

SOMMAIRE

CONSIGNES DE SÉCURITÉ	2
DESCRIPTION DE L'APPAREIL	7
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	8
UTILISATION	8
1) Description des fonctions de votre machine à pain	8
1.1. Mise en service	8
1.2. La touche « MENU »	9
1.3. La touche « TEMP » (Température)	9
1.4. La touche « POIDS »	10
1.5. La touche « TEMPS »	10
1.6. La touche « PROG. MANUEL »	10
1.7. La touche « MARCHE/ARRET »	10
2) Tableau des programmes de cuisson	11
3) Avant la première utilisation	11
4) Comment faire du pain	11
5) Cuisson différée	13
6) En cas de coupure de courant	13
7) Description des phases de cuisson	14
8) Comment créer sa propre recette	15
CONSEILS PRATIQUES	16
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	17
GUIDE DE DEPANNAGE	18
QUELQUES RECETTES	20

Vous venez d'acquérir un produit de la marque **Essentiel b** et nous vous en remercions. Nous apportons un soin tout particulier à la **FIABILITÉ**, à la **FACILITÉ D'USAGE** et au **DESIGN** de nos produits.

Nous espérons que cette machine à pain vous donnera entière satisfaction.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LISEZ ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL ET CONSERVEZ-LES POUR POUVOIR LES CONSULTER LORSQUE VOUS EN AUREZ BESOIN.

- Avant de brancher votre appareil, assurez-vous que la tension électrique de votre domicile corresponde à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Cet appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur. N'utilisez l'appareil que comme indiqué dans ce manuel.
- Cet appareil est muni d'une prise de terre. Il doit être branché sur une prise murale équipée d'une prise de terre, correctement installée et reliée au réseau électrique conformément aux normes en vigueur.
- Si une rallonge électrique est utilisée, elle doit être équipée d'une prise de terre et doit supporter la puissance de l'appareil.

- Utilisez uniquement les accessoires fournis par le fabricant. Le non-respect de cette consigne peut endommager l'appareil et présenter un danger pour l'utilisateur.
- **⚠ Risques de brûlures !** En fin de programme, utilisez toujours un torchon ou des gants de cuisine pour retirer la cuve chaude de l'appareil. L'appareil devient très chaud durant son utilisation.
- Ne retirez jamais la cuve durant l'utilisation de l'appareil.
- Pour éviter tout choc électrique, ne plongez jamais le câble d'alimentation, la prise ou la machine à pain dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes et n'utilisez pas l'appareil avec les mains humides.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les

enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'usager ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.

- Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation sur le rebord d'une table ou d'un plan de travail ou près d'une surface chaude.
- Ne placez pas votre machine à pain près d'autres appareils dégageant de la chaleur tels que les fours, les cuisinières à gaz, les plaques de cuisson, etc.
- Débranchez toujours votre appareil après chaque utilisation et laissez-le refroidir avant de le nettoyer, de le ranger ou de le déplacer. Attendez que l'appareil soit totalement refroidi avant d'installer les accessoires.
- N'utilisez pas l'appareil :
 - si la prise ou le câble d'alimentation est endommagé(e),
 - en cas de mauvais fonctionnement,

- si l'appareil a été endommagé de quelque façon que ce soit,
- s'il est tombé dans l'eau,
- si vous l'avez laissé tomber.

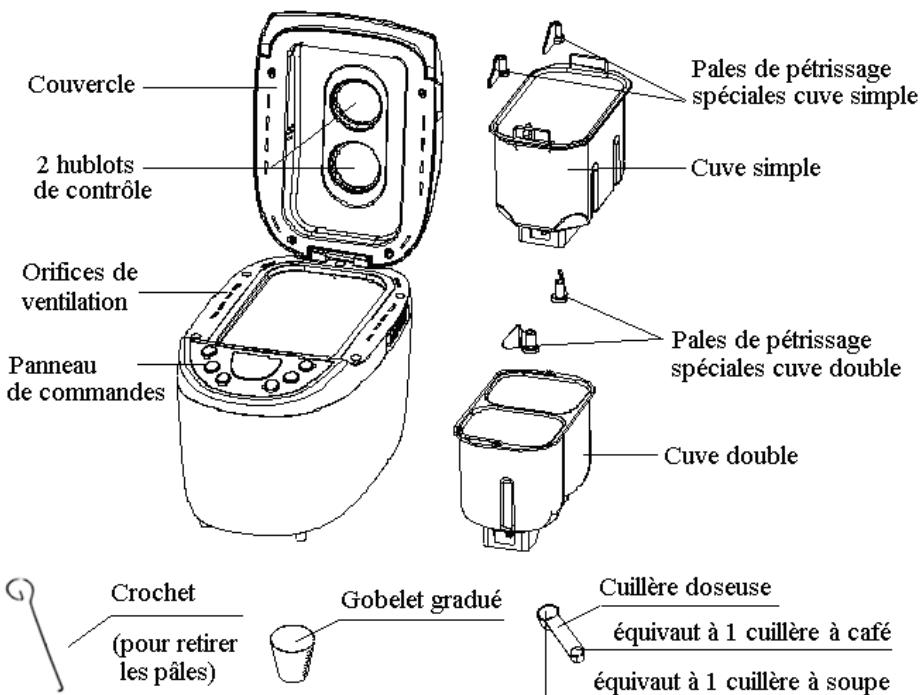
Présentez-le à un centre de service après-vente où il sera inspecté et réparé.

Aucune réparation ne peut être effectuée par l'utilisateur.

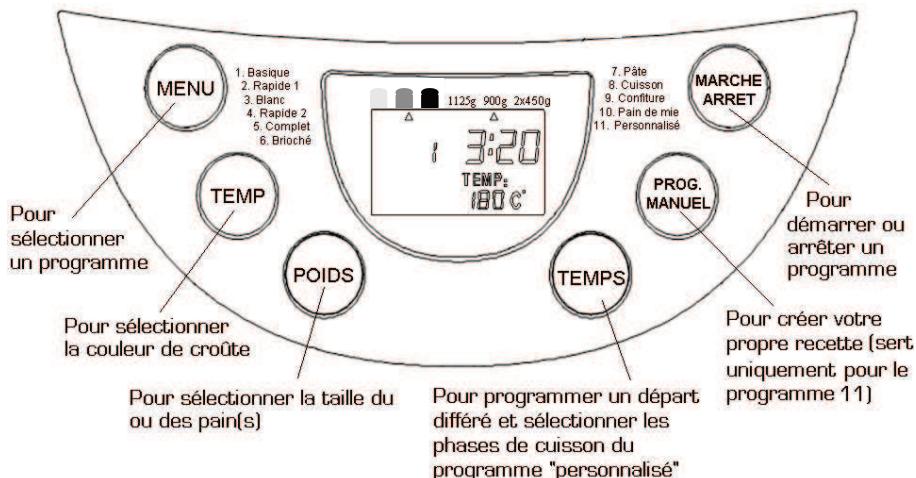
- Si le câble d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par votre revendeur, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Lorsque vous débranchez le câble, tirez-le toujours au niveau de la fiche, ne tirez pas sur le câble lui-même.
- Placez toujours l'appareil sur une surface stable et plane.
- De la chaleur et de la vapeur s'échappent de l'appareil pendant l'utilisation. Par conséquent, choisissez un endroit bien ventilé et gardez une distance minimale de 10 cm entre l'appareil et le mur. Ne recouvrez pas l'appareil durant son utilisation.

- Ne placez jamais de papier, carton ou plastique dans l'appareil et ne posez rien dessus.
- La machine à pain EMP 1102 fonctionne de façon optimale à une température ambiante comprise entre 15° et 34°C.
- Pour éviter tout déversement à l'intérieur de l'appareil, retirez toujours la cuve de la machine à pain avant d'ajouter les ingrédients. Les projections d'ingrédient sur l'élément chauffant peuvent brûler et causer alors un dégagement de fumée. Ne dépassez pas les quantités indiquées dans les recettes.
- Ne mettez jamais l'appareil en service sans avoir correctement placé les ingrédients dans la cuve.
- Ne touchez aucune pièce de la machine en mouvement ou en rotation pendant la cuisson.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL



Description du panneau de commandes :



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension d'alimentation : 230 V~ 50 Hz

Puissance : 800 W

Pour la cuve simple : possibilité de choisir entre 2 tailles de pain : 900 g ou 1125 g

Pour la cuve double : possibilité de faire 2 pains de 450 g

Cuve en aluminium et pales de pétrissage antiadhésives

11 programmes dont le programme « PERSONNALISE »

Départ différé de 13 heures maximum

Affichage : écran LCD, rétro éclairage bleu

3 couleurs de croûte : claire, moyenne et foncée

2 hublots de contrôle

Fonction « Maintien au chaud » de 60 minutes

Signal sonore pour ajout des ingrédients (noix, raisins, pépites de chocolat, etc.)

Mémoire de 15 minutes en cas de coupure de courant

Accessoires fournis : crochet, gobelet doseur et cuillère de mesure

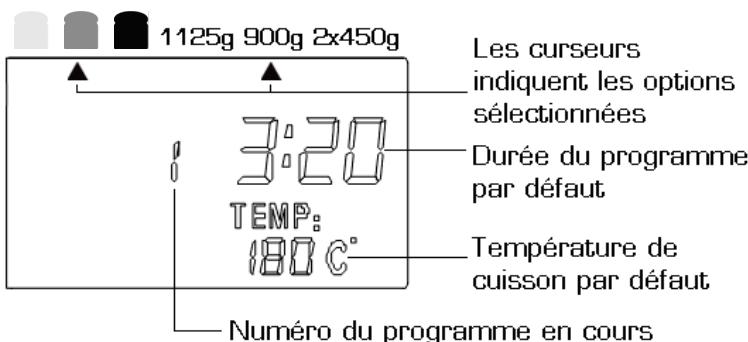
UTILISATION

1) Description des fonctions de votre machine à pain

1.1. Mise en service

Branchez votre machine à pain sur une prise murale équipée d'une terre.

Un signal sonore retentit et les informations correspondant au programme 1 s'affichent à l'écran par défaut.



1.2. La touche « MENU »

Permet de sélectionner l'un des 11 programmes de cuisson suivants :

1. **BASIQUE** : pétrissage, levée et cuisson d'un pain classique.
2. **RAPIDE 1** : pétrissage, levée et cuisson d'un pain en un temps record (Pas de phase de « levage 3 », 90 minutes de cuisson). Le pain cuit avec cette fonction est généralement plus petit et plus dense.
3. **BLANC** : pétrissage, levée et cuisson avec un temps de levée prolongé. Le pain cuit avec cette fonction aura généralement une croûte plus croustillante et une texture légère.
4. **RAPIDE 2** : pétrissage, levée et cuisson d'un pain en un temps record avec possibilité de sélection de la cuve simple ou la cuve double (40 minutes de phase de « levage 3 » et 50 minutes de cuisson). Généralement, le pain fabriqué est plus petit et plus grossier que celui obtenu avec les autres programmes.
5. **COMPLET** : pétrissage, levée et cuisson d'un pain complet. Ce réglage implique un temps de préchauffage plus long afin que la farine s'imprègne d'eau et gonfle. Il est déconseillé de programmer un départ différé, le résultat produit risquant de ne pas être satisfaisant.
6. **BRIOCHE** : pétrissage, levée et cuisson d'un pain brioché. Pour cuire une brioche croustillante.
7. **PATE** : pétrissage et levée, sans cuisson. Récupérez la pâte et façonnez-la pour fabriquer des petits pains, une pizza, du pain cuit à la vapeur, etc.
8. **CUISSON** : cuisson uniquement, sans pétrissage ni levée. Utilisez ce programme si vous souhaitez finir de cuire votre pain ou votre gâteau après une coupure de courant ou si votre pain ne vous paraît pas assez cuit en fin de cuisson.
9. **CONFITURE** : cuisson de confitures et marmelades.
10. **PAIN DE MIE** : pétrissage, levée et cuisson d'un pain de mie. Pour cuire un pain de texture légère et avec une croûte plus fine.
11. **PERSONNALISE** : Ce programme vous permet d'ajuster votre temps de levée, pétrissage et de cuisson afin de personnaliser votre pain maison.

1.3. La touche « TEMP » (Température)

Sert à sélectionner une température de cuisson (de 160°C à 200°C selon le programme) pour obtenir une croûte claire, moyenne ou foncée.

Choisissez un programme puis, appuyez plusieurs fois sur la touche « TEMP » (Température) pour sélectionner une couleur de croûte claire , moyenne  ou foncée .

Un curseur  s'affiche sous l'option sélectionnée.

La couleur de croûte affichée par défaut lors de la sélection d'un programme est la couleur moyenne.

Remarque : vous ne pouvez pas sélectionner la température pour les programmes 7 (Pâte) et 9 (Confiture).

1.4. La touche « POIDS »

Sert à sélectionner la taille du pain (« 900g ») ou (« 1125g ») lorsque vous utilisez la cuve simple ou sélectionner la cuve double (« 2 x 450g »).

Choisissez un programme puis, appuyez plusieurs fois sur la touche « POIDS ». Un curseur ▲ s'affiche sous l'option sélectionnée.

Sélectionnez « 2 x 450g » uniquement lors de l'utilisation de la cuve double.

Remarque : vous pouvez sélectionner le poids pour les programmes 1 (Basique), 3 (Blanc), 4 (Rapide 2), 5 (Complet), 6 (Brioché) et 10 (Pain de mie).

1.5. La touche « TEMPS »

Sert à programmer un départ différé (Cf. Paragraphe « Cuisson différée ») ainsi qu'à sélectionner les différentes phases de cuisson du programme 11 « PERSONNALISE » (Cf. Paragraphe « Comment créer sa propre recette »).

Remarque : vous ne pouvez pas programmer de départ différé pour les programmes 2 (« RAPIDE 1 »), 4 (« RAPIDE 2 ») et 9 (« CONFITURE »).

1.6. La touche « PROG. MANUEL »

Sert uniquement pour le programme 11 « PERSONNALISE » (Cf. Paragraphe « Comment créer sa propre recette »).

1.7. La touche « MARCHE/ARRET »

Sert à démarrer et arrêter un programme de cuisson.

Après avoir sélectionné toutes les options, appuyez sur la touche « MARCHE / ARRET » pour mettre en route la fabrication du pain. Un signal sonore retentit. Le temps de cuisson commence à se décompter. L'écran d'affichage indique en permanence dans quelle phase de cuisson on se trouve :

- « PETR. 1 » ou « PETR. 2 » (phases de pétrissage 1 ou 2)
- « LEV. 1 », « LEV. 2 », « LEV. 3 » (phases de levage 1, 2 ou 3)
- « CUISSON »
- « CHAUD » (phase de maintien au chaud / 60 minutes au maximum)

Remarque : Lorsqu'un programme est en cours, toutes les touches sont inactives, sauf la touche « MARCHE/ARRET ».

Pour arrêter ou interrompre une programmation à tout moment, maintenez la touche « MARCHE/ARRET » enfoncee quelques secondes jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse.

2) Tableau des programmes de cuisson

Programmes	Durée totale du programme			Maintien au chaud	Départ différé
	900 g	1125 g	2 x 450 g		
1. Basique	3h15	3h20	3h10	60 min	13h maximum
2. Rapide 1		1h58		60 min	-
3. Blanc	3h35	3h40	3h30	60 min	13h maximum
4. Rapide 2	1h56	1h59	1h52	60 min	-
5. Complet	3h25	3h30	3h20	60 min	13h maximum
6. Brioché	3h05	3h10	3h00	60 min	13h maximum
7. Pâte		1h50		-	13h maximum
8. Cuisson		1h00		60 min	13h maximum
9. Confiture		1h20		-	-
10. Pain de mie	2h55	3h00	2h50	60 min	13h maximum
11. Personnalisé		3h20		De 60 à 120 min	13h maximum

3) Avant la première utilisation

1. Retirez tous les emballages et accessoires.
2. Lavez les cuves, les pales de pétrissage, le gobelet gradué et la cuillère doseuse à l'eau chaude savonneuse. Rincez à l'eau claire et séchez soigneusement.
3. Effectuez une cuisson à vide pendant 10 minutes avec le programme 8 « CUISSON » afin d'éliminer les résidus de fabrication. Après avoir laissé refroidir la cuve, nettoyez-la à nouveau.

4) Comment faire du pain

1. Ouvrez le couvercle et retirez la cuve.
2. Posez et calez bien les deux pales de pétrissage sur les deux entraîneurs dans la cuve, sinon les ingrédients ne se mélangeront pas bien.
3. Mettez les ingrédients dans la cuve. Tous les ingrédients (même les liquides) doivent être à température ambiante.

Conformez-vous à l'ordre décrit dans la recette et commencez toujours par ajouter les liquides. Ajoutez ensuite le sucre, le sel et la farine. Ajoutez la levure en dernier dans un trou que vous aurez formé au milieu de la farine (celle-ci ne devra jamais être en contact avec des éléments liquides ou le sel).

4. Insérez la cuve dans l'appareil et appuyez fermement sur les poignées jusqu'à ce qu'elle se cale. Puis, refermez le couvercle.
5. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise murale équipée d'une terre.
6. A l'aide de la touche « MENU », choisissez le programme que vous souhaitez puis, sélectionnez la température de cuisson avec la touche « TEMP » et la taille du pain pour la cuve simple (« 900g » ou « 1125g ») ou la cuve double (« 2 x

450g ») selon vos goûts.

7. Si vous le souhaitez, vous pouvez programmer une cuisson différée (Cf. paragraphe « Cuisson différée »).
8. Appuyez sur la touche « MARCHE / ARRET » pour commencer la cuisson.

Pendant les programmes 1, 2, 3, 5 et 6, un long signal sonore retentit en cours d'exécution. Vous pouvez alors, si vous le souhaitez et à ce moment précis, ajouter des ingrédients à votre préparation (par exemple : des pépites de chocolat, des noix, des raisins, etc.). Ouvrez le couvercle et incorporez les ingrédients.

De la vapeur peut éventuellement s'échapper des ouvertures de ventilation pendant la phase de cuisson, ceci est tout à fait normal.

9. En fin de cuisson, vous entendrez 10 signaux sonores. Votre machine à pain se met automatiquement en mode « MAINTIEN AU CHAUD » pendant une heure. Vous pouvez appuyer sur la touche « MARCHE/ARRET » pendant environ 3 secondes afin d'arrêter le processus et sortir le pain. Ouvrez le couvercle.



**ATTENTION ! LA CUVE ET LE PAIN PEUVENT ETRE TRES CHAUDS !
EFFECTUEZ TOUJOURS LES MANIPULATIONS AVEC PRECAUTION EN
UTILISANT DES MANIQUES POUR ATTRAPER LES POIGNEES DE LA CUVE.**

Retirez la cuve en l'attrapant par la (ou les deux) poignée(s) et en la tirant vers le haut.

10. Retournez la cuve et secouez-la légèrement jusqu'à ce que le pain se démoule. Laissez refroidir le pain sur une grille pendant environ 20 minutes avant de le couper en tranches.
11. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise de courant pour arrêter l'appareil. Laissez le couvercle ouvert jusqu'au refroidissement complet de la machine à pain.

Remarque : Avant de découper le pain, retirez les pales de pétrissage éventuellement restées dans le pain en utilisant le crochet fourni. **Le pain étant très chaud, ne sortez pas les pales à la main !**



Pour annuler une programmation à tout moment, restez appuyé sur la touche « MARCHE/ARRET » quelques secondes.

5) Cuisson différée

Les programmes 1, 3, 5, 6, 7, 8, 10 et 11 peuvent être lancés en différé. L'heure de fin de cuisson peut être différée de 13 heures maximum.

Pour programmer un programme en différé :

1. Sélectionnez un programme (à l'aide de la touche « MENU »), une température de cuisson (à l'aide de la touche « TEMP »), et la taille du pain pour la cuve simple ou sélectionnez la cuve double (à l'aide de la touche « POIDS »).
2. Appuyez sur la touche « TEMPS » pour programmer le différé. L'écran d'affichage indique le temps de cuisson du programme par défaut + 10 minutes de différé. Chaque pression exercée sur la touche « TEMPS » ajoute 10 minutes de différé.



En restant appuyé sur la touche « TEMPS », le défilement est continu par tranche de 10 minutes.

3. Une fois réglée l'heure à laquelle votre pain doit être prêt, appuyez sur la touche « MARCHE/ARRET » pour enregistrer votre programmation. L'appareil se mettra en marche de façon différée.

Exemple : Il est 20 h 30 et vous souhaitez que votre pain soit prêt pour le lendemain matin à 7 h, soit dans 10 heures et 30 minutes.

1. Sélectionnez un programme, la température de cuisson et la taille du pain (ou la cuve double).
2. Appuyez ensuite sur la touche « TEMPS » jusqu'à ce que « 10:30 » s'affiche à l'écran.
3. Appuyez sur la touche « MARCHE/ARRET » pour lancer le départ différé.
 - Vous verrez les deux points clignoter et l'écran affichera le décompte du temps restant.
 - Vous aurez du pain frais le lendemain matin à 7 h.
 - Si vous ne souhaitez pas sortir le pain immédiatement, la machine passe automatiquement en mode « MAINTIEN AU CHAUD » pendant une heure.

Remarque : certains ingrédients sont périssables. Le lait frais, les œufs, les fruits et légumes, et notamment la levure fraîche ne peuvent être utilisés pour une cuisson en différé.

6) En cas de coupure de courant

S'il se produit une coupure de courant alors qu'un programme est en cours :

- si la coupure de courant est inférieure à 15 minutes, le programme reprend automatiquement là où il a été interrompu (sans appuyer sur la touche « MARCHE/ARRET »),
- si la coupure de courant est supérieure à 15 minutes, le programme en cours n'est pas sauvegardé ; vous devrez alors le relancer.

Cependant, si la pâte n'avait pas dépassé la phase de pétrissage au moment de la coupure électrique, vous pouvez appuyer directement sur la touche « MARCHE/ARRET » pour reprendre le programme du début.

7) Description des phases de cuisson

Vous pouvez facilement créer vos propres recettes en utilisant le programme 11 « PERSONNALISE ». (Cf. Paragraphe « Comment créer sa propre recette »).

Pour cela, décidez vous-même de la durée de chaque phase du programme après vous être convenablement familiarisé avec les différentes phases de la réalisation du pain :

- ❖ Le pétrissage : transforme vos ingrédients en pâte, active la levure et réalise la base de la réussite de la pâte.
- ❖ Le levage : durant cette phase, la température augmente dans votre machine à pain. La levure agit pour faire lever le pain et développer son arôme.
- ❖ La cuisson : transforme la pâte en mie et permet le dorage et le croustillant de la croûte.
- ❖ Le maintien au chaud : permet de garder le pain chaud après la cuisson. Cette phase a pour but d'éviter au pain de durcir. Il est cependant recommandé de démouler le pain dès la fin de la cuisson.

Programme 11 « PERSONNALISE »		
Phases de cuisson	Temps par défaut (en minutes)	Temps minimum et maximum (en minutes)
Pétrissage 1 (affichage « PETR.1 »)	12 min	de 3 à 14 min
Levage 1 (affichage « LEV.1 »)	32 min	de 20 à 60 min
Pétrissage 2 (affichage « PETR.2 »)	13 min	de 8 à 24 min
Levage 2 (affichage « LEV.2 »)	31 min	de 1 à 60 min
Levage 3 (affichage « LEV.3 »)	50 min	de 20 à 120 min
Cuisson (affichage « CUISSON »)	62 min	de 0 à 80 min
Maintien au chaud (affichage « CHAUD »)	60 min	de 0 à 120 min

8) Comment créer sa propre recette (Programme 11)

1. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise de courant murale.
2. Appuyez plusieurs fois sur la touche « MENU » afin de sélectionner le programme 11 « PERSONNALISE ».
3. Appuyez sur la touche « PROG. MANUEL ». « PETR.1 » clignote à gauche de l'écran et le temps préprogrammé pour cette phase de cuisson est affiché. Si vous le souhaitez, vous pouvez modifier ce temps en appuyant sur la touche « TEMPS ».

- Chaque pression exercée sur la touche « TEMPS » ajoute 10 minutes. En restant appuyé sur la touche « TEMPS », le défilement est continu par tranche de 10 minutes.

Si vous souhaitez conserver le temps indiqué par défaut pour cette phase de cuisson, appuyez directement sur la touche « PROG. MANUEL ».

4. La deuxième phase de cuisson « LEV. 1 » (Levage 1) clignote à l'écran avec son temps préprogrammé.

- Pour conserver le temps programmé par défaut et passer à la phase de cuisson suivante, appuyez sur la touche « PROG. MANUEL ».
- Pour modifier le temps préprogrammé, appuyez ou maintenez la touche « TEMPS » enfoncée jusqu'au temps désiré.

5. Suivre le même procédé afin de programmer toutes les phases de cuisson.

6. Sauvegardez votre programme en appuyant sur la touche « MARCHE/ARRET ».

7. Appuyez enfin sur la touche « MARCHE/ARRET » pour démarrer le programme « PERSONNALISE ».

CONSEILS PRATIQUES

- ❖ Ajoutez les ingrédients dans le bon ordre et en respectant les proportions. Utilisez pour cela le gobelet gradué et la cuillère doseuse. N'utilisez que des ingrédients frais pour obtenir un résultat optimal.
- ❖ Versez toujours d'abord le liquide dans la cuve, ensuite la farine, puis la levure de sorte que la levure ne vienne pas en contact avec le liquide et ne commence pas à fermenter trop tôt.
- ❖ Les ingrédients destinés à une préparation immédiate doivent être à température ambiante.
- ❖ La levure est fondamentale au levage de la pâte. Elle doit être rangée au réfrigérateur car elle perd ses propriétés par fortes températures. Avant de l'utiliser, vérifiez la date et la durée de conservation de votre levure. Replacez-la au réfrigérateur dès que possible après chaque utilisation. Généralement, si la pâte ne monte pas, c'est que la levure a perdu ses propriétés.
- ❖ La levure fraîche ou déshydratée peut être utilisée. Pour une cuisson différée, la levure fraîche ne peut pas être utilisée.
- ❖ Le sel donne un bon goût au pain s'il est utilisé en petite quantité. En abuser peut empêcher la pâte de lever.
- ❖ Le sucre influence la couleur et l'épaisseur de la croûte. Pour une croûte moins foncée et plus mince, réduisez de 20% la quantité de sucre.
- ❖ Une petite quantité de beurre suffit déjà à affiner le pain et le rendre plus mou. Si vous ajoutez un peu de beurre à la pâte pour pain blanc, vous obtenez une pâte pour petits pains.
- ❖ Les œufs donnent une belle couleur au pain. Toutefois, les œufs ont tendance à dessécher la pâte. Utilisez les œufs avec modération et ajoutez-les toujours bien battus.
- ❖ Pour obtenir une meilleure consistance de pain, mélangez la farine blanche (60%) à la farine complète (40%).

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

 **DEBRANCHEZ TOUJOURS LA MACHINE A PAIN ET LAISSEZ-LA REFROIDIR AVANT DE PROCEDER A SON NETTOYAGE.**

 **NE PLONGEZ JAMAIS LA MACHINE A PAIN DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE.**

 **N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs car ils peuvent rayer ou ternir les surfaces de l'appareil (revêtement antiadhésif des cuves, finition extérieure).**

- **Essuyez les surfaces extérieures** de la machine à pain à l'aide d'une éponge humidifiée avec de l'eau chaude savonneuse.
- **Nettoyez le couvercle, les hublots de contrôle et l'intérieur de la machine à pain** à l'aide d'un chiffon doux légèrement humide.
- **L'extérieur des cuves** peut être nettoyé à l'aide d'une éponge humide. L'intérieur des cuves peut être lavé avec de l'eau chaude savonneuse.
Les deux cuves doivent être parfaitement sèches avant d'être réinsérées dans la machine. Ne placez pas les cuves dans un lave-vaisselle.
- **Les pales de pétrissage** doivent être nettoyées après chaque usage. Si elles restent dans la cuve, il sera difficile de les retirer par la suite. Versez de l'eau chaude savonneuse dans la cuve et laissez tremper pendant environ 1/2 heure.
- **Lavez les accessoires (gobelet gradué et cuillère doseuse)** à l'eau chaude savonneuse.

Rangement

Avant d'emballer la machine à pain pour la ranger, assurez-vous qu'elle est totalement refroidie, propre et sèche, et que le couvercle est fermé.

GUIDE DE DEPANNAGE

Avant de consulter votre service après-vente, vérifiez les points suivants pour savoir si vous pouvez résoudre vous-même les problèmes énoncés ci-dessous :

Codes d'erreur

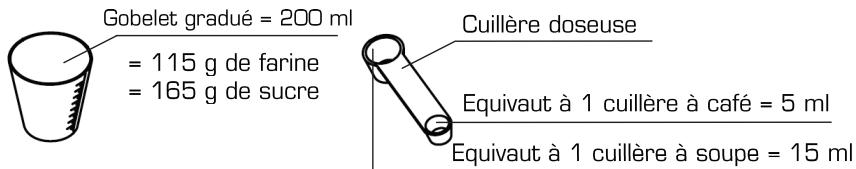
1. Si l'écran affiche « H:HH » après le démarrage d'un programme, la température dans la machine à pain est trop élevée. Il faut interrompre le programme. Ouvrez le couvercle et laissez la machine refroidir pendant 10 à 20 minutes.
2. Si l'écran affiche « E:EE » après avoir appuyé sur la touche « MARCHE/ARRET », le capteur de température est déconnecté. Faites vérifier le capteur par un technicien agréé.

Problèmes	Causes possibles et solutions
Pendant la cuisson, de la fumée sort de la cuve de cuisson ou des ouvertures de ventilation.	Certains ingrédients adhèrent à l'élément chauffant ou à proximité. => Débranchez la machine à pain et laissez-la refroidir. Puis, sortez le moule de cuisson, nettoyez l'élément chauffant et enlevez les ingrédients qui collent aux parois externes du moule et dans la cuve de cuisson.
Les pales de pétrissage restent bloquées dans le moule.	=> Versez de l'eau chaude dans la cuve pour recouvrir complètement les pales et laissez tremper avant de les retirer.
Les pales de pétrissage restent bloquées dans le pain.	=> Huilez légèrement les pales avant d'incorporer les ingrédients dans la cuve ou utilisez l'accessoire pour démouler le pain.
Les ingrédients ne sont pas bien mélangés.	La rotation des pales est bloquée par des ingrédients. Il y a trop d'ingrédients à base de fruits. => Vérifiez que la pâte a été préparée selon la recette, les ingrédients ayant été pesés avec exactitude.
Le pain n'est pas complètement cuit.	Le couvercle a été ouvert durant la cuisson. => N'ouvrez pas le couvercle durant la cuisson.
Le dessus du pain ne dore pas.	=> Vérifiez le choix du programme ainsi que la sélection de couleur de croûte.
Après la cuisson, le pain est bosselé.	La cause la plus fréquente est que l'on a utilisé de la levure fraîche pour une cuisson en différé. => Si vous choisissez une cuisson différée, utilisez dans tous les cas de la levure déshydratée et veillez à ce que la levure n'entre pas en contact avec le liquide. Autres causes possibles : <ul style="list-style-type: none">▪ Trop de liquide,▪ Pas assez de gluten (dans ce cas, ajoutez 1 g de gluten de blé à la pâte),▪ Trop de levure ou programme trop long.

Le pain ne lève pas assez.	Il n'y a pas du tout ou pas assez de levure. De plus, la levure peut agir difficilement si la température de l'eau est trop élevée ou si levure et le sel ont été mélangés. => Vérifiez la quantité et la qualité de la levure. Lorsque vous placez les ingrédients dans la cuve, veillez à ce que la levure n'entre pas en contact avec les éléments liquides ou le sel.
Si le pain lève trop.	Il y a trop de levure, trop de sucre ou de farine. Il n'y a pas assez de sel.
Le pain s'effondre au milieu pendant la cuisson.	Un excès d'eau rend la pâte trop humide et trop molle. => Adaptez la quantité d'eau à la recette. La farine utilisée n'est pas adaptée et ne permet pas la levée de la pâte. => Utilisez une farine spéciale pain. La vitesse de fermentation est trop rapide ou la température de la levure est trop élevée. => Utilisez des ingrédients à température ambiante.
Le pain s'est écroulé partiellement et le dessous du pain est humide.	Le pain a été laissé trop longtemps dans le moule après la cuisson. Vous avez utilisé trop de levure ou trop d'eau. => Enlevez le pain du moule de cuisson dès que la phase de maintien au chaud est terminée.
Le pain est lourd et se grumelle.	Il y a trop de farine et pas assez de liquide. Il n'y a pas assez de levure ou la levure est trop vieille. Il y a trop d'ingrédients solides comme des fruits secs. => Réduisez la quantité des ingrédients concernés et ajoutez davantage de levure.

QUELQUES RECETTES

Utilisez le gobelet gradué et la cuillère doseuse fournis.



Insérez les ingrédients dans l'ordre indiqué.

De manière générale, respectez l'ordre suivant : ingrédients liquides, œufs, sel et lait en poudre, etc. Pendant que vous versez les ingrédients, ne détremppez pas la farine avec les liquides. La levure ne peut être placée que sur la farine sèche. De plus, la levure ne doit absolument pas être en contact avec le sel. Un signal sonore à la fin de la deuxième phase de pétrissage vous invite à ajouter des ingrédients du type raisins, graines de sésame, etc. Si ceux-ci sont incorporés trop tôt, le goût risque d'être atténué. Certains ingrédients sont périssables. Le lait frais, les œufs, les fruits et légumes, et notamment la levure fraîche ne peuvent être utilisés pour une cuisson en différé.

VEUILLEZ RESPECTER STRICTEMENT LES QUANTITÉS MAXIMUM INDICHIQUÉES DANS NOS RECETTES CI-DESSOUS.

❖ Pain classique

Ingrédients	Cuve double	Cuve simple	
	Pour un pain de 450 g	Pour un pain de 900 g	Pour un pain de 1.125 kg
1. Eau	150 ml	300 ml	400 ml
2. Huile	1 cuillère à soupe	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
3. Sel	1 cuillère à café	1 cuillère à café	1 cuillère à café
4. Farine à pain	2 + ½ gobelets (300 g)	5 gobelets (600 g)	6 + ½ gobelets (750 g)
5. Sucre	1 cuillère à soupe	1 cuillère à soupe	1 cuillère à soupe
6. Lait en poudre	1 cuillère à soupe	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
7. Levure spéciale pain	1 cuillère à café	2 cuillères à café	2 cuillères à café

Sélectionnez le programme 1 « BASIQUE ».

❖ Pain blanc

Ingrédients	Cuve double	Cuve simple	
	Pour un pain de 450 g	Pour un pain de 900 g	Pour un pain de 1.125 kg
1. Eau	150 ml	300 ml	400 ml
2. Sel	1 cuillère à café	1 cuillère à café	1 + ½ cuillère à café
3. Sucre	½ cuillère à soupe	1 cuillère à soupe	2 cuillères à soupe
4. Farine à pain	2 + ½ gobelets (300 g)	5 gobelets (600 g)	6 + ½ gobelets (750 g)
5. Levure spéciale pain	1 cuillère à café	2 cuillères à café	2 cuillères à café

Sélectionnez le programme 3 « BLANC ».

❖ Pain complet

Ingrédients	Cuve double	Cuve simple	
	Pour un pain de 450 g	Pour un pain de 900 g	Pour un pain de 1.125 kg
1. Eau	150 ml	300 ml	400 ml
2. Huile	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe	4 cuillères à soupe
3. Sel	1 cuillère à café	2 cuillères à café	3 cuillères à café
4. Farine complète	2 gobelets (200 g)	3 + ½ gobelets (400 g)	4 + ½ gobelets (500 g)
5. Farine à pain	80 g	160 g	215 g
5. Sucre roux	1 cuillère à soupe	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
6. Lait en poudre	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe	4 cuillères à soupe
7. Levure spéciale pain	1 cuillère à café	2 cuillères à café	2 cuillères à café

Sélectionnez le programme 5 « COMPLET ».

❖ Pain brioché

Ingrédients	Cuve double	Cuve simple	
	Pour un pain de 450 g	Pour un pain de 900 g	Pour un pain de 1.125 kg
1. Eau	150 ml	300 ml	400 ml
2. Œuf battu	1	1	1
3. Huile	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe	4 cuillères à soupe
4. Sel	1 cuillère à café	1 + ½ cuillère à café	2 cuillères à café
5. Sucre	40 g	75 g	90 g
6. Farine à pain	2 + ½ gobelets (300 g)	5 gobelets (600 g)	6 + ½ gobelets (750 g)
7. Lait en poudre	1 cuillère à café	2 cuillères à café	2 + ½ cuillères à café
8. Levure spéciale pain	1 cuillère à café	1 cuillère à café	1 + ½ cuillère à café

Sélectionnez le programme 6 « BRIOCHE ».

❖ Pain aux raisins

Ingrédients	Cuve double	Cuve simple	
	Pour un pain de 450 g	Pour un pain de 900 g	Pour un pain de 1.125 kg
1. Eau	155 ml	310 ml	380 ml
2. Œuf battu	1	1	1
3. Huile	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe	4 cuillères à soupe
4. Lait en poudre	½ gobelet	¾ gobelet	1 gobelet
5. Miel	1 cuillère à soupe	1 + ½ cuillère à soupe	2 cuillères à soupe
6. Farine à pain	2 + ½ gobelets (280 g)	5 gobelets (560 g)	6 gobelets (680 g)
7. Sucre	50 g	100 g	150 g
8. Sel	½ cuillère à café	1 cuillère à café	1 + ½ cuillère à café
9. Levure spéciale pain	1 cuillère à café	1 + ½ cuillère à café	2 cuillères à café
10. Raisins	½ gobelet	1 gobelet	1 gobelet

Sélectionnez le programme 6 « BRIOCHE ».

Insérez les raisins au signal sonore.

❖ Pain au sésame

Ingrédients	Cuve double	Cuve simple	
	Pour un pain de 450 g	Pour un pain de 900 g	Pour un pain de 1.125 kg
1. Eau	150 ml	300 ml	400 ml
2. Huile	2 cuillères à soupe	4 cuillères à soupe	5 cuillères à soupe
3. Lait en poudre	2 cuillères à soupe	4 cuillères à soupe	5 cuillères à soupe
4. Farine à pain	2 + ½ gobelets (300 g)	5 gobelets (600 g)	6 + ½ gobelets (750 g)
5. Sucre	1 + ½ cuillères à soupe	3 cuillères à soupe	4 cuillères à soupe
6. Sel	1 cuillère à café	1 cuillère à café	1 + ½ cuillère à café
7. Levure spéciale pain	1 cuillère à café	1 + ½ cuillère à café	2 cuillères à café
8. Graines de sésame	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe	4 cuillères à soupe

Selectionnez le programme 1 « BASIQUE ».

Insérez les graines de sésame au signal sonore.

❖ Pain aux noix

Ingrédients	Cuve double	Cuve simple	
	Pour un pain de 450 g	Pour un pain de 900 g	Pour un pain de 1.125 kg
1. Eau	150 ml	300 ml	400 ml
2. Œuf battu	1	1	1
3. Huile	2 cuillères à soupe	4 cuillères à soupe	5 cuillères à soupe
4. Lait en poudre	2 cuillères à soupe	4 cuillères à soupe	5 cuillères à soupe
5. Miel	1 cuillère à soupe	1 + ½ cuillère à soupe	2 cuillères à soupe
6. Farine à pain	2 + ½ gobelets (280 g)	5 gobelets (560 g)	6 gobelets (720 g)
7. Sucre	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe	4 cuillères à soupe
8. Sel	½ cuillère à café	1 cuillère à café	1 + ½ cuillère à café
9. Levure spéciale pain	1 cuillère à café	1 + ½ cuillère à café	2 cuillères à café
10. Noix	25 g	50 g	75 g

Selectionnez le programme 1 « BASIQUE ».

Insérez les noix concassées au signal sonore.

❖ Pain de mie

Ingrédients	Cuve double
	Pour un pain de 450 g
1. Eau	150 ml
2. Huile	1 cuillère à soupe
3. Sel	1 cuillère à café
4. Lait en poudre	1 cuillère à soupe
5. Sucre	1 cuillère à soupe
6. Farine à pain	3 gobelets (300 g)
7. Levure spéciale pain	1 cuillère à café

Sélectionnez le programme 10 « PAIN DE MIE ».

❖ Confiture de fraises

Ingrédients	Cuve simple
1. Fraises	500 g
2. Sucre spécial pour confiture avec gélifiant	500 g
3. Jus de citron	1 cuillère à soupe

Sélectionnez le programme 9 « CONFITURE ».



Vous pouvez réaliser deux pains différents avec la cuve double si le temps de cuisson est identique pour les 2 programmes.
Par exemple, vous pouvez réaliser un pain au sésame et un pain aux raisins avec le programme 1 « BASIQUE ».

Toutes les informations, dessins, croquis et images dans ce document relèvent de la propriété exclusive de SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION se réserve tous les droits relatifs à ses marques, créations et informations. Toute copie ou reproduction, par quelque moyen que ce soit, sera jugée et considérée comme une contrefaçon.

All information, designs, drawings and pictures in this document are the property of SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION reserves all rights to its brands, designs and information. Any copy and reproduction through any means shall be deemed and considered as counterfeiting.