340g
2.Huile	2 cuillères à soupe	24g	3 cuillères à soupe	36g
3.Sel	1,5 Cuillères à soupe	10g	2 Cuillère à café	14g
5.Sucre	1,5 cuillère à soupe	18g	2 cuillères à soupe	24g
4.Farine	3 tasses	420g	3 1/2 tasses	490g
6.Levure	1 cuillère à café	3 g	1cuillère à soupe	3 g

### III. PAIN DE BLÉ ENTIER :

MATÉRIAU DE TAILLE	700g	900g		
1.Eau	260ml	260g	340ml	340g
2.Huile	2 cuillères à soupe	24g	3 cuillères à soupe	36g
3.Sel	4 cuillères à soupe	7g	2 cuillères à café	14g
4.Wtroude blé	1 tasse	110g	2 tasses	220g
5.Farine	2 tasses	280g	2 tasses	280g
6. Sucre brun	2 cuillères à soupe	18g	2 .5 culières à soupe	23g
7. LAIT En poudre	2 cuillères à soupe	14g	3 cuillères à soupe	21g
8.Levure	1cuillère à caf	3 g	1 cuillère à café	3 g

#### IV. PAIN RAPIDE :

MATÉRIAU DE TAILLE	900g	
1. Eau (30 °C)	320ml	320g
2. Huile	2 cuillères à soupe	24g
3. Sel	1,5 cuillères à café	10g
4. Sucre	2 cuillères à soupe	24g
5. Farine	3 1/2 tasses	490g
6. Levure	1,5 cuillère à café	4,5g

#### V. PAIN SUCRÉ :

MATÉRIAU DE TAILLE	700g		900g	
1.Eau	280ml	260g	340ml	340g
2.Huile végétale	2 cuillères à soupe	24g	3 cuillères à soupe	36g
3.Sel	1,5 cuillère à café	10g	2 cuillères à café	14g
4.Sucre	3 cuillères à soupe	36g	4 cuillères à soupe	48g
5.Farine	3 tasses	420g	3 1/2 tasses	490g
6.Lait en poudre	2 cuillères à soupe	14g	2 cuillères à soupe	14g
7.Levure	1 cuillère à café	3 g	1 cuillère à café	3 g

#### VI. Sans gluten :

MATÉRIAU DE TAILLE	700g	900g
1.EAU	280ml	340ml
2.OIL	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
3.SEL	1 cuillère à cafés	1 1/2 c. à thés
4. FARINE SANS GLUTEN	3 tasses	4 tasses
5.SUCRE	2 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe
6.LEVURE	1,5 cuillères à café	1,5 cuillères à café

#### VII. PÂTE :

MATÉRIAU DE TAILLE	/	
1.Eau	360ml	360g
2.Huile	2 cuillères à soupe	24g
3.Sel	1,5 cuillère à café	10g
4.Farine raffinée	4 tasses	560g
5.Sugar	2 cuillères à soupe	24g
6.Levure	0,5 cuillère à soupe	1,5 g

### VIII. Gâteau :

MATÉRIAU DE TAILLE	/	
1 Huile de gâteau	2 cuillères à soupe	24g
2 Sucre	8 cuillères à soupe	96g
3 œuf	6	270g
4 Farine auto-levante	250 g	
5 Essence aromatisante	1 cuillère à café	2g
6 Jus de citron	1.3 cuillères à soupe	10g
7 Levure	1 cuillère à café	3 g

### IX. PAIN SANDWICH

MATÉRIAU DE TAILLE	700g		900g	
Water	270 ml	270g	350 ml	350g
Beurre ou margarine	1,5 cuillère à soupe		2 cuillères à soupes	
Sel	1,5 cuillère à cafés	10g	2 cuillères à cafés	14g
Sucre	1,5 cuillère à soupe	18g	2 cuillères à soupe	24g
Lait sec	1,5 cuillère à soupe	10g	2 cuillères à soupe	14g
Farine de pain	3 tasses	420g	4 tasses	560g
Levure sèche	1 cuillère de café	3g	1 cuillère à café	3g

### X. PETRISSAGE

MATÉRIAU DE TAILLE	/	
Eau	300 ml	300g
Pétrole	2 cuillères à soupe	24g
Sel	1,5 cuillère à café	10g
Farine	4 tasses	560g
Sucre	2 cuillères à soupe	24g

## DEPANNAGE

	Problème	Cause	Solution
Questions et réponses sur la machine à pain	La fumée sort du compartiment de cuisson ou des événements	Les ingrédients collent au compartiment de cuisson ou à l'extérieur de la plaque à pâtisserie	Retirez la prise et nettoyez l'extérieur de la plaque à pâtisserie ou du compartiment de cuisson.
	Le pain descend au milieu et est humide sur le fond	Le pain est laissé trop longtemps dans la poêle après la cuisson et le réchauffement.	Sortez le pain de la plaque de cuisson avant la fin de la fonction de réchauffement.
	Il est difficile de sortir le pain de la plaque à pâtisserie.	Le fond du pain est collé à la lame de pétrissage	Nettoyez la lame de pétrissage et les arbres après la cuisson. Si nécessaire, remplissez la plaque à pâtisserie d'eau chaude pendant 30 minutes, puis la lame de pétrissage peut être facilement enlevée et nettoyée.
	Les ingrédients ne sont pas mélangés ou le pain n'est pas cuit correctement	Réglage de programme incorrect	Vérifiez le menu sélectionné et les autres paramètres.
		Le bouton DEMARRAGE /ARRET a été touché pendant que la machine fonctionnait	N'utilisez pas les ingrédients et recommencez
		Le couvercle s'est ouvert plusieurs fois pendant que la machine fonctionnait	N'ouvrez jamais le couvercle fréquemment, sinon il est nécessaire, comme ajouter des ingrédients. Et assurez-vous que le couvercle était bien fermé après avoir été ouvert.

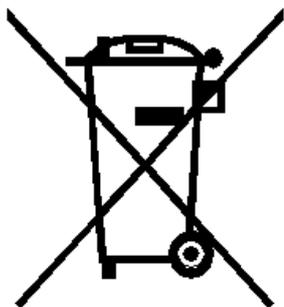
		Longue coupure de courant pendant que la machine fonctionnait	N'utilisez pas les ingrédients et recommencez.
		La rotation de la lame de pétrissage est bloquée	Vérifiez que la lame de pétrissage est bloquée par des grains, etc. Sortez la plaque de cuisson et vérifiez si les conducteurs tournent. Si ce n'est pas le cas, envoyez l'appareil au service à la clientèle.
	L'appareil ne démarre pas. L'écran montre HHH	L'appareil est encore chaud après la procédure de cuisson précédent	Retirez la prise, sortez la plaque à pâtisserie et laissez-la refroidir à température ambiante. Et puis insérez la prise et recommencez.
<b>Erreur avec les prescriptions</b>	Le pain lève trop vite	Trop de levure, trop de farine, pas assez de sel	a/b
		ou plusieurs de ces causes	
	Le pain ne monte pas du tout ou pas assez	Pas de levure du tout ou trop peu	a/b
		Levure vieille ou périmée	e
		Liquide trop chaud	c
		La levure est entrée en contact avec le liquide	d
		Mauvais type de farine ou farine rassis	e
		Trop ou pas assez de liquide	a/b/g
		Pas assez de sucre	a/b
La pâte lève trop et se répand sur le plat de	Si l'eau est trop molle, la levure fermente plus	f	

	cuisson		
		Trop de lait affecte la fermentation de la levure	c
	Le pain descend au milieu	Le volume de la pâte est plus grand que moule et le pain descend.	a/f
		La fermentation est trop courte ou trop rapide en raison de la température excessive de l'eau ou de la chambre de cuisson e e ou de l'humidité excessive	c/h/i
	Structure lourde et grumeleuse	Trop de farine ou pas assez de liquide	a/b/g
		Pas assez de levure ou de sucre	a/b
		Trop de fruits, de farine complète ou d'un des autres ingrédients	B
		Farine vielle ou périmé, liquides chauds font lever la pâte trop rapidement et le pain tombent avant la cuisson	e
		Pas de sel ou pas assez de sucre	
		Trop de liquide	
	Le pain n'est pas cuit au centre	Trop ou pas assez de liquide	a/b/g
		Trop d'humidité	h
		Recettes avec ingrédients humide, p. ex. yogourt	g
	Structure ouverte ou grossière ou trop de trous	Trop d'eau	g
		Pas de sel	b
		Humidité élevée, eau trop chaude	h/i
		Trop de liquide	c
	Pain de surface non	Volume de pain trop grand pour la poêle	a/f

cuit, ressemblant à un champignon, volume trop important pour la moule	Trop de farine, spécialement pour le pain blanc	f
	Trop de levure ou pas assez de sel	a/b
	Trop de sucre	a/b
	Ingrédients sucrés en plus du sucre	b
Les tranches sont irrégulières ou il y a des touffes au milieu	Pain pas assez refroidi (la vapeur n'a pas échappé)	j
Dépôts de farine sur la croûte du pain	La farine n'a pas été bien travaillée sur les côtés pendant le pétrissage	g/i

- a) Mesurez correctement les ingrédients.
- b) Ajustez les doses d'ingrédients et vérifiez que tous les ingrédients ont été ajoutés.
- c) Utilisez un autre liquide ou laissez-le refroidir à la température ambiante. Ajoutez les ingrédients spécifiés dans la recette dans le bon ordre, faites un petit fossé au milieu de la farine et mettez dans la levure émiettée ou la levure sèche, évitez de laisser la levure et le liquide entrer en contact direct.
- d) N'utiliser que des ingrédients frais et correctement conservés.
- e) Réduisez la quantité totale des ingrédients, n'utilisez plus que la quantité spécifiée de farine. Réduisez tous les ingrédients de 1/3.
- f) Corrigez la quantité de liquide. Si des ingrédients contenant de l'eau sont utilisés, la dose du liquide à ajouter doit être dûment réduite.
- g) En cas de temps humide, retirez 1 à 2 cuillères à soupe d'eau.
- h) En cas de temps chaud n'utilisez pas la fonction de chronométrage. Utilisez des liquides froids.
- i) Retirez le pain du moule immédiatement après la cuisson et laissez-le refroidir sur la grille pendant au moins 15 minutes avant de le couper.
- j) Réduire de 1/4 la quantité de levure ou de toutes les doses d'ingrédients.
- k) Ne graissez jamais la moule !
- l) Ajoutez une cuillère à soupe de gluten de blé à la pâte.

## Élimination respectueuse de l'environnement



Vous pouvez aider à protéger l'environnement !

N'oubliez pas de respecter les règlements locaux : remettez les équipements électriques hors usage à un centre d'élimination des déchets approprié.



