USA CAN

ZOJIRUSHI

HOME BAKERY MAESTRO®

MACHINE À PAIN

MODE D'EMPLOI

BB-SSC10

INDEX

AVANT L'UTILISATION

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ 42
SPÉCIFICATIONS 45
CARACTÉRISTIQUES 46
CONSEILS POUR LA FABRICATION DU PAIN ...47
NOMENCLATURE ET FONCTIONS DES PIÈCES ...48
COMMENT RÉGLER L'HORLOGE 52
LES TONALITÉS D'ALERTE ET LA FAÇON DE LES MODIFIER ...52
OUTILS ET USTENSILES À UTILISER 53
INGRÉDIENTS À UTILISER 54
LISTE DES PROGRAMMES 56

UTILISATION

FABRICATION DES DIVERS TYPES DE PAIN
COMMENT FAIRE UN PAIN SIMPLE 58
FONCTIONS PRATIQUES
CONTRÔLE DE LA CROÛTE / AJOUT D'INGRÉDIENTS 61
RÉGLAGE DE LA MINUTERIE 63
FABRICATION DE LA PÂTE
COMMENT FAIRE DE LA PÂTE (PÂTE À PAIN/PIZZA ET PÂTE ALIMENTAIRE) ...64
FABRICATION DE DOUCEURS
COMMENT FAIRE DES GÂTEAUX 65
COMMENT FAIRE DE LA CONFITURE 68
FABRICATION DU PAIN AVEC VOS PROPRES RECETTES
APERÇU DU PROGRAMME HOMEMADE (MAISON) 70
NOTIONS ESSENTIELLES DE L'UTILISATION DU PROGRAMME HOMEMADE (MAISON) 71
QUESTIONS ET RÉPONSES AU SUJET DU PROGRAMME HOMEMADE (MAISON) 75

CONSEILS D'UTILISATION DU PRODUIT

NETTOYAGE ET ENTRETIEN 76
PIÈCES DE RECHANGE 77
QUESTIONS ET RÉPONSES AU SUJET DE LA CUISSON DU PAIN 78
LORSQUE LES RÉSULTATS NE SONT PAS SATISFAISANTS 79
GUIDE DE DÉPANNAGE 81

ZOJIRUSHI CORPORATION

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Veuillez suivre les instructions.

LORS DE L'UTILISATION DES APPAREILS ÉLECTRIQUES, CERTAINES PRÉCAUTIONS ÉLÉMENTAIRES DE SÉCURITÉ DOIVENT TOUJOURS ÊTRE PRISES, DONT LES SUIVANTES :

1 Veuillez lire attentivement toutes les instructions.
2 Évitez de toucher les surfaces chaudes et de fermer ou bloquer l'ouverture du purgeur de vapeur en toutes circonstances. Des poignées et boutons sont fournis pour votre sécurité et votre protection.
3 Pour prévenir les risques d'utilisation dangereuse ou de décharge électrique, ne plongez pas dans l'eau ou tout autre liquide le cordon d'alimentation, la fiche du cordon d'alimentation ou la machine à pain.
4 Une surveillance étroite est recommandée lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou près d'eux.
5 Débranchez l'appareil de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez refroidir l'appareil avant d'ajouter ou de retirer des pièces, et avant de le nettoyer.
6 Évitez d'utiliser ou de faire fonctionner l'appareil si le cordon d'alimentation ou sa fiche est endommagé. Si l'appareil est défectueux ou a été endommagé de quelque façon que ce soit, débranchez l'appareil et retournez-le au centre de service après-vente ou détaillant agréé le plus près pour le faire inspecter, réparer ou régler.
7 L'utilisation d'accessoires ou de fixations non recommandés par le fabricant de l'appareil peut être dangereuse ou causer un dysfonctionnement.
8 N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
9 Gardez le cordon d'alimentation à l'écart des surfaces chaudes, et ne le laissez pas pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir.
10 Ne mettez pas l'appareil sur ou près d'une surface chauffée telle qu'une cuisinière électrique ou à gaz, ou dans un four chaud.
11 Soyez toujours très prudent lorsque vous déplacez un appareil qui contient des solides ou liquides chauds.
12 Pour débrancher l'appareil, maintenez enfoncé CANCEL (ANNULER) et débranchez la prise du cordon d'alimentation de la prise murale. Ne tirez jamais sur le cordon lui-même.
13 N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles prévues ou spécifiées.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CET APPAREIL EST CONÇU EXCLUSIVEMENT POUR UN USAGE DOMESTIQUE.

REMARQUE :

A. Un cordon d'alimentation court est fourni, pour réduire le risque d'enchevêtrement ou le risque que quelqu'un trébuche contre le cordon.
B. Les cordons prolongateurs peuvent être utilisés à condition d'en faire un usage prudent.
C. Lors de l'utilisation d'un cordon prolongateur :
   (1) la tension électrique indiquée sur le cordon prolongateur doit être au moins aussi élevée que celle de l'appareil, et
   (2) le cordon le plus long doit être disposé de sorte qu'il ne soit pas accroché à un comptoir ou à un dessus de table là où des enfants risquent de tirer dessus ou de trébucher accidentellement.

Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (une des lames est plus longue que l'autre). Grâce à ce dispositif de sécurité, la fiche ne peut être insérée que dans un seul sens dans une prise de courant polarisée. Si la fiche ne pénètre pas à fond dans la prise de courant, insérez-la dans le sens inverse. Si elle ne pénètre toujours pas, contactez un électricien qualifié. N'essayez pas de modifier ce dispositif de sécurité.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ Veuillez suivre les instructions. (suite)

Les MISES EN GARDE et AVERTISSEMENTS qui suivent ont pour but de prévenir les dommages matériels ou les blessures à soi-même et aux autres personnes.

■Le degré de danger ou de dommages que comporte la mauvaise utilisation du produit est indiqué comme suit :

⚠ **MISE EN GARDE**	Indique un risque de blessure grave ou de décès.	⚠ **AVERTISSEMENT**	Indique un risque de blessure ou de dommage au foyer ou à la propriété en cas de mauvaise manipulation.

■Les actions interdites ou requises sont indiquées comme suit :

⃠ Indique une utilisation interdite.	❗ Indique une exigence ou une instruction impérative.

⚠ MISE EN GARDE

Ne modifiez pas le produit. Seul un technicien réparateur peut démonter ou réparer ce produit.
Toute tentative de modification peut causer un incendie, une décharge électrique ou une blessure. Adressez toute demande de réparation au Service à la Clientèle Zojirushi.

Éviter de plonger dans l'eau ou d'éclabousser.
Cela peut causer un court-circuit ou une décharge électrique.

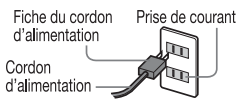
Évitez de brancher ou de débrancher la fiche du cordon d'alimentation avec les mains mouillées.
Cela peut causer une décharge électrique ou une blessure.

Ne touchez pas le purgeur de vapeur.
Cela comporte un risque de brûlures ou d'ébouillantage. Surveillez tout spécialement les enfants et les bébés.

Ne laissez pas les enfants utiliser le produit sans surveillance. Gardez-le hors de la portée des bébés.
Les enfants et les bébés courent un risque de brûlures, de décharge électrique ou de blessure.

Utilisez exclusivement les sources d'alimentation de 120 V CA.
L'utilisation de toute autre tension d'alimentation peut causer un incendie ou une décharge électrique.

N'utilisez pas le produit si le cordon d'alimentation ou sa fiche est endommagé, ou avec la fiche du cordon d'alimentation non insérée à fond dans la prise de courant.
Cela peut causer une décharge électrique, un court-circuit ou un incendie.



N'endommagez pas le cordon d'alimentation. Évitez de le plier, de tirer dessus, de le tordre, de le replier sur lui-même ou d'essayer de le modifier. Ne le mettez pas sur ou près d'une surface ou d'un appareil à température élevée, sous un objet lourd ou entre des objets.
Un cordon d'alimentation endommagé peut causer un incendie ou une décharge électrique.

Utilisez exclusivement les prises de courant à intensité nominale d'au moins 15 ampères, et ne branchez pas d'autres appareils dans la même prise.
Brancher d'autres appareils dans la même prise peut causer la surchauffe de la prise de courant et entraîner un incendie.

Insérez la fiche du cordon d'alimentation à fond et fermement dans la prise de courant.
Mal insérée, la fiche du cordon d'alimentation peut causer une décharge électrique, un court-circuit, de la fumée ou un incendie.

Cessez immédiatement l'utilisation si vous remarquez l'un ou l'autre des symptômes suivants de dysfonctionnement ou de panne.
Poursuivre l'utilisation du produit peut causer de la fumée, un incendie, une décharge électrique ou une blessure.

- Le cordon d'alimentation ou sa fiche est très chaud.
- Le cordon d'alimentation est sévèrement endommagé ou déformé.
- Il y a une odeur de brûlé.
- Une pièce est fissurée, cliquetante ou mal serrée.
- Vous éprouvez un picotement ou une légère décharge électrique.
- Le courant est coupé ou rétabli lorsque le cordon d'alimentation est touché ou déplacé.

Si l'une ou l'autre de ces situations se présente, débranchez immédiatement le produit et retournez-le au Service à la Clientèle Zojirushi pour le faire inspecter et/ou réparer.

Ce produit n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou dont l'expérience et les connaissances sont insuffisantes, à moins qu'elles n'aient été supervisées ou guidées sur l'utilisation du produit par une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être supervisés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec le produit.

- Les illustrations utilisées dans ce Mode d'emploi peuvent être différentes du produit réel que vous avez acheté.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ (suite)

⚠ AVERTISSEMENT

Ne touchez pas les surfaces chaudes telles que le corps principal, la casserole de cuisson, la lame de pétrissage, l'intérieur du corps principal ou l'intérieur du couvercle pendant l'utilisation ou pendant un moment après l'utilisation.
Le contact avec les surfaces chaudes peut causer des brûlures.

N'utilisez pas le produit près des murs ou des meubles. Mettez le produit à au moins 2" (5 cm) des murs ou des meubles.
La vapeur ou la chaleur peut endommager, décolorer ou déformer les murs ou les meubles.

Évitez de mettre ou d'utiliser le produit sur les surfaces instables ou sensibles à la chaleur.
Cela peut causer un incendie.

Débranchez la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant lorsque le produit n'est pas utilisé.
Laisser la fiche du cordon d'alimentation dans une prise peut causer l'endommagement de l'isolant et entraîner une décharge électrique, un court-circuit ou un incendie.

Débranchez toujours le produit en saisissant la fiche du cordon d'alimentation, non en tirant sur le cordon d'alimentation.
Tirer sur le cordon d'alimentation pour débrancher le produit peut causer une décharge électrique, un court-circuit ou un incendie.

Laissez refroidir le produit avant de le nettoyer.
Le contact avec les surfaces chaudes peut causer des brûlures.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son représentant de service après-vente ou autre personne également qualifiée, pour éviter tout danger.

IMPORTANT

■ **Si les lames ou la surface de la fiche du cordon d'alimentation sont sales, essuyez-les.**
Une fiche de cordon d'alimentation sale peut causer un incendie.

■ **Le corps principal, la casserole de cuisson, l'intérieur du corps principal, la lame de pétrissage et l'intérieur du couvercle sont chauds après l'achèvement de la cuisson ; veillez à utiliser des gants de cuisine lorsque vous retirez la casserole de cuisson.**
Autrement il y a risque de brûlures ou d'ébouillantage.

■ **Lorsque vous retirez le pain de la casserole de cuisson, maintenez la poignée de la casserole de cuisson contre la casserole de cuisson.**
Si la casserole de cuisson n'est pas tenue fermement, elle risque de glisser et de causer des brûlures.

■ **N'utilisez pas le produit dans les emplacements suivants :**
- Là où du feu est utilisé ou dans les emplacements humides. (Cela peut causer la déformation du produit.)
- Sous la lumière directe du soleil. (Cela peut causer un dysfonctionnement.)
- Là où la vapeur ou la chaleur s'accumule, comme à l'intérieur des armoires de cuisine. (Cela peut causer la déformation et la décoloration du produit.)

■ **Ne déplacez pas le produit pendant son utilisation.**
Cela peut causer des brûlures ou une blessure.

■ **Ne mettez pas les doigts dans le réceptacle de casserole de cuisson.**
Cela peut causer une blessure.

■ **Ne recouvrez pas le couvercle ou le purgeur de vapeur.**
Cela peut causer la déformation du couvercle ou causer un dysfonctionnement.

■ **Veillez à enlever tout corps étranger collé à l'intérieur de la casserole de cuisson et à la surface de la lame de pétrissage.**
Cela peut causer un dysfonctionnement.

■ **N'utilisez pas le produit à d'autres fins que la fabrication de pain, de gâteau, de confiture et de pâte (ou pour les recettes qui figurent dans le Livre de recettes ou sur Zojirushi.com).**
Cela peut causer un dysfonctionnement.

■ **Ne mettez pas plus d'ingrédients dans le produit que la capacité spécifiée.**
Cela peut causer un dysfonctionnement.

■ **Ne plongez pas dans l'eau le bas de la casserole de cuisson, où se trouve l'écrou d'accouplement à oreilles.**
Cela peut causer de la corrosion, ou l'arbre de rotation risque de ne plus pouvoir tourner correctement.

■ **Avant l'utilisation, assurez-vous que toutes les pièces amovibles, telles que le distributeur d'ajout automatique et la casserole de cuisson sont fermement fixées.**

■ **Veillez à garder propre l'intérieur du corps principal.**
Laisser des résidus de cuisine et des miettes dans le corps principal peut causer du roussissement.

■ **Ne déformez pas la casserole de cuisson.**
Cela peut causer un dysfonctionnement.

■ **Ne mettez pas le produit sur une flamme vive (par ex., sur une cuisinière à gaz) ou sur un cuiseur électrique ou un cuiseur par chauffage à induction.**
Cela peut causer un incendie, une panne ou des dommages sur le produit.

■ **Ce produit n'est pas conçu pour être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un dispositif séparé de commande à distance.**

■ **Ce produit est conçu pour un usage domestique et pour les applications similaires énumérées ci-dessous :**
- Zones de cuisine du personnel (des employés) dans les commerces, bureaux et autres environnements de travail.

※ Ce produit n'est pas conçu pour l'utilisation prolongée par un nombre indéterminé de personnes.

Ce produit ne doit pas être utilisé dans les endroits suivants :
- Maisons de ferme.
- Par les clients des hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel.
- Environnements de type gîte touristique.

SPÉCIFICATIONS

Nº de modèle		BB-SSC10
Caractéristiques électriques		120 V CA 60 Hz
Consommation d'électricité	Élément chauffant	450 W
	Moteur	83 W
Dimensions extérieures	(approximation en pouces)	8-7/8 (L) × 12-1/2 (P) × 13-5/8 (H)
	(approximation en cm)	22,5 (L) × 31,5 (P) × 34,5 (H)
Poids		Environ 16 lb (7,0 kg)
Minuterie		Environ 13 heures maximum
Longueur du cordon d'alimentation		3' 3" (1,0 m)

- Même lorsque le produit n'est pas utilisé, il consomme environ 0,5 W de courant si la fiche du cordon d'alimentation est branchée dans une prise de courant.
- Ce produit ne convient pas à l'utilisation dans les pays ou régions où la tension ou fréquence d'alimentation est différente.

CARACTÉRISTIQUES

Faites votre pain exactement comme vous l'aimez !

Vaste choix de 14 programmes

Ce produit offre un vaste choix de programmes. Il comprend 14 programmes, dont 10 programmes de pain (tels que WHOLE WHEAT (BLÉ ENTIER) et MULTIGRAIN (MULTIGRAIN)) et les programmes CAKE (GÂTEAU) et JAM (CONFITURE). Élargissez facilement votre répertoire de cuissons, en sélectionnant simplement un programme.

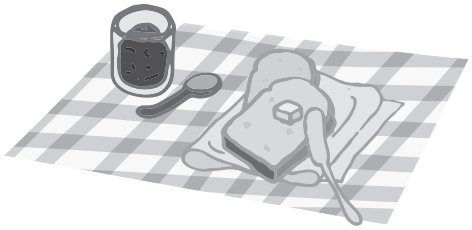
Livre de recettes en couleur (Manuel séparé)

Un Livre de recettes en couleur et facile à utiliser, comprenant 50 recettes recommandées par Zojirushi, est fourni avec cette machine à pain maison.

+

Superbe programme HOMEMADE (MAISON)

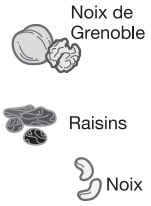
Le programme HOMEMADE (MAISON) permet de régler le temps de manière flexible, des cycles KNEAD (PÉTRISSAGE) à BAKE (CUISSON).
Le programme HOMEMADE (MAISON) se prête à une grande variété d'usages, dont la fabrication du pain selon vos préférences, la fabrication de pâte sans gluten ou la fabrication de pain de viande. Le cycle SHAPE (FAÇONNAGE) en option permet de donner manuellement la forme voulue à la pâte pendant sa préparation, ce qui est très pratique pour faire des recettes uniques telles que les petits pains à la cannelle.



Diverses fonctions pratiques

Distributeur d'ajout automatique (amovible)

Il n'est pas nécessaire d'attendre une tonalité d'alerte pour ajouter manuellement des ingrédients supplémentaires à la pâte. Mettez simplement les ingrédients supplémentaires dans le distributeur d'ajout automatique avant de lancer le programme. Les ingrédients seront distribués automatiquement pendant le cycle KNEAD (PÉTRISSAGE). Le distributeur d'ajout automatique étant amovible, il est facile à remplir et peut être lavé en entier. Non disponible pour tous les programmes.



Mécanisme de sécurité

La lame de pétrissage cesse temporairement de tourner si le couvercle est ouvert pendant l'opération, permettant d'ajouter des ingrédients en toute sécurité. La lame de pétrissage se remet à tourner lorsque vous refermez le couvercle. (Toutes les opérations, telles que la rotation de la lame de pétrissage, la levée et la cuisson s'arrêteront, et le temps total de cuisson sera prolongé de la durée d'ouverture du couvercle.)

Sélection de la couleur de croûte

Sélectionnez la couleur de la croûte pour le pain et les gâteaux entre deux options : MEDIUM (MOYENNE) ou DARK (FONCÉE). Non disponible pour tous les programmes.

Minuterie

Utilisez la fonction de minuterie pour terminer le pain plus tard (environ 13 heures max.). Non disponible pour tous les programmes.

CONSEILS POUR LA FABRICATION DU PAIN

La hauteur et la forme du pain obtenu seront différentes chaque fois, même en utilisant le même programme. Pour des résultats optimaux, suivez ces instructions.

POINT 1 Utilisez des ingrédients frais.

- Choisissez les ingrédients dont la date de fabrication est la plus récente et utilisez-les aussitôt que possible après l'ouverture du contenant.
- Gardez toujours la levure au réfrigérateur. (→P. 54)

POINT 2 Mesurez les ingrédients avec précision.

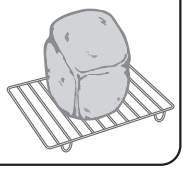
- La mesure la plus précise des ingrédients se fait selon le poids. Il est recommandé d'utiliser une balance de cuisine lorsque cela est possible.
- Il est recommandé d'utiliser une balance numérique (qui mesure par pas de 0,1 g).
- N'utilisez pas la tasse à mesurer le liquide fournie pour mesurer la farine et autres ingrédients secs. La tasse à mesurer le liquide fournie est uniquement pour les liquides.
- Lorsque vous utilisez la cuiller à mesurer fournie, veillez à la remplir de l'ingrédient jusqu'au bord et à niveler. Évitez de tapoter ou de tasser fermement les ingrédients dans la cuiller. Cela causerait une mesure inexacte.

POINT 3 Ajustez la température de l'eau selon la saison ou la température de la pièce.

- Si le pain lève trop ou s'affaisse (en provoquant un trou au centre) en raison d'une température trop élevée dans la pièce (77°F/25°C ou plus), utilisez de l'eau plus froide (environ 41°F/5°C). (Utilisez de l'eau refroidie au réfrigérateur.)
- Si le pain ne lève pas comme désiré à cause d'une température trop basse dans la pièce (50°F/10°C ou moins), utilisez de l'eau plus chaude (environ 68°F/20°C).

POINT 4 Retirez le pain de la casserole de cuisson dès que la cuisson est terminée.

- Veillez à porter des gants de cuisine pour retirer le pain, et mettez-le sur une grille de refroidissement pour le laisser refroidir. Si le pain n'est pas retiré immédiatement après la cuisson, ses côtés risquent de s'affaisser ou sa croûte de devenir épaisse ou foncée.
- Laissez refroidir le pain avant de le trancher, car il est difficile à trancher immédiatement après la cuisson.



POINT 5 Rangez correctement le pain et la pâte.

- Si le pain n'est pas pour la consommation immédiate après la cuisson, mettez-le dans un sac de plastique pour l'empêcher de sécher.

■ Rangement au congélateur :

Miche de pain

Tranchez la miche et enveloppez chacune des tranches dans une pellicule de plastique pour les congeler. Congelez le pain aussitôt que possible une fois celui-ci refroidi.

Pâte à pain

Après avoir façonné la pâte et l'avoir laissée lever, mettez-la sur un plateau, recouvrez-la d'une pellicule de plastique et mettez-la au congélateur. Une fois la pâte congelée, mettez-la dans un sac de plastique et remettez-la au congélateur. Avant de faire cuire la pâte congelée, laissez-la décongeler à une température ambiante de 86-95°F (30-35°C) et badigeonnez-la d'un glaçage aux œufs. (Il se peut que la pâte qui a été mise au congélateur ne lève pas autant qu'une pâte fraîche.)

Pâte à pizza

Après avoir roulé la pâte en forme de cercle, enveloppez-la dans une pellicule de plastique et mettez-la au congélateur. Lorsque vous utilisez une pâte congelée pour faire cuire une pizza, mettez les ingrédients de garniture sur la croûte de pizza pendant qu'elle est encore congelée.

NOMENCLATURE ET FONCTIONS DES PIÈCES

Lame de pétrissage
- Pour fixer et retirer la lame de pétrissage, pensez à faire correspondre la forme de l'orifice avec celle de l'arbre de rotation. (→P. 50, 76)

Poignée de la casserole de cuisson

Casserole de cuisson

Arbre de rotation
- Se trouve à l'intérieur de la casserole de cuisson. (→P. 50)

Écrou d'accouplement à oreilles
(→P. 60)

Couvercle

Liste des programmes
- Se trouve sur la face extérieure du couvercle.

Distributeur d'ajout automatique
(amovible) (→P. 51)

Purgeur de vapeur
- Se trouve sur la face extérieure du couvercle.

Mécanisme de sécurité
(→P. 46)

Poignée du corps principal

Tableau de commande

Corps principal

Réceptacle de casserole de cuisson

Cordon d'alimentation

Ligature

- Avant l'utilisation, veuillez retirer la ligature qui retient le cordon d'alimentation.
- N'utilisez pas le cordon d'alimentation replié sur lui-même en paquet. Cela peut rendre le cordon d'alimentation excessivement chaud et entraîner un dysfonctionnement.

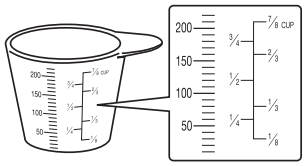
Élément chauffant

Fiche du cordon d'alimentation

Accessoires

Tasse à mesurer le liquide

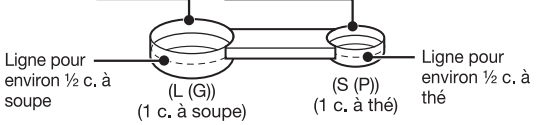
Utilisez-la pour mesurer l'eau et autres liquides.
- N'utilisez pas la tasse à mesurer le liquide pour mesurer la farine ou autres ingrédients secs.
- 1 tasse sert à mesure environ 8 oz liq. (environ 240 mL).
- Les mesures se font par gradations d'environ 10 mL.



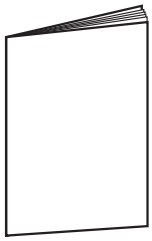
Cuiller à mesurer

Utilisez-la pour mesurer la levure sèche, le sel, le sucre et autres ingrédients.
- Le format de la cuiller à mesurer est légèrement différent de celui des cuillers à mesurer en vente dans le commerce.

La cuiller à soupe sert à mesurer environ 14 mL.	Lait sec	Environ 4 g
	Sucre	Environ 12 g
La cuiller à thé sert à mesurer environ 4,5 mL.	Levure sèche	Environ 3 g
	Sel	Environ 5 g



Livre de recettes



NOMENCLATURE ET FONCTIONS DES PIÈCES (suite)

Tableau de commande

● Appuyez fermement sur les boutons pour enregistrer les sélections.

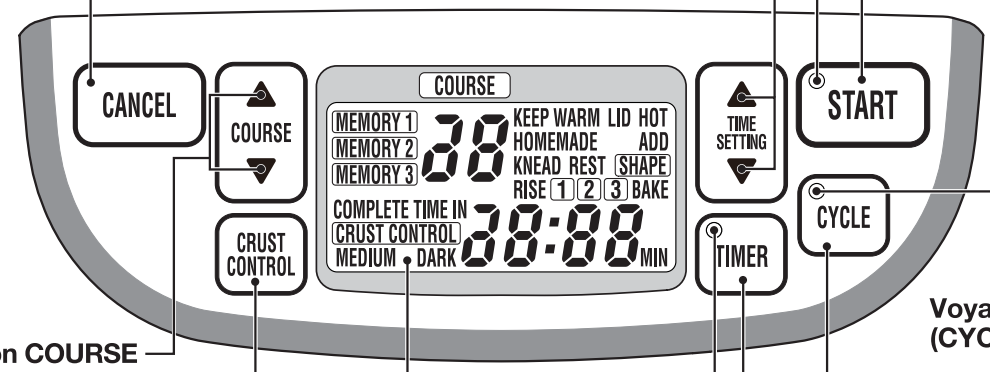
Bouton CANCEL (ANNULER)
Utilisez-le pour annuler les réglages effectués pour une opération donnée ou pour arrêter une fonction en cours d'exécution.

● Maintenez la pression pendant plus de 1 seconde pour annuler un processus pendant que la machine est en cours d'utilisation, pendant le maintien du pain au chaud une fois la cuisson achevée, ou pendant l'utilisation de la minuterie.
(Une brève pression accidentelle sur le bouton CANCEL (ANNULER) n'annulera pas les réglages ou n'arrêtera pas l'opération en cours.)

Bouton TIME SETTING (RÉGLAGE DU TEMPS) (▲ ▼)
Utilisez-le pour régler l'heure courante et effectuer le réglage de minuterie, et pour saisir les réglages de temps pour le programme HOMEMADE (MAISON).
(→ P. 52, 63, 71, 72)

Voyant START (DÉMARRER)

Bouton START (DÉMARRER)
Utilisez-le pour lancer un programme ou une opération de minuterie.



Voyant CYCLE (CYCLE)

Bouton COURSE (PROGRAMME) (▲ ▼)
Utilisez-le pour sélectionner le programme.

Voyant TIMER (MINUTERIE)

Bouton CYCLE (CYCLE)
Utilisez-le pour régler les divers cycles du programme HOMEMADE (MAISON) (→ P. 71-74)

Bouton TIMER (MINUTERIE)
Utilisez-le pour régler la minuterie. (→ P. 63)

Bouton CRUST CONTROL (CONTRÔLE DE LA CROÛTE)
Utilisez-le pour sélectionner la couleur de croûte désirée : MEDIUM (MOYENNE) ou DARK (FONCÉE).

AFFICHAGE
L'illustration est uniquement présentée à titre de référence. L'affichage réel n'indiquera pas toutes les fonctions simultanément pendant l'utilisation.

Liste des programmes

Liste des programmes qui peuvent être sélectionnés avec le bouton **COURSE (PROGRAMME)**.

COURSES

BREAD
- 1 WHITE
- 2 EUROPEAN
- 3 QUICK WHITE
- 4 WHOLE WHEAT
- 5 QUICK WHOLE WHEAT
- 6 MULTIGRAIN
- 7 GLUTEN FREE
- 8 SALT FREE
- 9 SUGAR FREE
- 10 VEGAN

DOUGH
- 11 BREAD / PIZZA
- 12 PASTA

OTHER
- 13 CAKE
- 14 JAM

HOMEMADE
15 HOMEMADE MEMORY 1 / MEMORY 2 / MEMORY 3

PAIN
- 1 BLANC
- 2 EUROPÉEN
- 3 BLANC RAPIDE
- 4 BLÉ ENTIER
- 5 BLÉ ENTIER RAPIDE
- 6 MULTIGRAIN
- 7 SANS GLUTEN
- 8 SANS SEL
- 9 SANS SUCRE
- 10 VÉGÉTALIEN

PÂTE
- 11 PAIN/PIZZA
- 12 PÂTE ALIMENTAIRE

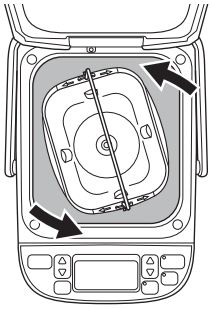
AUTRE
- 13 GÂTEAU
- 14 CONFITURE

MAISON
15 MAISON MÉMOIRE 1 / MÉMOIRE 2 / MÉMOIRE 3

Casserole de cuisson

Comment retirer la casserole de cuisson

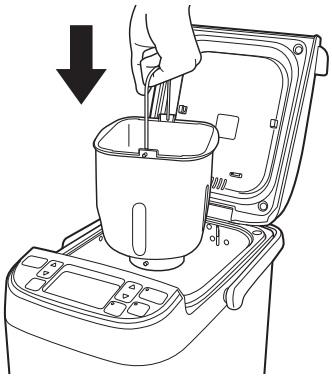
Tournez la casserole de cuisson dans le sens de la flèche pour la libérer et retirez-la.



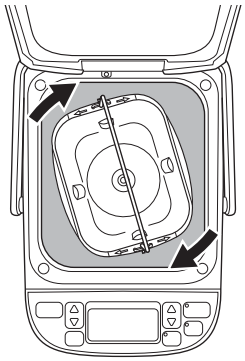
Comment insérer la casserole de cuisson

1 Mettez la casserole de cuisson dans le réceptacle de casserole de cuisson.

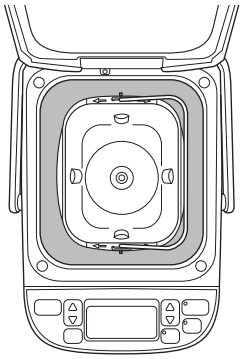
● Prenez garde de heurter l'élément chauffant.



2 Tournez la casserole de cuisson dans le sens de la flèche pour la verrouiller en position.



Correctement insérée :



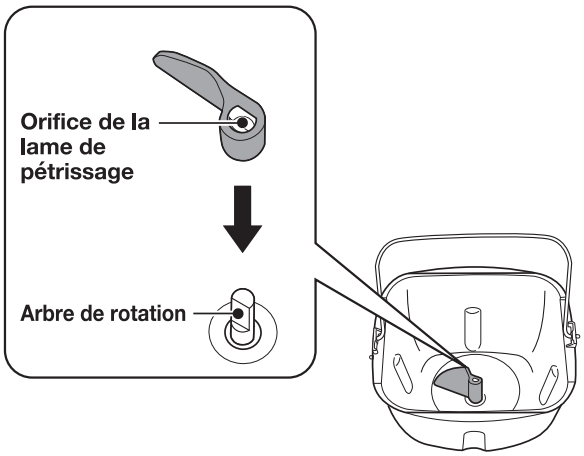
Lame de pétrissage

Comment fixer la lame de pétrissage

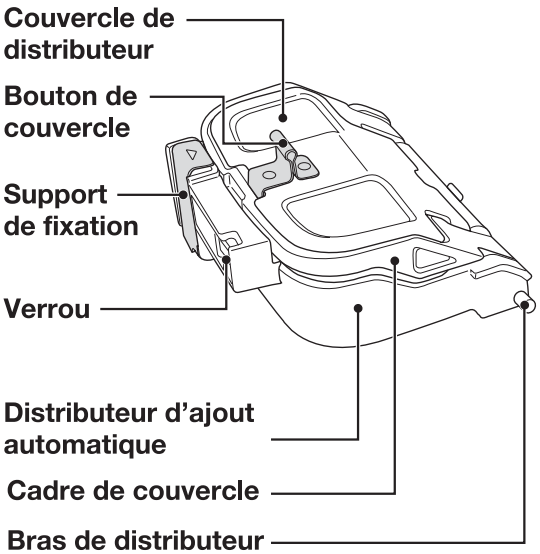
Faites correspondre la forme de l'orifice de la lame de pétrissage avec celle de l'arbre de rotation pour la fixer.

● Veillez à fixer fermement la lame de pétrissage.
Si elle n'est pas bien fixée, la lame de pétrissage ne pétrira pas bien.

● Reportez-vous P. 76 pour savoir comment détacher la lame de pétrissage.



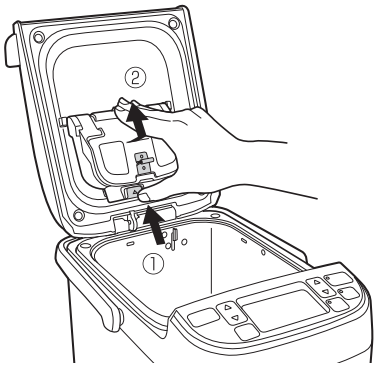
Distributeur d'ajout automatique



Installez le distributeur d'ajout automatique en mettant les bras de distributeur dans les supports du couvercle.

Comment détacher le distributeur d'ajout automatique

① Appuyez sur le support de fixation dans le sens de la flèche.
② Tout en tenant le support de fixation, soulevez légèrement le distributeur d'ajout automatique puis glissez-le vers le haut.

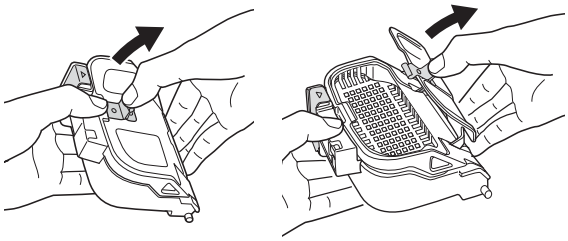


- Le distributeur d'ajout automatique est chaud immédiatement après l'achèvement de la cuisson. Assurez-vous qu'il a refroidi avant de le détacher.

Comment ouvrir le couvercle de distributeur

Pour ajouter des ingrédients

Appuyez sur le bouton de couvercle pour ouvrir le couvercle de distributeur.

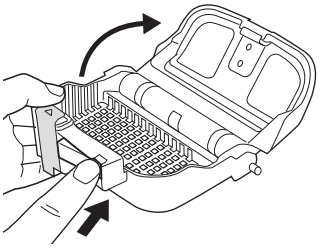


- Ouvrez le couvercle de distributeur en appuyant sur le bouton de couvercle, sauf lors du nettoyage.

Pour nettoyer

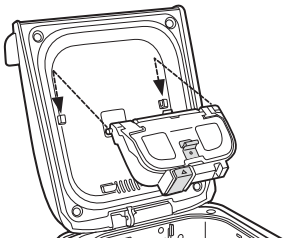
Appuyez du côté droit du verrou pour ouvrir le couvercle de distributeur et le cadre de couvercle.

- Veuillez garder à l'esprit qu'il s'ouvre brusquement avec une certaine force.

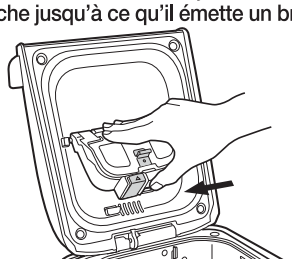


Comment fixer le distributeur d'ajout automatique

① Installez les bras de distributeur des côtés gauche et droit du distributeur d'ajout automatique dans les supports du couvercle.



② Appuyez au bas du distributeur d'ajout automatique dans le sens de la flèche jusqu'à ce qu'il émette un bruit de déclic.



- Si le distributeur d'ajout automatique contient quelque ingrédient, veillez à ne pas appuyer sur le verrou. Si vous appuyez sur le verrou, le cadre de couvercle s'ouvrira et les ingrédients tomberont du distributeur d'ajout automatique.
- Lorsque vous fixez le distributeur d'ajout automatique, n'appliquez pas une force excessive sur le couvercle.

COMMENT RÉGLER L'HORLOGE

1 Insérez la fiche du cordon d'alimentation dans une prise de courant.

L'heure courante apparaît sur l'affichage.

●L'horloge affiche l'heure dans un format de 24 heures. Il peut y avoir de légères variations dans l'affichage de l'heure, suivant la température de la pièce et autres facteurs.

2 Appuyez sur le bouton TIME SETTING (RÉGLAGE DU TEMPS) (▲▼) pour régler l'heure courante sur l'affichage.

L'affichage de l'heure se met à clignoter.

Ex.: Si l'heure courante est 15:01 mais que 14:58 s'affiche.

Bouton ▲ : Chaque pression fait avancer l'heure, par pas de 1 minute.
Bouton ▼ : Chaque pression fait reculer l'horloge de 1 minute.

● Maintenez la pression sur l'un ou l'autre bouton pour régler le temps rapidement, par pas de 10 minutes.

3 L'affichage de l'heure cesse de clignoter au bout de 3 secondes, indiquant que le réglage de l'heure est achevé.

● Si l'affichage montre un « 7:00 » clignotant lors de l'insertion de la fiche du cordon d'alimentation, cela signifie que la batterie au lithium-ion intégrée est épuisée. Vous pouvez poursuivre l'utilisation du produit et régler de nouveau l'heure chaque fois que vous branchez la fiche du cordon d'alimentation. (Pour remplacer la batterie → P. 81)

LES TONALITÉS D'ALERTE ET LA FAÇON DE LES MODIFIER

● **Ce produit est doté d'une fonction de signal de mélodie. Cette fonction utilise une mélodie pour signaler le début d'une opération, l'achèvement du réglage de la minuterie et l'achèvement d'une opération.**

Types de tonalité d'alerte

●Sélectionnez les tonalités d'alerte parmi les suivantes.

Type / Quand	Mélodie Tonalité d'alerte par défaut. Ce réglage est la valeur par défaut au moment de l'achat.	Bip	Silencieux *2
Lorsque l'opération commence	Oh! Susanna	Simple bip court	
Lorsque la minuterie est réglée	Oh! Susanna	Simple bip court	
Lorsque des ingrédients supplémentaires doivent être ajoutés	Double bip court x 10 *1		Pas de son d'alerte
Lorsque la pâte est prête à être façonnée manuellement (Programme HOMEMADE (MAISON))	Simple bip court x 10		Pas de son d'alerte
Lorsque l'opération s'achève	Sur le pont d'Avignon	Long bip x 5	Pas de son d'alerte

★1 : Pas de son d'alerte lorsque la minuterie est réglée.
★2 : Le mode silencieux est pratique pour annuler le son d'alerte qui signale l'ajout d'ingrédients supplémentaires, le façonnage manuel de la pâte et l'achèvement du programme. Par contre, un bip retentira pour signaler la pression sur les touches.

Pour modifier :

① **Insérez la fiche du cordon d'alimentation dans une prise de courant.**

② **Maintenez enfoncé le bouton TIMER (MINUTERIE) pendant plus de 3 secondes.**

③ **Le réglage est terminé lorsque la tonalité d'achèvement du réglage est jouée pour la nouvelle tonalité d'alerte sélectionnée.**

● Il n'est pas possible de modifier la tonalité d'alerte pendant l'opération.
● Si vous n'arrivez pas à modifier la tonalité d'alerte, reprenez depuis l'étape ①.

Réglage des tonalités d'achèvement :

●La tonalité change chaque fois que le bouton **TIMER (MINUTERIE)** est maintenu enfoncé pendant plus de 3 secondes.

Mélodie
« Oh! Susanna » est joué lorsque le réglage est achevé.

→ **Bip**
Trois longs bips sont émis lorsque le réglage est achevé.

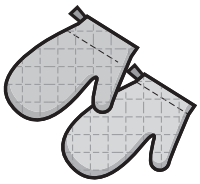
→ **Silencieux**
Un long bip est joué lorsque le réglage est achevé.

●La tonalité d'alerte que vous sélectionnez est conservée en mémoire même une fois le produit débranché.

OUTILS ET USTENSILES À UTILISER

Balance

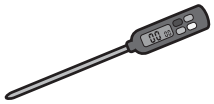
Gants de cuisine



Grille de refroidissement

Couteau à pain

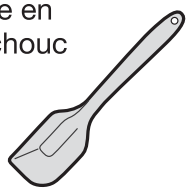
Thermomètre



Racloir à pâte

Pinceau

Spatule en caoutchouc

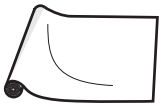


Linge

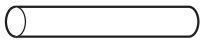
Pulvérisateur d'eau

Planche à pétrir

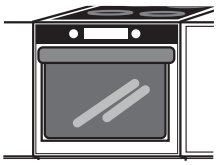
Papier sulfurisé



Rouleau à pâtisserie



Four



- Poêle à frire
- Pellicule de plastique
- Couteau de cuisine, etc.

Lors de la fabrication et cuisson de la pâte

Saupoudrage de la farine

Saupoudrez une petite quantité de farine panifiable sur la planche à pétrir, le rouleau à pâtisserie et la pâte, afin de pouvoir diviser et façonner la pâte plus facilement. (Si la pâte est collante, utilisez un peu plus de farine.)

Four

La température de cuisson approximative est indiquée dans chaque recette de pain façonné. Ajustez la température en suivant les instructions d'utilisation de votre four. (Le pain cuit peut être différent suivant le four utilisé.)

INGRÉDIENTS À UTILISER

La levure sèche se nourrit de sucre et le fait fermenter, ce qui fait lever la pâte. La levure sèche (granules de levure simplement séchées) est faite de minuscules plantes qui transforment les aliments (tout spécialement le gluten et le sucre) en bulles de dioxyde de carbone. À mesure que ces bulles prennent de l'expansion, le pain lève. La levure sèche doit être gardée au réfrigérateur. Veuillez vous assurer d'utiliser de la levure fraîche. L'utilisation de vieille levure est déconseillée, car elle peut affecter la qualité du pain obtenu.

La farine panifiable est un type de farine de blé faite à partir d'un blé dur qui comprend tout le gluten du grain. La farine panifiable ayant un contenu en gluten et en protéines plus élevé que la farine tout usage, elle convient bien à l'utilisation dans les pains à la levure. Le gluten donnant de la structure et de la hauteur à la miche, la farine panifiable lève mieux que les autres farines. Elle donne une miche plus haute et un pain à texture plus grossière.

Le gluten est une protéine élastique que l'on retrouve principalement dans la farine de blé (toutes les farines de blé contiennent du gluten). Le gluten est un élément important de tous les pains à la levure, car il leur donne une structure ou du corps. Les farines à contenu élevé en gluten font les meilleures farines panifiables.

La farine sans gluten peut être moulue à partir d'une grande variété de produits sans gluten, tels que le riz brun ou la fécule de pomme de terre. Les additifs tels que la gomme xanthane, qui sert de liant, sont pratiques pour donner de l'élasticité aux pâtes sans gluten et pour donner sa structure au pain cuit.

La farine de blé entier, moulue à partir du grain de blé entier, est plus lourde et plus riche en nutriments.

La farine tout usage est un mélange de farine de blé raffinée qui convient tout spécialement pour la fabrication des tortillas.

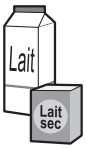
La farine à gâteau contient moins de protéines que la farine tout usage et elle est idéale pour les recettes de gâteau.

Le gluten de froment élastique est un additif en poudre pratique pour améliorer l'élasticité des farines pauvres en protéines, comme la farine de blé entier. Il contribue à donner du corps au pain cuit.

Le sucre est important pour donner de la couleur et de la saveur aux pains, et pour nourrir la levure. Les recettes qui demandent du sucre requièrent du sucre granulé. Ne le remplacez pas par du sucre en poudre, du sucre brun ou autre édulcorant, sauf indication contraire.

Le sel rehausse la saveur et stabilise le gluten dans la pâte. Il contrôle également la croissance de la levure.

Le beurre rend les pains moelleux et lustrés. Mesurez-le et coupez-le en petits morceaux. Les recettes de ce manuel ont été conçues avec du beurre non salé. Vous pouvez utiliser du beurre salé ou de la margarine, mais il est recommandé d'utiliser du beurre non salé.



Les produits laitiers (lait, lait sec, etc.) rehaussent la texture et la saveur, et ils aident à garder les pains plus moelleux. Vous pouvez remplacer le lait sec par du lait ou du babeurre, mais il se peut que cela donne une miche plus courte et une croûte plus foncée qu'avec les pains au lait sec. Il n'est pas possible d'utiliser la minuterie si le lait sec est remplacé par du lait ou du babeurre.

Les œufs donnent une texture plus riche et veloutée à la pâte à pain. Pour les recettes de ce livre, utilisez des gros œufs.

CONSEILS

Mesurez les ingrédients avec une balance de cuisine.

- L'utilisation d'une balance de cuisine, en permettant de mesurer les ingrédients avec précision, donne de meilleurs résultats de cuisson.
- Nous recommandons d'utiliser une balance numérique (qui mesure par pas de 0,1 g).

Suivez autant que possible les recettes du Livre de recettes fourni. Les résultats risquent de ne pas être satisfaisants si vous n'utilisez pas les ingrédients prescrits et ne respectez pas les quantités.

Si vous n'avez pas de balance de cuisine :

Pour mesurer les liquides (tels que l'eau) :

Utilisez la tasse à mesurer le liquide fournie.

(Tasse à mesurer le liquide fournie)

Pour mesurer ingrédients secs (comme de la farine) :

Utilisez une tasse à mesurer emboîtée. (1 tasse = 240 mL)

(Les tasses à mesurer emboîtées ne sont pas fournies)

Ne mesurez pas les ingrédients secs à l'aide de la tasse à mesurer le liquide fournie.

Ne mesurez pas les ingrédients secs à l'aide de tasses à mesurer graduées.

Pour mesurer de petites quantités :

Utilisez la cuiller à mesurer fournie. (Elle peut être utilisée pour les liquides et les ingrédients secs.)

(Cuiller à mesurer fournie)

INGRÉDIENTS À UTILISER (suite)

Les ingrédients qui PEUVENT être mis dans le distributeur d'ajout automatique (Fonction d'ajout automatique)

Pour de plus amples détails sur la fonction de distribution automatique des ingrédients, voir P. 62.

●Ingrédients secs et qui ne fondent pas facilement.

Ingrédients	Préparation	Remarques	Quantité maximale (Ne jamais dépasser cette limite.)
Fruits secs Raisins, pruneaux, etc.	**Couper en cubes de 3/8" (environ 1 cm)**	●Lorsque la température de la pièce est élevée ou que la minuterie est en cours d'utilisation, il se peut que les fruits secs enrobés de sucre ne soient pas distribués automatiquement à cause du sucre fondu. ●Retirez le noyau ou les pépins des fruits secs avant de les mettre dans le distributeur d'ajout automatique. (Cela peut causer un dysfonctionnement.)	70 g
Noix Noix de Grenoble, noix de cajou, etc.	**Couper en morceaux de 1/4" (environ 6 mm)**	●Les noix grosses et dures peuvent endommager le revêtement antiadhésif de la casserole de cuisson ou de la lame de pétrissage.	60 g
Graines Graines de tournesol, etc.	**Utilisez des graines plus petites que 3/8" (environ 1 cm)**	●Les graines grosses et dures peuvent endommager le revêtement antiadhésif de la casserole de cuisson ou de la lame de pétrissage.	20 g

Les ingrédients qui ne peuvent être mis dans le distributeur d'ajout automatique (Ingrédients à ajouter manuellement)

- **Ingrédients humides et collants** (fruits frais, fruits imbibés d'alcool, etc.)
- **Ingrédients qui fondent facilement** (fromage, chocolat, etc.)
- **Petits ingrédients** (graines de sésame, etc. → Mettez les petits ingrédients dans la casserole de cuisson avec la farine.)

■ Veillez à ne pas dépasser la capacité maximale de la casserole de cuisson et du distributeur d'ajout automatique, ainsi que la taille maximale des ingrédients à y mettre. Si vous les dépassez, les ingrédients risquent de déborder de la casserole de cuisson et d'être brûlés par l'élément chauffant, produisant une odeur de brûlé ou de la fumée.

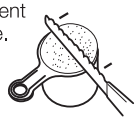
■ Les ingrédients gros et durs peuvent endommager le revêtement antiadhésif de la casserole de cuisson ou de la lame de pétrissage.

■ Une partie des ingrédients peut rester coincée dans le distributeur d'ajout automatique et ne pas être distribuée correctement sur la pâte, suivant le type d'ingrédients et les conditions de température et d'humidité.
(Pour permettre la distribution adéquate des ingrédients, saupoudrez de la farine pour recouvrir uniformément toute la surface des ingrédients avant de les mettre dans le distributeur d'ajout automatique. N'ajoutez pas d'autre farine que la petite quantité saupoudrée sur les ingrédients dans le distributeur d'ajout automatique.)

Lorsque vous mesurez des ingrédients secs dans une tasse à mesurer emboîtée (non fournie) :

① Remplissez la tasse à mesurer, sans tasser les ingrédients.

② Nivelez avec le dos d'un couteau ou autre instrument similaire.



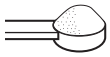
Ne tapotez pas.

N'agitez pas.

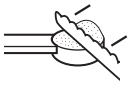
N'utilisez pas la tasse à mesurer elle-même pour retirer les ingrédients de leur contenant.

Lorsque vous utilisez la cuiller à mesurer fournie :

① Prenez une pleine cuiller.



② Nivelez avec le dos d'un couteau ou autre instrument similaire.



LISTE DES PROGRAMMES

- Le « Temps requis » ne comprend pas le maintien au chaud du pain une fois la cuisson achevée.
- Le temps indiqué entre parenthèses dans la colonne « Temps requis » indique le temps requis lorsque DARK (FONCÉE) est sélectionné comme couleur de croûte.

Programme		N° de programme	Fonctions disponibles			
			Distributeur d'ajout automatique	Contrôle de la croûte	Minuterie	
BREAD (PAIN)	WHITE (BLANC)	1	●	●	●	
	EUROPEAN (EUROPÉEN)	2	●	—	●	
	QUICK WHITE (BLANC RAPIDE)	3	●	●	—	
	WHOLE WHEAT (BLÉ ENTIER)	4	●	—	●	
	QUICK WHOLE WHEAT (BLÉ ENTIER RAPIDE)	5	●	—	—	
	MULTIGRAIN (MULTIGRAIN)	6	●	●	●	
	GLUTEN FREE (SANS GLUTEN)	7	●	●	—	
	SALT FREE (SANS SEL)	8	●	●	●	
	SUGAR FREE (SANS SUCRE)	9	●	—	●	
	VEGAN (VÉGÉTALIEN)	10	●	●	—	
DOUGH (PÂTE)	BREAD/PIZZA (PAIN/PIZZA)	11	●	—	—	
	PASTA (PÂTE ALIMENTAIRE)	12	—	—	—	
OTHER (AUTRE)	CAKE (GÂTEAU)	13	●	●	—	
	JAM (CONFITURE)	14	—	—	—	
HOMEMADE (MAISON)		15	●	—	● (Lorsque le cycle SHAPE (FAÇONNAGE) est réglé sur « OFF » (DÉSACTIVÉ))	

LISTE DES PROGRAMMES (suite)

Aperçu du programme	Temps requis	Maintien au chaud
Environ 28-30 min. / Bip d'ajout / Repos / Pétrissage / Repos / Pétrissage / Dégonflage / Dégonflage / Levée / Cuisson	3:35 (3:45)	1:00
Environ 23-26 min. / Bip d'ajout / Repos / Pétrissage / Repos / Pétrissage / Dégonflage / Dégonflage / Levée / Cuisson	3:00	1:00
Environ 18 min. / Bip d'ajout / Repos / Pétrissage / Dégonflage / Dégonflage / Levée / Cuisson	2:20 (2:30)	1:00
Environ 23-28 min. / Bip d'ajout / Repos / Pétrissage / Repos / Pétrissage / Dégonflage / Dégonflage / Levée / Cuisson	3:35	1:00
Environ 18 min. / Bip d'ajout / Repos / Pétrissage / Dégonflage / Dégonflage / Levée / Cuisson	2:20	1:00
Environ 28 min. / Bip d'ajout / Repos / Pétrissage / Repos / Pétrissage / Dégonflage / Dégonflage / Levée / Cuisson	3:25 (3:35)	1:00
Environ 30 min. / Bip d'ajout / Repos / Pétrissage / Repos / Pétrissage / Dégonflage / Dégonflage / Levée / Cuisson	2:30 (2:40)	1:00
Environ 23-28 min. / Bip d'ajout / Repos / Pétrissage / Repos / Pétrissage / Dégonflage / Dégonflage / Levée / Cuisson	3:15 (3:25)	1:00
Environ 26-31 min. / Bip d'ajout / Repos / Pétrissage / Repos / Pétrissage / Dégonflage / Dégonflage / Levée / Cuisson	4:25	1:00
Environ 23-28 min. / Bip d'ajout / Repos / Pétrissage / Repos / Pétrissage / Dégonflage / Dégonflage / Levée / Cuisson	3:45 (3:55)	1:00
Environ 28-33 min. / Bip d'ajout / Repos / Pétrissage / Repos / Pétrissage / Dégonflage / Levée	2:05	—
Pétrissage / Repos / Pétrissage	0:40	—
Environ 13 min. / Bip d'ajout / Pétrissage / Raclage de la farine pour la faire tomber*1 / Pétrissage / Cuisson	1:38*2 (1:48)	—
Chauffage et mélange	1:20	—

*1 Lorsque le bip d'ajout retentit pour l'ajout d'ingrédients supplémentaires, faites tomber la farine en la raclant et ajoutez les ingrédients supplémentaires, puis appuyez sur le bouton START (DÉMARRER) pour redémarrer.

*2 Le « temps requis » ne comprend pas le temps nécessaire pour racler la farine qui colle aux côtés de la casserole de cuisson pour la faire tomber dans la pâte.

- Ce programme permet de personnaliser le temps de pétrissage, de levée et de cuisson.
- 3 réglages de mémoire maison (1, 2, 3).
- Voir P. 70.

COMMENT FAIRE UN PAIN SIMPLE

Apprenez à faire cuire un pain blanc simple avec le programme WHITE (BLANC) comme exemple.

Pain blanc simple

Ingrédients		
180 g (Environ 180 mL)	¾ de tasse	Eau
260 g	2 tasses	Farine panifiable
18 g	1-½ c. à soupe	Sucre
6 g	1-½ c. à soupe	Lait sec
5 g	1 c. à thé	Sel
14 g	1 c. à soupe	Beurre sans sel
3 g	1 c. à thé	Levure sèche active

- « 1 c. à soupe » signifie la cuiller à mesurer fournie remplie d'un ingrédient à ras bord du côté (L (G)), puis nivelée.
  « 1 c. à thé » signifie la cuiller à mesurer fournie remplie d'un ingrédient à ras bord du côté (S (P)), puis nivelée.

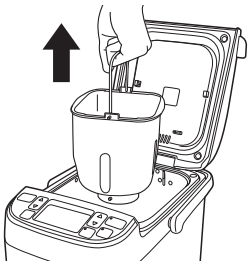
- Des instructions sur la cuisson d'autres types de pain simple et de pain avec ingrédients supplémentaires sont fournies dans le Livre de recettes (manuel séparé).

Comment faire

1 Retirez la casserole de cuisson du corps principal et fixez la lame de pétrissage à l'arbre de rotation dans la casserole de cuisson.

(→ P. 50)

- Faites correspondre la forme de l'orifice de la lame de pétrissage avec celle de l'arbre de rotation, puis fixez fermement la lame.
  Si elle n'est pas bien fixée, la lame de pétrissage ne pétrira pas bien.



2 Ajoutez les ingrédients dans la casserole de cuisson.

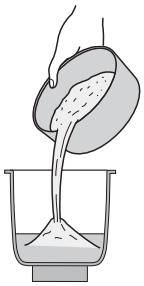
Ajoutez les ingrédients dans l'ordre où ils sont énumérés.

① Ajoutez d'abord l'eau (les liquides).

- Ajoutez les ingrédients liquides tels que l'eau.

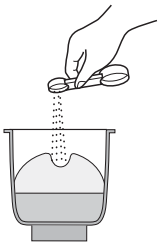
② Ajoutez ensuite la farine panifiable, le sucre, le lait sec, le sel et le beurre.

- Ajoutez tous les ingrédients autres que l'eau (les liquides) et la levure sèche.
- Veillez à mesurer les ingrédients avec précision et à les ajouter dans la casserole de cuisson en les empilant au centre.



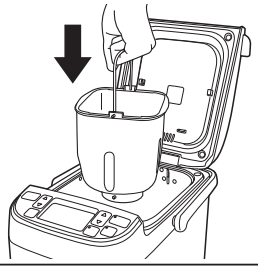
③ Ajoutez la levure sèche en dernier.

- Faites un creux au milieu de la farine et saupoudrez la levure dedans en évitant qu'elle ne vienne en contact avec l'eau ou tout autre liquide. Si la levure sèche entre en contact avec l'eau (les liquides), le pain risque de ne pas cuire comme désiré.



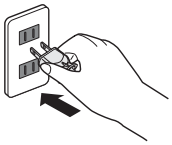
COMMENT FAIRE UN PAIN SIMPLE (suite)

3 Mettez la casserole de cuisson dans le corps principal et fermez le couvercle. (→ P. 50)



- Rabattez la poignée de la casserole de cuisson vers le bas.
- Pour utiliser la fonction d'ajout automatique (→ P. 62).
- **Si vous n'utilisez pas la fonction d'ajout automatique, ne fixez pas le distributeur d'ajout automatique au couvercle.**

4 Insérez la fiche du cordon d'alimentation dans une prise de courant.



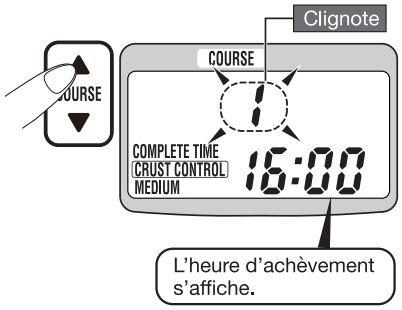
5 Appuyez sur le bouton ▲ COURSE ▼ (PROGRAMME) et sélectionnez le Programme 1 (programme WHITE (BLANC)).

Chaque pression sur ▲ ou ▼ change le numéro de programme, et le numéro de programme et l'heure d'achèvement s'affichent.

▲	1 → 2 → 3 · · · · 15 (Mémoire 2) → 15 (Mémoire 3)
▼	1 → 15 (Mémoire 3) → 15 (Mémoire 2) · · · · 3 → 2

- Le dernier programme utilisé est conservé en mémoire même une fois le produit débranché.

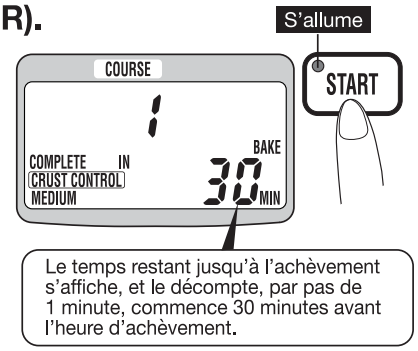
Pour changer la couleur de croûte	Appuyez sur le bouton CRUST CONTROL (CONTRÔLE DE LA CROÛTE). (→P. 61)



6 Appuyez sur le bouton START (DÉMARRER).

Le voyant START (DÉMARRER) s'allume, la mélodie de démarrage est jouée et le programme démarre.

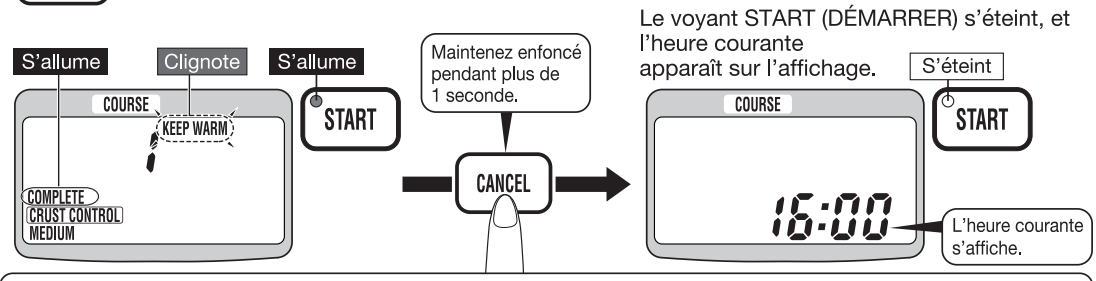
- Fermez complètement le couvercle. Si le couvercle est ouvert, « LID » (COUVERCLE) clignote sur l'affichage et l'opération est interrompue. Si le couvercle est laissé ouvert pour une période prolongée pour ajouter les ingrédients ou pour une autre raison, il se peut que l'heure d'achèvement soit retardée.
- Pendant BAKE (CUISSON), le corps principal et le couvercle deviennent extrêmement chauds. Prenez garde de vous brûler.



Pour annuler l'opération en cours	Maintenez enfoncé le bouton CANCEL (ANNULER) pendant plus de 1 seconde. (L'affichage de l'heure courante apparaît.)

- Une fois le programme commencé, un bip retentira pour vous signaler le moment d'ajouter les ingrédients supplémentaires. (→ P. 62)

7 Lorsque la mélodie d'achèvement est jouée, maintenez enfoncé le bouton CANCEL (ANNULER) pendant plus de 1 seconde pour terminer l'opération.

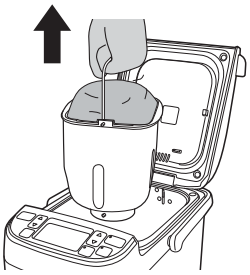


- Si vous n'appuyez pas sur le bouton **CANCEL (ANNULER)**, le produit maintient le pain au chaud automatiquement pendant 1 heure. Si le pain n'est pas retiré immédiatement après l'achèvement de la cuisson, les côtés du pain peuvent s'affaisser ou la croûte peut devenir épaisse ou foncée. Pour éviter cela, appuyez sur le bouton **CANCEL (ANNULER)** aussitôt que possible et retirez le pain de la casserole de cuisson immédiatement après l'achèvement de la cuisson.
  (**« COMPLETE » (TERMINÉ)** s'allume et **« KEEP WARM » (MAINTIEN AU CHAUD)** clignote sur l'affichage pendant que le pain est maintenu au chaud après l'achèvement de la cuisson.)
- Une fois la période de maintien au chaud (1 heure) écoulée, **« KEEP WARM » (MAINTIEN AU CHAUD)** s'éteint et seul **« COMPLETE » (TERMINÉ)** s'affiche. Maintenez enfoncé le bouton **CANCEL (ANNULER)** pendant plus de 1 seconde, jusqu'à ce que l'heure courante apparaisse sur l'affichage.

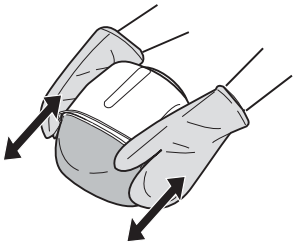
8 Ouvrez le couvercle et retirez le pain.

① Retirez la casserole de cuisson du corps principal.

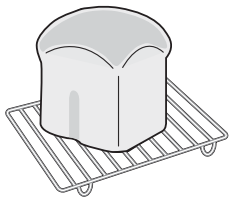
- Veillez à porter des gants de cuisine ou protections similaires lors du retrait de la casserole de cuisson.



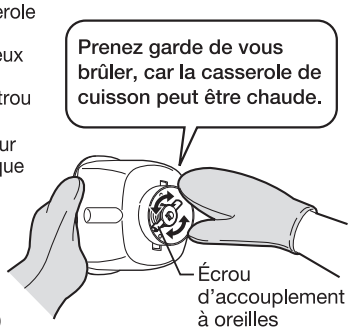
② Fixez la poignée de la casserole de cuisson tel qu'indiqué sur l'illustration, et agitez à quelques reprises pour retirer le pain.



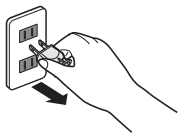
③ Mettez le pain sur une grille de refroidissement ou quelque chose de similaire pour le faire refroidir et libérer l'humidité par le bas du pain.



- Suivant les conditions de cuisson, il peut être difficile de retirer le pain de la casserole de cuisson.
  Le cas échéant, tournez légèrement l'écrou d'accouplement à oreilles dans les deux sens sous la casserole de cuisson, tel qu'indiqué sur l'illustration.
  (Ne tournez pas trop l'écrou d'accouplement à oreilles. Cela peut créer un grand trou au bas du pain.)
- N'utilisez pas d'ustensiles rigides tels que couteaux, fourchettes ou baguettes pour retirer le pain de la casserole de cuisson, autrement le revêtement antiadhésif risque d'être endommagé.
- Lors du retrait du pain, il se peut que la lame de pétrissage reste coincée dans le pain et sorte de la casserole de cuisson avec le pain.
  Vérifiez si la lame de pétrissage est dans la casserole de cuisson. Si la lame de pétrissage est coincée dans le pain, utilisez des baguettes ou un ustensile en plastique ou en caoutchouc pour l'extraire.
  (Prenez garde de vous brûler, car la lame de pétrissage peut être encore chaude.)



9 Après l'utilisation, débranchez la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant.



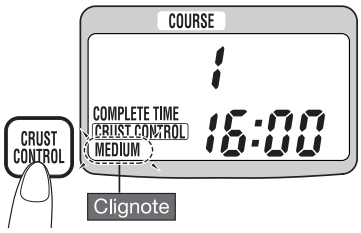
FONCTIONS PRATIQUES

Après la sélection d'un programme, ajustez vos réglages avant d'appuyer sur le bouton **START (DÉMARRER)**.

CONTRÔLE DE LA CROÛTE

Pour changer la couleur de la croûte du pain

Appuyez sur le bouton CRUST CONTROL (CONTRÔLE DE LA CROÛTE).



Chaque pression sur le bouton **CRUST CONTROL (CONTRÔLE DE LA CROÛTE)** permute l'indicateur entre **« MEDIUM » (MOYENNE)** et **« DARK » (FONCÉE)** sur l'affichage.

- La couleur de croûte par défaut est **« MEDIUM » (MOYENNE)**.

■ **Programmes pour lesquels la couleur de croûte peut être changée pour « DARK » (FONCÉE) :**

BREAD (PAIN)	WHITE (BLANC), QUICK WHITE (BLANC RAPIDE), MULTIGRAIN (MULTIGRAIN), GLUTEN FREE (SANS GLUTEN), SALT FREE (SANS SEL), VEGAN (VÉGÉTALIEN)
OTHER (AUTRE)	CAKE (GÂTEAU)

- La couleur de croûte ne peut être changée pour les programmes EUROPEAN (EUROPÉEN), WHOLE WHEAT (BLÉ ENTIER), QUICK WHOLE WHEAT (BLÉ ENTIER RAPIDE) et SUGAR FREE (SANS SUCRE).

AJOUT DES INGRÉDIENTS

Ajout d'ingrédients supplémentaires tels que fruits secs ou noix pendant le cycle KNEAD (PÉTRISSAGE).

Ajout automatique des ingrédients

Fonction d'ajout automatique

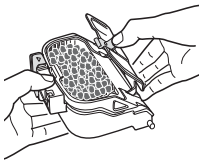
Il n'est pas nécessaire d'attendre le bip d'ajout pour ajouter manuellement les ingrédients supplémentaires à la pâte. Mettez simplement les ingrédients supplémentaires dans le distributeur d'ajout automatique avant de lancer le programme. Les ingrédients seront distribués automatiquement pendant le cycle KNEAD (PÉTRISSAGE). Le distributeur d'ajout automatique étant amovible, il est facile à remplir et peut être lavé en entier.

Fixez le distributeur d'ajout automatique avant d'appuyer sur le bouton START (DÉMARRER).

1 Mettez les ingrédients supplémentaires dans le distributeur d'ajout automatique.

Appuyez sur le bouton de couvercle pour ouvrir le couvercle de distributeur et versez les ingrédients supplémentaires.

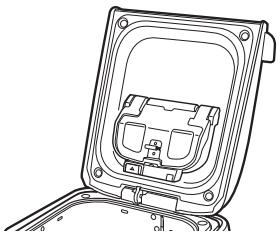
- Verser trop d'ingrédients supplémentaires dans le distributeur d'ajout automatique peut empêcher la distribution adéquate des ingrédients sur la pâte et les faire brûler.
- Après avoir versé les ingrédients supplémentaires, fermez le couvercle de distributeur.



- Au sujet du type d'ingrédients et de la quantité maximale qu'il est possible de mettre dans le distributeur d'ajout automatique, voir P. 55.

2 Fixez le distributeur d'ajout automatique rempli au couvercle, puis fermez le couvercle.

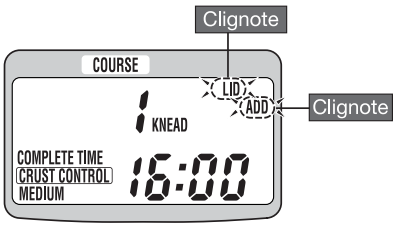
- Fixez fermement le distributeur d'ajout automatique. (→P. 51)



Lorsqu'il est temps d'ajouter les ingrédients supplémentaires, le distributeur d'ajout automatique s'ouvre automatiquement et les ingrédients sont distribués sur la pâte.

Ajout manuel d'ingrédients supplémentaires

1 Pendant le cycle KNEAD (PÉTRISSAGE), le produit émet un bip pour vous prévenir qu'il faut ajouter les ingrédients supplémentaires, et « ADD » (AJOUTER) clignote sur l'affichage. Ouvrez le couvercle et ajoutez les ingrédients supplémentaires à la pâte.



- Pendant que le couvercle est ouvert, le pétrissage de la pâte (la lame de pétrissage) s'arrête et « **LID** » **(COUVERCLE)** clignote sur l'affichage.

2 Fermez le couvercle.

- **« LID » (COUVERCLE) s'éteint sur l'affichage et le pétrissage de la pâte (la lame de pétrissage) redémarre.**

RÉGLAGE DE LA MINUTERIE

Utilisez la fonction de minuterie pour achever la cuisson à une heure donnée.
La fonction de minuterie est pratique pour obtenir un pain frais cuit à une heure donnée, par exemple au déjeuner.

- La fonction de minuterie permet de régler l'heure d'achèvement jusqu'à 13 heures à l'avance.
- N'utilisez pas la fonction de minuterie si la recette comprend des ingrédients qui peuvent se gâter, tels que le lait, la crème fraîche, le jus, les légumes et les œufs.
- Le bip d'ajout ne retentit pas lorsque la fonction de minuterie est activée.
- Pour voir l'heure courante lorsque la fonction de minuterie est activée, appuyez sur le bouton TIME SETTING (RÉGLAGE DU TEMPS) (▲ ou ▼).

1 Préparez les ingrédients et sélectionnez le programme désiré et la couleur de croûte désirée.

■ Programmes pour lesquels la fonction de minuterie peut être activée :

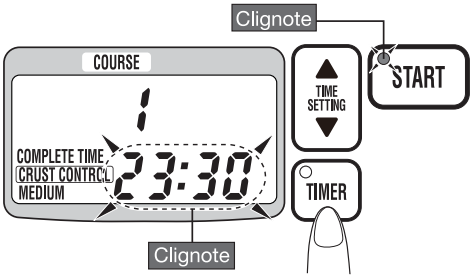
BREAD (PAIN)	WHITE (BLANC), EUROPEAN (EUROPÉEN), WHOLE WHEAT (BLÉ ENTIER), MULTIGRAIN (MULTIGRAIN), SALT FREE (SANS SEL), SUGAR FREE (SANS SUCRE)

Pour changer la couleur de croûte

Appuyez sur le bouton CRUST CONTROL (CONTRÔLE DE LA CROÛTE). (→P. 61)

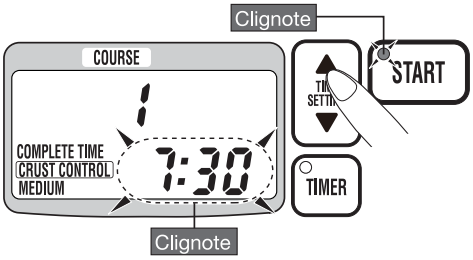
2 Appuyez sur le bouton TIMER (MINUTERIE).

Le temps minimum requis pour l'achèvement et le voyant START (DÉMARRER) clignotent.



3 Appuyez sur le bouton TIME SETTING (RÉGLAGE DU TEMPS) (▲ ou ▼) pour régler l'heure à laquelle vous souhaitez que la cuisson s'achève.

Bouton ▲ : Chaque pression fait avancer le temps, par pas de 10 minutes.
Bouton ▼ : Chaque pression fait reculer l'horloge de 10 minutes.

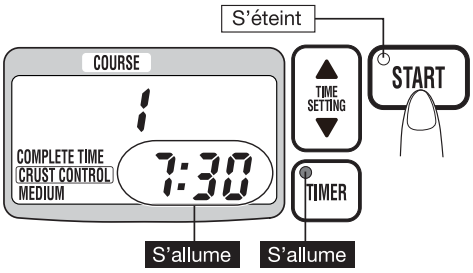


- Maintenez la pression sur l'un ou l'autre bouton pour régler le temps rapidement, par pas de 10 minutes.

4 Appuyez sur le bouton START (DÉMARRER).

Le voyant TIMER (MINUTERIE) s'allume, le voyant START (DÉMARRER) s'éteint, et une mélodie est jouée. L'heure d'achèvement du programme apparaît sur l'affichage.

- Veillez à presser sur le bouton START (DÉMARRER). Autrement, la fonction de minuterie ne sera pas activée.



Pour annuler la fonction de minuterie	Maintenez enfoncé le bouton CANCEL (ANNULER) pendant plus de 1 seconde. (Le voyant TIMER (MINUTERIE) s'éteint et l'heure courante apparaît sur l'affichage.)

COMMENT FAIRE DE LA PÂTE (PÂTE À PAIN/PIZZA et PÂTE ALIMENTAIRE)

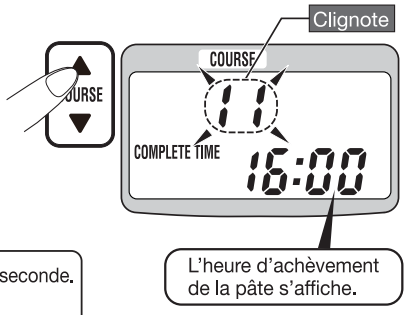
Apprenez à faire de la pâte.

- La fonction de minuterie n'est pas disponible pour les programmes BREAD/PIZZA DOUGH (PÂTE À PAIN/PIZZA) et PASTA DOUGH (PÂTE ALIMENTAIRE).
- Les indications relatives aux quantités d'ingrédients requises pour faire la pâte sont fournies dans le Livre de recettes (manuel séparé).

Comment faire

Pour les étapes 1 - 6, voir « COMMENT FAIRE UN PAIN SIMPLE » (P. 58-59).

- **Lors de l'ajout des ingrédients à l'étape 2, veillez à les ajouter dans l'ordre de leur énumération, car pour certaines recettes la farine doit être ajoutée en premier.**
- **À l'étape 5, appuyez sur le bouton COURSE (PROGRAMME) (▲ ou ▼) puis sélectionnez Programme 11 (programme BREAD/PIZZA DOUGH (PÂTE À PAIN/PIZZA)) ou 12 (programme PASTA DOUGH (PÂTE ALIMENTAIRE)).**
- **L'heure d'achèvement de la pâte apparaît sur l'affichage.**

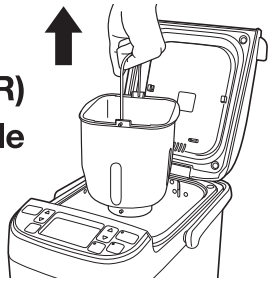


Pour annuler l'opération en cours	Maintenez enfoncé le bouton CANCEL (ANNULER) pendant plus de 1 seconde. (L'heure courante apparaît sur l'affichage.)

7

Lorsque la mélodie d'achèvement est jouée, maintenez enfoncé le bouton CANCEL (ANNULER) pendant plus de 1 seconde, ouvrez le couvercle et retirez la casserole de cuisson.

L'heure courante apparaît sur l'affichage.

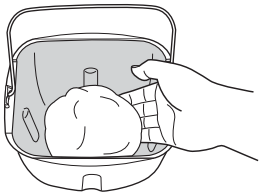


8

Retirez la pâte de la casserole de cuisson.

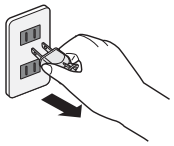
① Préparez une planche à pétrir légèrement saupoudrée de farine.
② Rassemblez la pâte au centre de la casserole de cuisson, puis retirez-la et mettez-la sur la planche à pétrir.

- Retirez prudemment la pâte en glissant votre main dessous et en la soulevant doucement de la casserole de cuisson.
- Si la lame de pétrissage se détache et vient avec la pâte, retirez-la.



9

Après l'utilisation, débranchez la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant.



10

Utilisez la pâte préparée pour faire le pain, la pizza, la pâte alimentaire, etc., comme vous le désirez.

- Façonnez la pâte à pain comme vous le désirez, et laissez-la lever et cuire.
- Façonnez la pâte à pizza ou la pâte alimentaire pour obtenir la forme désirée, et faites-la cuire.

COMMENT FAIRE DES GÂTEAUX

Apprenez à faire cuire un gâteau avec un quatre-quarts comme exemple.

Quatre-quarts

Ingrédients		
114 g	4 oz	Beurre non salé (Coupez en cubes de ¼" (environ 6 mm).)
100 g	2	Gros œufs (battus)
42 g (Environ 42 mL)	3 c. à soupe	Lait
4,5 g (Environ 4,5 mL)	1 c. à thé	Extrait de vanille
103 g	½ tasse	Sucre
195 g	1-½ tasses	Farine à gâteau } Ⓐ
6 g	2 c. à thé	Levure chimique } Ⓐ

- Tamisez ensemble les ingrédients de Ⓐ.
- Veillez à ajouter les ingrédients dans l'ordre où ils sont énumérés.

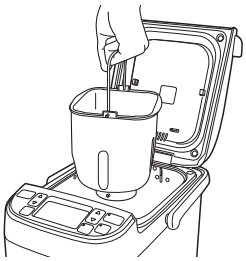
- « 1 c. à soupe » signifie la cuiller à mesurer fournie remplie d'un ingrédient à ras bord du côté (L (G)), puis nivelée. « 1 c. à thé » signifie la cuiller à mesurer fournie remplie d'un ingrédient à ras bord du côté (S (P)), puis nivelée.

Comment faire

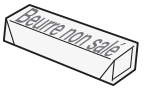
- La fonction de minuterie n'est pas disponible pour le programme CAKE (GÂTEAU).

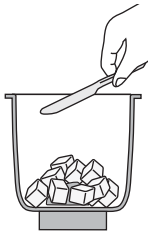
1 **Retirez la casserole de cuisson du corps principal et fixez la lame de pétrissage à la casserole de cuisson.**
(→P. 50)

- Faites correspondre la forme de l'orifice de la lame de pétrissage avec celle de l'arbre de rotation, puis insérez fermement la lame.
  Autrement, la lame de pétrissage ne mélangera pas bien les ingrédients du gâteau.

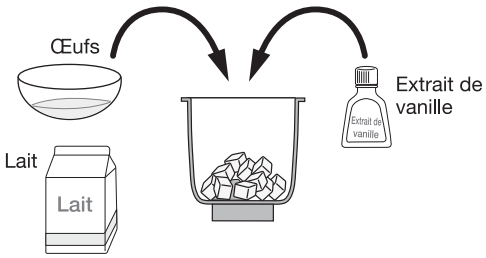


2 **Coupez le beurre non salé (amolli à la température de la pièce) en cubes de ¼" (environ 6 mm) et ajoutez-les.**

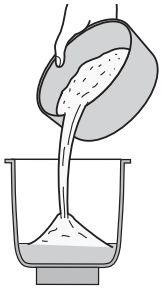




3 **Ajoutez les œufs, le lait et l'extrait de vanille.**

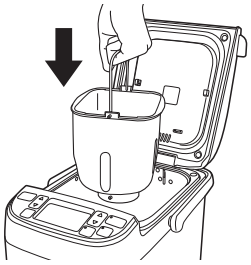


4 **Ajoutez le sucre et les ingrédients tamisés de Ⓐ.**



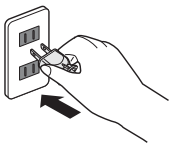
COMMENT FAIRE DES GÂTEAUX (suite)

5 Mettez la casserole de cuisson dans le corps principal et fermez le couvercle. (→P. 50)

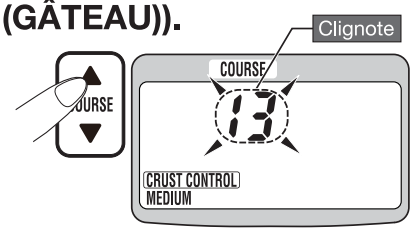


●Rabattez la poignée de la casserole de cuisson vers le bas.

6 Insérez la fiche du cordon d'alimentation dans une prise de courant.



7 Appuyez sur le bouton COURSE (PROGRAMME), puis sélectionnez le Programme 13 (programme CAKE (GÂTEAU)).



●L'heure d'achèvement n'apparaît pas sur l'affichage.

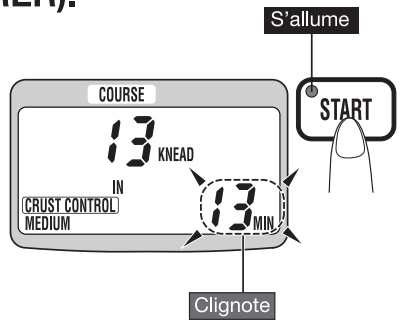
8 Sélectionnez la couleur de croûte.

Chaque pression sur le bouton **CRUST CONTROL (CONTRÔLE DE LA CROÛTE)** permute l'indicateur entre « **MEDIUM** » **(MOYENNE)** et « **DARK** » **(FONCÉE)** sur l'affichage.

MEDIUM (MOYENNE) → **DARK (FONCÉE)**

●La couleur de croûte par défaut est « **MEDIUM** » **(MOYENNE)**. Pour une couleur de croûte plus foncée, appuyez sur le bouton **CRUST CONTROL (CONTRÔLE DE LA CROÛTE)** pour sélectionner « **DARK** » **(FONCÉE)**.

9 Appuyez sur le bouton START (DÉMARRER).



Le voyant START (DÉMARRER) s'allume, la mélodie de démarrage est jouée et le programme démarre.

- Le temps restant jusqu'à l'émission du bip d'ajout pour l'ajout d'ingrédients supplémentaires (13 minutes) clignote sur l'affichage.
- Fermez complètement le couvercle. Si le couvercle est ouvert, « **LID** » **(COUVERCLE)** clignote sur l'affichage et l'opération est interrompue. Si le couvercle est laissé ouvert pour une période prolongée pour ajouter les ingrédients ou pour une autre raison, il se peut que l'heure d'achèvement soit retardée.

●**Lorsque le bip d'ajout est émis 13 minutes après la pression sur le bouton START (DÉMARRER), raclez la farine collée sur les côtés de la casserole de cuisson pour la faire tomber. (→ P. 67)**

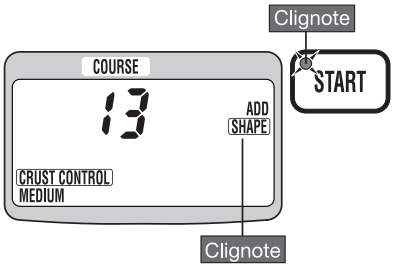
COMMENT FAIRE DES GÂTEAUX (suite)

10

Lorsque le bip d'ajout est émis pour l'ajout d'ingrédients supplémentaires, ouvrez le couvercle et raclez la farine pour la faire tomber.

13 minutes après la pression sur le bouton **START (DÉMARRER)**, le bip d'ajout est émis pour l'ajout d'ingrédients supplémentaires, le voyant START (DÉMARRER) clignote, et « **ADD** » **(AJOUT)** et « **SHAPE** » **(FAÇONNAGE)** clignotent sur l'affichage.

① Ouvrez le couvercle.
② Raclez toute la farine et autres ingrédients sur les côtés de la casserole de cuisson pour les faire tomber au fond, à l'aide d'une spatule en caoutchouc ou autre ustensile.
③ Fermez le couvercle.



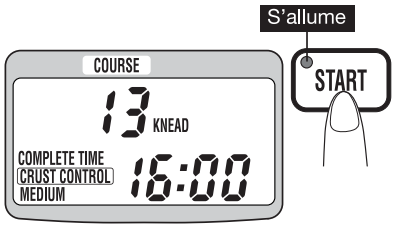
- N'utilisez pas d'ustensiles rigides tels que spatules ou couteaux en métal. (L'utilisation d'ustensiles rigides peut abîmer le revêtement antiadhésif de la casserole de cuisson.)
- Avant d'ajouter les ingrédients supplémentaires, veillez à racler la farine sur les côtés de la casserole de cuisson pour la faire tomber.

- Veillez à faire tomber toute la farine en la raclant, de sorte que les côtés du gâteau cuit soient bien lisses.

11

Après avoir fait tomber la farine en la raclant et avoir ajouté les ingrédients supplémentaires, appuyez sur le bouton START (DÉMARRER) pour poursuivre le pétrissage.

Le voyant START (DÉMARRER) s'allume.
L'heure d'achèvement apparaît sur l'affichage.



- Si vous n'appuyez pas sur le bouton **START (DÉMARRER)**, le produit poursuit automatiquement l'opération au bout de 20 minutes.
- Le temps restant jusqu'à l'achèvement s'affiche, et le décompte, par pas de 1 minute, commence 30 minutes avant l'heure d'achèvement.
- Pendant BAKE (CUISSON), le corps principal et le couvercle deviennent extrêmement chauds. Prenez garde de vous brûler.

Pour annuler l'opération en cours	Maintenez enfoncé le bouton CANCEL (ANNULER) pendant plus de 1 seconde. (L'heure courante apparaît sur l'affichage.)

12

Lorsque la mélodie d'achèvement est jouée, maintenez enfoncé le bouton CANCEL (ANNULER) pendant plus de 1 seconde, ouvrez le couvercle et retirez la casserole de cuisson.

Le voyant START (DÉMARRER) s'éteint, et l'heure courante apparaît sur l'affichage.

- Veillez à porter des gants de cuisine ou protections similaires lors du retrait de la casserole de cuisson.

13

Retirez le gâteau de la casserole de cuisson.

- Retirez soigneusement le gâteau de la casserole de cuisson. Si vous l'agitez trop fort, le gâteau risque de se défaire ou de s'émietter.
- Mettez le gâteau sur une grille de refroidissement ou quelque chose de similaire pour refroidir le gâteau et libérer l'humidité par le bas.

14

Après l'utilisation, débranchez la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant.

COMMENT FAIRE DE LA CONFITURE

Apprenez à faire de la confiture avec la confiture de fraises comme exemple.

Confiture de fraises

Ingrédients		
300 g	3 tasses	Fraises※ (poids net)
103 g	½ tasse	Sucre
14 g (Environ 14 mL)	1 c. à soupe	Jus de citron

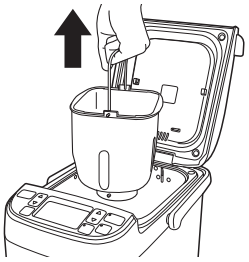
※ Équeutez les fraises, coupez-les en quatre ou en deux, puis écrasez-les légèrement avant de les ajouter à la casserole de cuisson.

● « 1 c. à soupe » signifie la cuiller à mesurer fournie remplie d'un ingrédient à ras bord du côté (L (G)), puis nivelée.

Comment faire

● La fonction de minuterie n'est pas disponible pour le programme JAM (CONFITURE).

1 **Retirez la casserole de cuisson du corps principal et fixez la lame de pétrissage à la casserole de cuisson.** (→ P. 50)

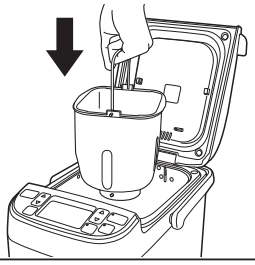


● Faites correspondre la forme de l'orifice de la lame de pétrissage avec celle de l'arbre de rotation, puis fixez fermement la lame.
Si elle n'est pas bien fixée, la lame de pétrissage ne mélangera pas bien les ingrédients de la confiture.

2 **Ajoutez les ingrédients.**

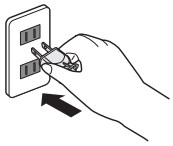
● Veillez à ajouter les ingrédients dans l'ordre où ils sont énumérés.

3 **Mettez la casserole de cuisson dans le corps principal et fermez le couvercle.** (→ P. 50)

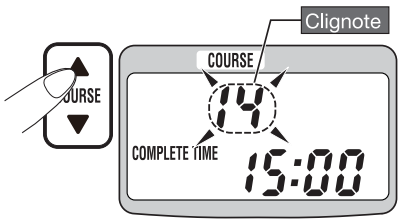


● Rabattez la poignée de la casserole de cuisson vers le bas.

4 **Insérez la fiche du cordon d'alimentation dans une prise de courant.**



5 **Appuyez sur le bouton COURSE (PROGRAMME), puis sélectionnez le Programme 14 (programme JAM (CONFITURE)).**



● L'heure d'achèvement est indiquée sur l'affichage.

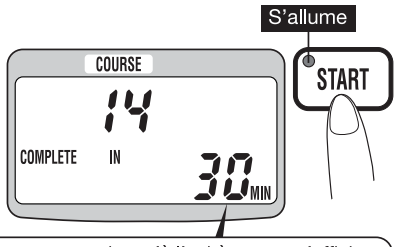
COMMENT FAIRE DE LA CONFITURE (suite)

6

Appuyez sur le bouton START (DÉMARRER).

Le voyant START (DÉMARRER) s'allume, la mélodie de démarrage est jouée et le programme démarre.

- Fermez complètement le couvercle. Si le couvercle est ouvert, « **LID** » **(COUVERCLE)** clignote sur l'affichage et l'opération est interrompue. Si vous laissez le couvercle ouvert pour une période prolongée, il se peut que l'heure d'achèvement soit retardée.

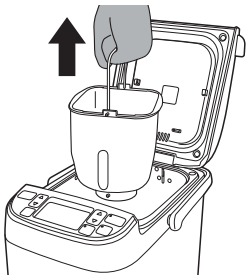


Le temps restant jusqu'à l'achèvement s'affiche, et le décompte, par pas de 1 minute, commence 30 minutes avant l'achèvement.

Pour annuler l'opération en cours	Maintenez enfoncé le bouton CANCEL (ANNULER) pendant plus de 1 seconde. (L'heure courante apparaît sur l'affichage.)

7

Lorsque la mélodie d'achèvement est jouée, maintenez enfoncé le bouton CANCEL (ANNULER) pendant plus de 1 seconde, ouvrez le couvercle et retirez la casserole de cuisson.



L'heure courante apparaît sur l'affichage.

- Veillez à porter des gants de cuisine ou protections similaires lors du retrait de la casserole de cuisson.

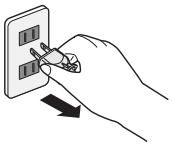
8

Retirez la confiture de la casserole de cuisson.

- Retirez soigneusement la confiture de la casserole de cuisson à l'aide d'une spatule en caoutchouc ou autre ustensile en plastique ou en caoutchouc.

9

Après l'utilisation, débranchez la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant.



CONSEILS

- Après avoir lavé le fruit, essuyez toute trace d'humidité excessive.
- Pour ranger : Mettez dans un contenant propre et mettez au réfrigérateur. Consommez en une semaine ou moins.
- La confiture obtenue peut être plus molle que celle que l'on trouve en magasin. Pour une confiture plus épaisse, ajoutez environ 3 g de pectine aux autres ingrédients.

Qu'est-ce que la pectine ?
La pectine est un type de sucre que l'on retrouve dans les fruits et qui donne du corps à la confiture (l'épaissit).

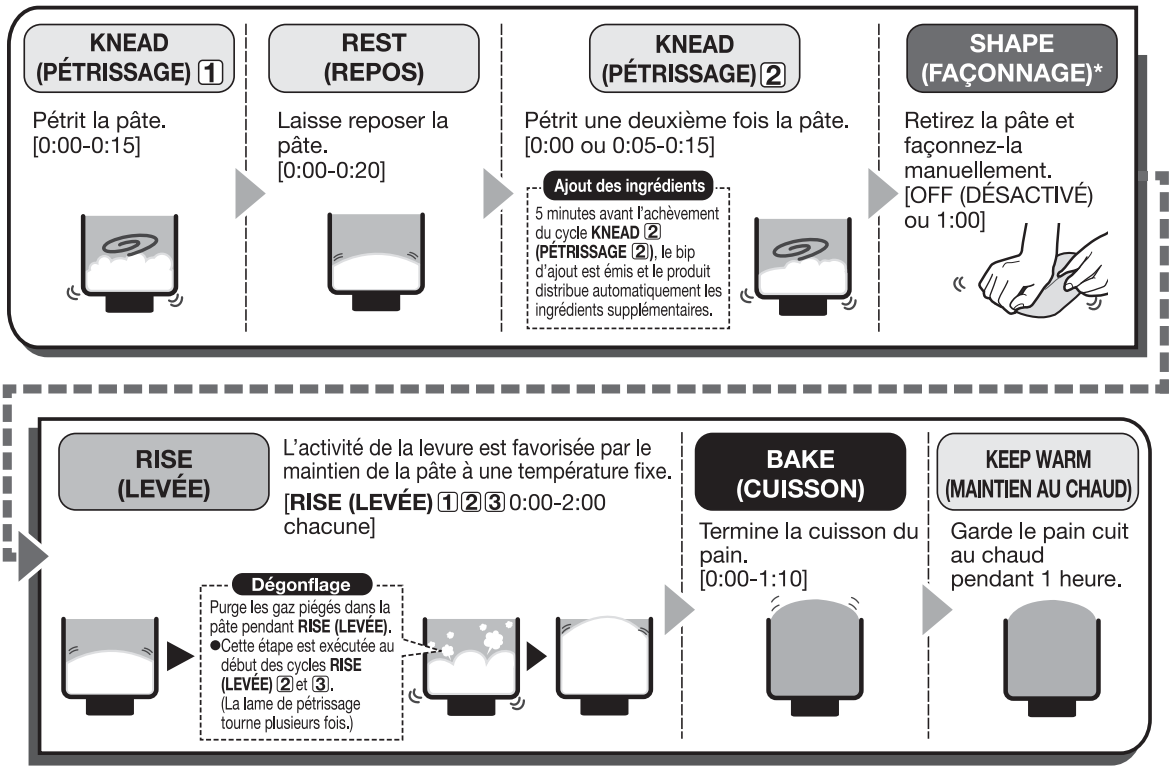
APERÇU DU PROGRAMME HOMEMADE (MAISON)

Programme HOMEMADE (MAISON)

- Ce programme permet de personnaliser le temps de pétrissage, de levée et de cuisson.
- 3 réglages de mémoire maison (1, 2, 3).

Configuration du programme HOMEMADE (MAISON)

- **Les valeurs indiquées entre crochets correspondent à la plage programmable de chaque cycle.**
- **Le cycle réglé sur 0:00 ou OFF (DÉSACTIVÉ) est sauté et le cycle suivant est automatiquement exécuté.**



*SHAPE (FAÇONNAGE)

Lorsque le cycle **SHAPE (FAÇONNAGE)** est activé, l'opération de fabrication du pain est interrompue temporairement une fois le pétrissage achevé, pour vous permettre de retirer la pâte de la casserole de cuisson et de la façonner avant qu'elle ne lève.
Une fois le façonnage achevé, remettez la pâte dans la casserole de cuisson et appuyez de nouveau sur le bouton **START (DÉMARRER)**. Les cycles restants **(RISE (LEVÉE)** à **BAKE (CUISSON))** déjà programmés sont exécutés automatiquement.
Ce cycle unique vous permet d'être créatif et de donner une véritable touche maison à votre pain. (Voir le Livre de recettes (manuel séparé).)

- Pour façonner manuellement la pâte, réglez le cycle **SHAPE (FAÇONNAGE)** sur « **1:00** ».

1:00	**Cycle SHAPE (FAÇONNAGE) activé**
OFF (DÉSACTIVÉ)	**Cycle SHAPE (FAÇONNAGE) désactivé**

Le produit poursuivra automatiquement l'opération au bout de 1 heure.

- Si vous ne souhaitez pas façonner la pâte manuellement, réglez le cycle **SHAPE (FAÇONNAGE)** sur « **OFF** » **(DÉSACTIVÉ)**.

Apprenez les notions essentielles de l'utilisation du programme HOMEMADE (MAISON).

NOTIONS ESSENTIELLES DE L'UTILISATION DU PROGRAMME HOMEMADE (MAISON)

Utilisation du programme HOMEMADE (MAISON) pour la première fois (Réglage des temps de cycle)

Tout d'abord, apprenez à faire cuire un pain blanc simple en recréant le programme WHITE (BLANC) par la programmation des temps de cycle.

● Comme aucun temps de cycle par défaut n'est programmé pour le programme HOMEMADE (MAISON), le produit ne fonctionnera pas même si vous sélectionnez le programme HOMEMADE (MAISON).

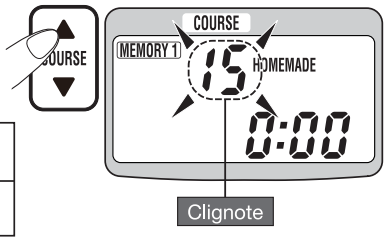
Recréation des temps de cycle pour un pain blanc simple pour le programme WHITE (BLANC)

KNEAD (PÉTRISSAGE) 1	REST (REPOS)	KNEAD (PÉTRISSAGE) 2	SHAPE (FAÇONNAGE)	RISE (LEVÉE) 1	RISE (LEVÉE) 2	RISE (LEVÉE) 3	BAKE (CUISSON)	TOTAL
0:12	0:10	0:10	OFF (DÉSACTIVÉ)	1:08	0:30	0:40	0:45	3:35

1 Préparez les ingrédients.

Voir les étapes 1-4 de « COMMENT FAIRE UN PAIN SIMPLE » (P. 58-59).

2 Appuyez sur le bouton COURSE (PROGRAMME) et sélectionnez le Programme 15 (programme HOMEMADE (MAISON), MEMORY 1 (MÉMOIRE 1)).



▲ 1 → ···· 15(MEMORY 1 (MÉMOIRE 1)) → 15(MEMORY 2 (MÉMOIRE 2)) → 15(MEMORY 3 (MÉMOIRE 3))

▼ 1 → 15(MEMORY 3 (MÉMOIRE 3)) → 15(MEMORY 2 (MÉMOIRE 2)) → 15(MEMORY 1 (MÉMOIRE 1)) ····

Le temps total de programme « 0:00 », valeur par défaut au moment de l'achat, apparaît sur l'affichage et le voyant CYCLE (CYCLE) s'allume.

● Le programme HOMEMADE (MAISON) a 3 mémoires programmables. Vous pouvez programmer les temps de cycle de ces mémoires en sélectionnant MEMORY 2 (MÉMOIRE 2) ou MEMORY 3 (MÉMOIRE 3) du programme HOMEMADE (MAISON).

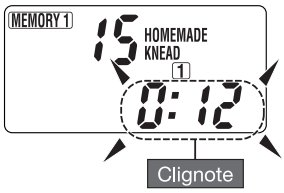
Pour annuler le réglage :

Appuyez sur le bouton CANCEL (ANNULER).
(L'heure courante apparaît sur l'affichage.)

3 Réglez le temps (0:12) pour « KNEAD 1 » (PÉTRISSAGE 1).

① Appuyez sur le bouton CYCLE (CYCLE). Le réglage de temps de « **KNEAD 1** » **(PÉTRISSAGE 1)** apparaît.

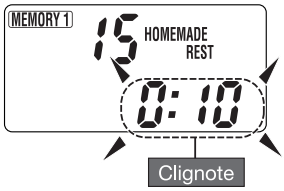
② Appuyez sur le bouton **TIME SETTING (RÉGLAGE DU TEMPS)** (▲ ou ▼) pour remplacer le temps par « **0:12** ».



4 Réglez le temps (0:10) pour « REST » (REPOS).

① Appuyez sur le bouton CYCLE (CYCLE). Le réglage de temps de « **REST** » **(REPOS)** apparaît.

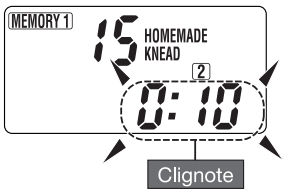
② Appuyez sur le bouton TIME SETTING (RÉGLAGE DU TEMPS) (▲ ou ▼) pour remplacer le temps par « **00:10** ».



5 Réglez le temps (00:10) pour « KNEAD 2 » (PÉTRISSAGE 2).

① Appuyez sur le bouton CYCLE (CYCLE). Le réglage de temps de « **KNEAD 2** » **(PÉTRISSAGE 2)** apparaît.

② Appuyez sur le bouton **TIME SETTING (RÉGLAGE DU TEMPS)** (▲ ou ▼) pour remplacer le temps par « **00:10** ».

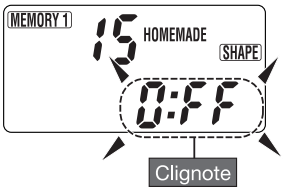


6

Réglez le cycle « SHAPE » (FAÇONNAGE) sur « OFF » (DÉSACTIVÉ).

① Appuyez sur le bouton CYCLE (CYCLE). Le réglage de temps de **SHAPE (FAÇONNAGE)** apparaît.

② Appuyez sur le bouton **TIME SETTING (RÉGLAGE DU TEMPS)** (▲ ou ▼) pour régler le cycle **SHAPE (FAÇONNAGE)** sur « **OFF** » **(DÉSACTIVÉ)**.



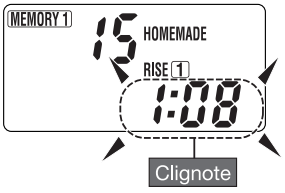
- Le réglage par défaut du cycle **SHAPE (FAÇONNAGE)** est « **OFF** » **(DÉSACTIVÉ)**.
- Le cycle **SHAPE (FAÇONNAGE)** peut être réglé sur « **1:00** » ou « **OFF** » **(DÉSACTIVÉ)**.

7

Réglez le temps (1:08) pour « RISE 1 » (LEVÉE 1).

① Appuyez sur le bouton CYCLE (CYCLE). Le réglage de temps de « **RISE 1** » **(LEVÉE 1)** apparaît.

② Appuyez sur le bouton **TIME SETTING (RÉGLAGE DU TEMPS)** (▲ ou ▼) pour remplacer le temps par « **1:08** ».

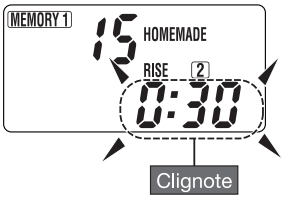


8

Réglez le temps (0:30) pour « RISE 2 » (LEVÉE 2).

① Appuyez sur le bouton CYCLE (CYCLE). Le réglage de temps de « **RISE 2** » **(LEVÉE 2)** apparaît.

② Appuyez sur le bouton **TIME SETTING (RÉGLAGE DU TEMPS)** (▲ ou ▼) pour remplacer le temps par « **0:30** ».

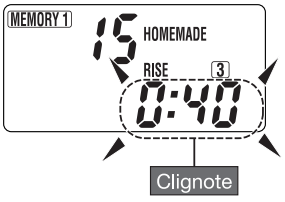


9

Réglez le temps (0:40) pour « RISE 3 » (LEVÉE 3).

① Appuyez sur le bouton CYCLE (CYCLE). Le réglage de temps de « **RISE 3** » **(LEVÉE 3)** apparaît.

② Appuyez sur le bouton **TIME SETTING (RÉGLAGE DU TEMPS)** (▲ ou ▼) pour remplacer le temps par « **0:40** ».

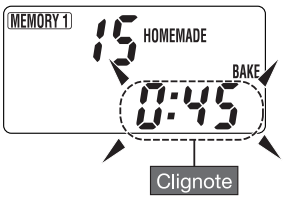


10

Réglez le temps (0:45) pour « BAKE » (CUISSON).

① Appuyez sur le bouton CYCLE (CYCLE). Le réglage de temps de « **BAKE** » **(CUISSON)** apparaît.

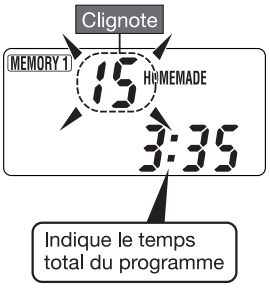
② Appuyez sur le bouton **TIME SETTING (RÉGLAGE DU TEMPS)** (▲ ou ▼) pour remplacer le temps par « 0:45 ».



11

Vérifiez le temps total du programme (3:35).

Appuyez sur le bouton CYCLE (CYCLE). Le temps total que vous venez de régler pour le programme s'affiche.



Si l'affichage indique « 3:35 », les réglages ont été saisis correctement.

- Si l'affichage n'indique pas « **3:35** », appuyez de nouveau sur le bouton **CYCLE (CYCLE)** et réessayez à partir du cycle **KNEAD 1 (PÉTRISSAGE 1)**.

12 Appuyez sur le bouton START (DÉMARRER).

Le voyant START (DÉMARRER) s'allume, la mélodie de démarrage est jouée et le programme démarre.

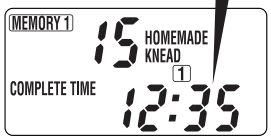
- **Lorsque le programme démarre, l'heure d'achèvement (temps total du programme ajouté à l'heure courante) apparaît sur l'affichage.**
  (L'illustration ci-contre à droite montre l'heure d'achèvement lorsque le temps total du programme est de 3 heures 35 minutes et que le programme démarre à 9 h.)

- Fermez complètement le couvercle.
  Si le couvercle est ouvert, « **LID** » **(COUVERCLE)** clignote sur l'affichage et l'opération est interrompue. Si le couvercle est laissé ouvert pour une période prolongée pour ajouter les ingrédients ou pour une autre raison, il se peut que l'heure d'achèvement soit retardée.
- Pendant la cuisson, le corps principal et le couvercle deviennent très chauds. Prenez garde de vous brûler.

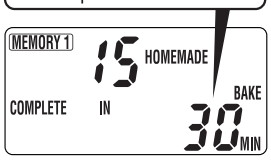
- **Le temps restant jusqu'à l'achèvement s'affiche, et le décompte, par pas de 1 minute, commence 30 minutes avant l'heure d'achèvement.**
  (Lorsque le temps total du programme est inférieur à 30 min., le temps restant du programme s'affiche, par pas de 1 minute, à partir du début de l'opération.)

- **Pour les étapes à suivre une fois la cuisson achevée, voir les étapes 7-9 de « COMMENT FAIRE UN PAIN SIMPLE » (P. 60).**
- **Pour les étapes à suivre une fois la fabrication de la pâte achevée, voir les étapes 7-10 de « COMMENT FAIRE DE LA PÂTE » (P. 64).**

L'heure d'achèvement s'affiche.



Le temps restant s'affiche.



Pour annuler l'opération en cours

Maintenez enfoncé le bouton CANCEL (ANNULER) pendant plus de 1 seconde. (L'heure courante apparaît sur l'affichage.)

Pour façonner la pâte manuellement avec le cycle SHAPE (FAÇONNAGE) :

Pour les étapes *1-12*, voir « NOTIONS ESSENTIELLES DE L'UTILISATION DU PROGRAMME HOMEMADE (MAISON) » (P. 71-73).

- À l'étape ***6***, réglez le cycle **SHAPE (FAÇONNAGE)** sur « **1:00** » (cycle **SHAPE (FAÇONNAGE)** activé). Bien que le cycle **SHAPE (FAÇONNAGE)** soit réglé sur « **1:00** », la pression sur le bouton **START (DÉMARRER)** vous permettra d'aller au cycle suivant même si moins de 1 heure s'est écoulée.
- À l'étape ***11***, si « **SHAPE** » **(FAÇONNAGE)** apparaît sur l'affichage, le cycle **SHAPE (FAÇONNAGE)** a été programmé correctement (activé). Si « **SHAPE** » **(FAÇONNAGE)** n'apparaît pas sur l'affichage, réajustez les réglages.
- Le temps total du programme ne comprend pas le temps du cycle **SHAPE (FAÇONNAGE)**.
- À l'étape ***12***, l'affichage indiquera le temps du décompte jusqu'au cycle **SHAPE (FAÇONNAGE)**.

13 Les bips d'alerte (10 bips courts) vous préviendront lorsque le programme atteindra le cycle SHAPE (FAÇONNAGE). Ouvrez le couvercle, retirez la casserole de cuisson et façonnez la pâte.

« **SHAPE** » **(FAÇONNAGE)** se met à clignoter sur l'affichage.

Clignote

- Lorsque le cycle **KNEAD** 2 **(PÉTRISSAGE** 2**)** est programmé, le bip d'ajout (10 doubles bips courts) est émis avant celui de **SHAPE (FAÇONNAGE)**. Prenez garde de confondre les deux.

- N'appuyez pas sur le bouton **CANCEL (ANNULER)** lorsque les bips d'alerte sont émis.
- Terminez le processus **SHAPE (FAÇONNAGE)** dans l'heure qui suit. Lorsque le processus **SHAPE (FAÇONNAGE)** est terminé, appuyez sur le bouton **START (DÉMARRER)**. (Si vous n'appuyez pas sur le bouton **START (DÉMARRER)**, le produit poursuit automatiquement l'opération au bout de 1 heure.)
- Fermez le couvercle après avoir retiré la casserole de cuisson.

14 Mettez la casserole de cuisson dans le corps principal et fermez le couvercle.

Appuyez de nouveau sur le bouton START (DÉMARRER).

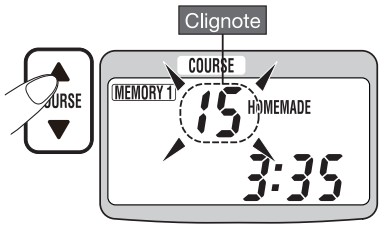
Lorsque l'opération se poursuit, l'heure d'achèvement apparaît sur l'affichage.

- **Pour les étapes à suivre une fois la cuisson achevée, voir les étapes 7-9 de « COMMENT FAIRE UN PAIN SIMPLE » (P. 60).**

Réglage des temps de cycle pour utilisation future

1 **Préparez les ingrédients.**

Appuyez sur le bouton COURSE (PROGRAMME) et sélectionnez le Programme 15 (programme HOMEMADE (MAISON), MEMORY 1 (MÉMOIRE 1)).



- La sélection de MEMORY 2 (MÉMOIRE 2) ou MEMORY 3 (MÉMOIRE 3) du programme HOMEMADE (MAISON) affiche le temps total du programme précédemment réglé pour cette mémoire.

Pour faire cuire le pain avec les mêmes réglages que la fois précédente

2 **Appuyez sur le bouton START (DÉMARRER).**

Pour modifier les réglages

2 **Réglez les temps de cycle désirés.**

Voir les étapes 3-11 de « NOTIONS ESSENTIELLES DE L'UTILISATION DU PROGRAMME HOMEMADE (MAISON) » (P. 71-72) pour régler le temps désiré pour chaque cycle.

- Le produit conserve en mémoire les temps de cycle précédemment programmés et les rappelle lorsqu'ils sont de nouveau sélectionnés. Pour modifier les réglages, programmez de nouveau le temps désiré pour tous les cycles. Si vous souhaitez ne pas reprogrammer le temps d'un cycle particulier, appuyez sur le bouton **CYCLE (CYCLE)** pour sauter au cycle suivant.

3 **Appuyez sur le bouton START (DÉMARRER).**

Utilisation de la minuterie

- Vous pouvez utiliser la fonction de minuterie uniquement lorsque le processus **SHAPE (FAÇONNAGE)** est réglé sur **« OFF » (DÉSACTIVÉ)**.

1 - 11 **Préparez les ingrédients et réglez le temps désiré pour chaque cycle.**

Voir les étapes 1-11 de « NOTIONS ESSENTIELLES DE L'UTILISATION DU PROGRAMME HOMEMADE (MAISON) » (P. 71-72).

12 **Appuyez sur le bouton TIMER (MINUTERIE).**

Appuyez sur le bouton TIME SETTING (RÉGLAGE DU TEMPS) (▲ ou ▼) pour régler l'heure à laquelle vous souhaitez que le programme s'achève.
(Pour plus de détails sur la façon de régler la minuterie, voir P. 63.)

- Pour annuler la minuterie, appuyez sur le bouton **CYCLE (CYCLE)**.
- Appuyez sur le bouton **TIMER (MINUTERIE)** lorsque le temps total d'opération est indiqué sur l'affichage.

13 **Appuyez sur le bouton START (DÉMARRER).**

Le voyant TIMER (MINUTERIE) s'allume et une mélodie est jouée. L'heure d'achèvement du programme apparaît sur l'affichage.

- Veillez à presser sur le bouton **START (DÉMARRER)**. Autrement, la fonction de minuterie ne sera pas activée.

QUESTIONS ET RÉPONSES AU SUJET DU PROGRAMME HOMEMADE (MAISON)

Q1 Quel est le temps de réglage maximum de chaque cycle ?

R1 La plage du temps de réglage de chaque cycle est indiquée ci-dessous.

KNEAD (PÉTRISSAGE) 1	REST (REPOS)	KNEAD (PÉTRISSAGE) 2	SHAPE (FAÇONNAGE)	RISE (LEVÉE) 1	RISE (LEVÉE) 2	RISE (LEVÉE) 3	BAKE (CUISSON)
0:00-0:15	0:00-0:20	0:00 ou 0:05-0:15	OFF (DÉSACTIVÉ) ou 1:00	0:00-2:00	0:00-2:00	0:00-2:00	0:00-1:10

Pour des conseils sur l'exécution d'ajustements sur les temps de cycle, voir « Instructions d'ajustement du temps de cycle ».

- Maintenez enfoncé le bouton **TIME SETTING (RÉGLAGE DU TEMPS)** pour faire avancer ou reculer le temps par pas de 5 ou 10 minutes.
- Le cycle **KNEAD 2 (PÉTRISSAGE 2)** ne peut être réglé sur une valeur de 1-4 minutes.

Q2 Qu'arrive-t-il si je règle un cycle sur 0:00 ?

R2 Le cycle réglé sur 0:00 ou OFF est sauté et le cycle suivant est automatiquement exécuté.

Q3 Je veux faire cuire un pain avec des ingrédients supplémentaires. Puis-je utiliser la fonction d'ajout automatique ?

R3 Oui. Lorsque vous faites cuire un pain avec des ingrédients supplémentaires, veillez à régler le cycle **KNEAD 2 (PÉTRISSAGE 2)** sur plus de 5 minutes. (Le bip d'ajout sera émis 5 minutes avant l'achèvement du cycle **KNEAD 2 (PÉTRISSAGE 2).**)

Q4 Puis-je utiliser la fonction de minuterie ?

R4 Il n'est possible d'utiliser la fonction de minuterie que lorsque le cycle **SHAPE (FAÇONNAGE)** est réglé sur « **OFF** » **(DÉSACTIVÉ).**

Q5 Quelle est la quantité maximale de pâte qui peut être pétrie ?

R5 N'utilisez pas plus de 300 g de farine.
Autrement, la farine et la pâte risquent de déborder de la casserole de cuisson.

Q6 Les temps de cycle que j'ai programmés la fois précédente n'ont pas été conservés en mémoire. Ma machine à pain est-elle défectueuse ?

R6 Si vous appuyez sur le bouton **CANCEL (ANNULER)** pendant l'exécution des réglages des temps de cycle, les réglages ne seront pas conservés en mémoire. (Les réglages programmés ne sont conservés en mémoire que lorsque le programme est démarré après la programmation.)

Q7 La lame de pétrissage ne tourne pas pendant le cycle **KNEAD (PÉTRISSAGE)**. Ma machine à pain est-elle défectueuse ?

R7 Si le cycle **KNEAD (PÉTRISSAGE)** est utilisé de manière répétée, un mécanisme de sécurité arrête le moteur. Laissez reposer le moteur environ 1 heure avant de le faire redémarrer.

Q8 Je voulais seulement faire de la pâte, mais le produit a exécuté tous les cycles, y compris le cycle **BAKE (CUISSON)**. Ma machine à pain est-elle défectueuse ?

R8 Le temps a-t-il été réglé pour le cycle **BAKE (CUISSON)** ?
Le produit conserve en mémoire les réglages du programme **HOMEMADE (MAISON)** réglé la fois précédente, pour utilisation future.
Lorsque vous modifiez un réglage précédemment réglé, vérifiez de nouveau que tous les cycles sont réglés sur le temps désiré.

Instructions d'ajustement du temps de cycle

- Modifier le temps de chaque cycle permet d'obtenir des résultats de cuisson différents.

Réduire le temps	Cycle	Augmenter le temps
● Lorsque vous désirez un pain plus court ● Lorsque le pain lève trop à cause de la température élevée de la pièce ou de l'eau	**KNEAD (PÉTRISSAGE) 1-2**	● Lorsque vous souhaitez que le pain lève davantage ● Lorsque la température de la pièce ou de l'eau est basse et que le pain ne lève pas bien
● Lorsque vous souhaitez pétrir la pâte continuellement pendant une longue période	**REST (REPOS)**	● Lorsque vous souhaitez laisser la pâte reposer pendant le cycle **KNEAD (PÉTRISSAGE)**
● Lorsque vous désirez un pain plus court ● Lorsque le pain lève trop à cause de la température élevée de la pièce ou de l'eau	**RISE (LEVÉE) 1-3**	● Lorsque vous souhaitez que le pain lève davantage ● Lorsque la température de la pièce ou de l'eau est basse et que le pain ne lève pas bien
● Lorsque vous désirez un pain dont la croûte a une couleur plus pâle	**BAKE (CUISSON)**	● Lorsque vous désirez un pain dont la croûte a une couleur plus foncée

● Ce tableau n'est prévu qu'à titre de référence, pour vous aider à ajuster les temps de cycle. La façon dont une miche de pain cuit varie suivant les ingrédients utilisés et selon leur quantité, la température de la pièce et la température de l'eau.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

● **Avant le nettoyage, débranchez la fiche du cordon d'alimentation et laissez refroidir le corps principal, la casserole de cuisson et le distributeur d'ajout automatique.**

IMPORTANT

- Nettoyez le produit après chaque utilisation.
- Évitez d'éclabousser le produit ou de le plonger dans l'eau. Cela peut causer une décharge électrique ou un dysfonctionnement.
- N'utilisez pas ce qui suit :
  - Détergents autres que le savon à vaisselle doux, tels que diluant, benzène et eau de Javel. Cela peut causer de la décoloration, des fissures, de la dégradation ou de la corrosion.
  - Poudre à polir, brosses de nylon, brosses à récurer, tout objet de métal, tampons effaceurs, éponges en nylon dur et nettoyants abrasifs. Cela peut causer de la corrosion.
- Lorsque vous utilisez des linges traités chimiquement, éviter de frotter trop fort ou de les laisser longtemps sur le produit, car sa surface peut être abîmée par les réactions chimiques.
- N'utilisez pas un lave-vaisselle ou un sèche-vaisselle.

Corps principal et couvercle

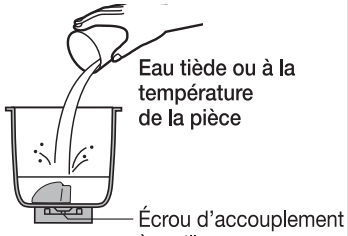
Essuyez avec un linge doux bien essoré.

- Retirez ou essuyez dès que possible les miettes de pain ou autres débris restés à l'intérieur du corps principal.

Casserole de cuisson

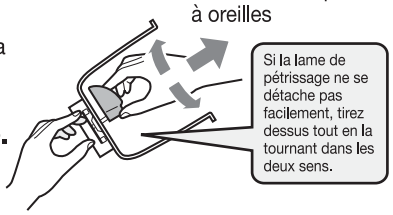
1 Remplissez la casserole de cuisson d'une eau tiède ou à la température de la pièce pour amollir la pâte collée à l'arbre de rotation et à la lame de pétrissage.

- Ne laissez pas l'eau trop longtemps à l'intérieur de la casserole de cuisson, et ne plongez pas la casserole de cuisson dans l'eau. (Cela peut causer de la corrosion ou empêcher la lame de pétrissage de tourner.)



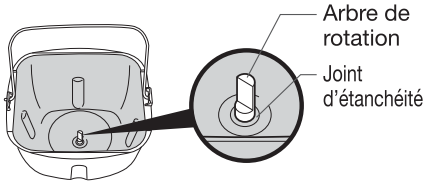
2 Jetez l'eau et retirez la lame de pétrissage.

- S'il est difficile de retirer la lame de pétrissage, tenez l'écrou d'accouplement à oreilles sous la casserole de cuisson et tournez la lame de pétrissage dans les deux sens. Ensuite, tournez-la complètement dans le sens des aiguilles d'une montre et tirez.



3 Utilisez un savon à vaisselle doux et une éponge douce.

- N'utilisez pas une éponge en nylon dur ou une brosse pour nettoyer la casserole de cuisson.
- Ne plongez pas dans l'eau le boîtier inférieur extérieur de la casserole de cuisson, qui contient l'écrou d'accouplement à oreilles. (Cela peut causer de la corrosion ou un dysfonctionnement.) Essuyez l'écrou d'accouplement à oreilles avec un linge doux bien essoré.



4 Utilisez une éponge douce pour retirer soigneusement les miettes de pain cuites collées à l'arbre de rotation. Veillez à ne pas abîmer le joint d'étanchéité.

Lame de pétrissage

Utilisez un savon à vaisselle doux et une éponge douce pour laver la lame de pétrissage.

- N'utilisez pas une éponge en nylon dur ou une brosse pour nettoyer la casserole de cuisson.
- Si l'orifice est bouché, faites-le tremper dans une eau tiède ou à la température de la pièce, et retirez les débris avec une brochette de bois ou ustensile similaire.
- Veillez à fixer la lame de pétrissage dans la casserole de cuisson après chaque nettoyage pour ne pas la perdre.

Distributeur d'ajout automatique, tasse à mesurer et cuiller à mesurer

Utilisez un savon à vaisselle doux et une éponge douce.

- Enlevez complètement l'eau coincée dans les interstices du distributeur d'ajout automatique et laissez-le sécher complètement.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN (suite)

Revêtement antiadhésif de la casserole de cuisson, de la lame de pétrissage et du distributeur d'ajout automatique

Pour protéger le revêtement antiadhésif contre les dommages :

- N'utilisez pas d'ustensiles rigides tels que spatules, couteaux et fourchettes en métal.
- N'utilisez pas de nettoyants abrasifs, de poudres à polir, de brosses à récurer, d'éponges en nylon dur ou de brosses métalliques.
- N'utilisez pas de détergents autres que le savon à vaisselle doux, tels que les détergents alcalins (chlore, etc.) ou les détergents acides. (Cela peut causer de la corrosion.)
- Veillez à nettoyer après chaque utilisation.
- Ne laissez pas les ingrédients cuits ou autres débris à l'intérieur de la casserole de cuisson.

REMARQUES :

Le revêtement antiadhésif peut s'user à l'usage.

- Le revêtement antiadhésif peut éventuellement se décolorer ou se détacher. Cela n'affectera pas le fonctionnement du produit ou ses propriétés sanitaires, et ne présente pas de risque pour votre santé.

Pour ranger le produit

- Fermez toujours le couvercle. Ne mettez aucun objet sur le couvercle.
- Avant de les ranger, laissez bien sécher la casserole de cuisson, la lame de pétrissage et le distributeur d'ajout automatique.

PIÈCES DE RECHANGE

- Des pièces de rechange peuvent être disponibles, moyennant des frais supplémentaires. Veuillez ne remplacer les pièces endommagées que par des pièces neuves.
- Lorsque vous faites remplacer les pièces, notez à l'avance le numéro de modèle et le nom des pièces. Les pièces peuvent être achetées soit sur Zojirushi.com, soit en contactant le Service à la Clientèle Zojirushi ou le magasin où vous avez acheté le produit.

Service à la Clientèle Zojirushi

1-800-733-6270 www.zojirushi.com

Noms des pièces	Numéro des pièces
Casserole de cuisson	BG483815A-00
Lame de pétrissage	BG305045G-00
Distributeur d'ajout automatique	BG483819A-01
Tasse à mesurer le liquide	BX165086L-00
Cuiller à mesurer	BX136085L-00

QUESTIONS ET RÉPONSES AU SUJET DE LA CUISSON DU PAIN

Résultats de cuisson

Q1	Pourquoi les miches varient-elles parfois en hauteur et en forme ?	**R1**	Le pain est très sensible. Même si vous faites cuire le pain avec les mêmes ingrédients et la même recette, la façon dont il lève et la couleur de sa croûte varieront légèrement. La forme du pain peut aussi être affectée par divers facteurs tels que la température de la pièce, les proportions d'ingrédients, les types d'ingrédients et leur température, et les réglages de minuterie.
Q2	Comment la forme des miches varie-t-elle suivant la saison ?	**R2**	Si la température de la pièce est élevée, les miches peuvent parfois trop lever ou s'affaisser, causant un creux sur le dessus au milieu du pain cuit. Si la température de la pièce est basse, il se peut que vous ayez du mal à faire lever le pain. Il est possible de remédier à ce problème en ajustant la température de l'eau. (→P. 47)
Q3	Pourquoi la farine colle-t-elle parfois sur les côtés du pain ?	**R3**	Pendant la période initiale de mélange, de petites quantités de farine peuvent parfois coller sur les côtés de la casserole de cuisson. Le cas échéant, raclez cette partie de la croûte extérieure pour la détacher, à l'aide d'un couteau bien affûté.
Q4	Pourquoi la pâte est-elle parfois très épaisse et difficile à manipuler ?	**R4**	La pâte peut parfois être collante (trop humide), suivant la température de la pièce ou la température de l'eau. Essayez d'utiliser une eau plus froide (environ 41°F/5°C) lorsque vous faites la pâte, et appliquez de la farine sur la surface de pétrissage et sur vos mains plus fréquemment.
Q5	Pourquoi le dessus du pain a-t-il parfois l'air déchiré ?	**R5**	Parfois la pâte lève trop et le dessus du pain se déchire. Le pain obtenu peut ne pas avoir une apparence satisfaisante, mais il sera d'une texture très moelleuse.
Q6	Pourquoi le dessous de mon pain a-t-il un gros trou ?	**R6**	Le dessous de votre miche de pain aura un trou de la forme de la lame de pétrissage. De plus, ce trou sera très grand si vous tournez trop la lame de pétrissage en retirant le pain.

Ingrédients

Q7	Puis-je faire du pain avec des œufs ?	**R7**	Oui. Vous pouvez réduire la quantité d'eau et la remplacer par des œufs. Pour mesurer avec exactitude, mettez d'abord les œufs dans la tasse à mesurer le liquide puis ajoutez l'eau. N'utilisez pas la fonction de minuterie lorsque vous utilisez des œufs, car ils peuvent se gâter.
Q8	Puis-je faire du pain en remplaçant le beurre et le lait sec par des substituts ?	**R8**	Oui. Vous pouvez utiliser la même quantité de gras solides tels que la margarine et le shortening en tant que substituts du beurre. Vous pouvez remplacer le lait sec par du lait. Si vous remplacez le lait sec par du lait liquide, veillez à réduire d'autant la quantité d'eau utilisée. La croûte peut être plus foncée avec le lait qu'avec le lait sec. Notez également qu'il se peut que le pain ne lève pas bien si vous utilisez le vieux lait d'un carton ouvert.

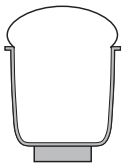
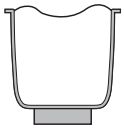
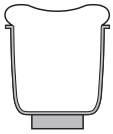
Autre

Q9	Puis-je utiliser ce produit pour faire mes recettes de pain favorites tirées d'autres livres de recettes ?	**R9**	Autant que possible, utilisez les quantités d'ingrédients indiquées pour chaque recette du Livre de recettes (manuel séparé) fourni avec ce produit. Si vous faites cuire du pain avec des quantités d'ingrédients inadéquates pour ce produit, le résultat risque de ne pas être satisfaisant.
Q10	Pourquoi ne puis-je pas régler la minuterie plus de 13 heures à l'avance ?	**R10**	Les ingrédients peuvent se gâter et affecter la qualité de la pâte s'ils sont laissés tels quels pendant une période prolongée.
Q11	Pourquoi le pain a-t-il parfois une odeur bizarre ?	**R11**	Les odeurs peuvent être causées par l'utilisation d'une trop grande quantité de levure sèche, d'une farine qui n'est pas fraîche ou d'une eau qui dégage une odeur. Utilisez toujours des ingrédients frais et de l'eau propre pour obtenir les meilleurs résultats.
Q12	Puis-je mettre le pain ou la pâte au réfrigérateur ?	**R12**	Voir « Rangez correctement le pain et la pâte » sous « CONSEILS POUR LA FABRICATION DU PAIN », P. 47.
Q13	Puis-je utiliser du sucre perlé, du sucre rocher ou un édulcorant hypocalorique (édulcorant artificiel) à la place du sucre ?	**R13**	N'utilisez pas de sucre à gros cristaux tels que le sucre perlé ou le sucre rocher. L'utilisation de ces types de sucre peut abîmer ou détacher le revêtement non antiadhésif de la casserole de cuisson. Le pain fabriqué avec un édulcorant hypocalorique (édulcorant artificiel) peut ne pas bien lever.

LORSQUE LES RÉSULTATS NE SONT PAS SATISFAISANTS

Résultats de cuisson	Causes
Couleur de la croûte **La croûte est foncée.**	●Avez-vous sélectionné **DARK (FONCÉE)** ? ●Avez-vous utilisé trop de sucre ? Essayez en réduisant la quantité de sucre ou d'ingrédients qui contiennent du sucre. (Raisins, fruits secs, etc.) ●Avez-vous retiré le pain de la casserole de cuisson immédiatement après la cuisson ? Si le pain est maintenu au chaud une fois la cuisson terminée, il se peut que la croûte devienne plus foncée. Veillez à retirer le pain de la casserole de cuisson une fois cuit. ●Si du lait ou des œufs sont utilisés à la place de l'eau, la croûte peut être plus foncée.
Miches affaissées **Les côtés des miches s'affaissent.**	●Avez-vous laissé le pain dans la casserole de cuisson une fois cuit ? Veillez à retirer le pain de la casserole de cuisson une fois cuit.
Miches courtes **Toute la miche est blanchâtre et en forme de balle.**	●Avez-vous oublié d'ajouter de la levure sèche ? ●Y a-t-il eu une panne de courant pendant l'opération ?
Le pain est tout recouvert de farine.	●Avez-vous oublié de fixer la lame de pétrissage ? ●La lame de pétrissage s'est-elle détachée pendant l'opération car elle n'était pas bien fixée ?
Le pain ne lève pas assez **Le pain est petit.**	●Avez-vous utilisé assez d'eau ? ●Avez-vous utilisé assez de farine ? ●Avez-vous utilisé de la farine panifiable ? Le pain fabriqué avec de la farine de blé entier ou de la farine de seigle a une texture plus dense et est plus petit que le pain fabriqué avec de la farine panifiable. ●La farine utilisée était-elle vieille ? ●Avez-vous utilisé assez de levure sèche ? Vérifiez la quantité de levure sèche. ●Avez-vous utilisé une levure sèche qui n'avait pas besoin d'apprêt ? ●La levure sèche utilisée était-elle vieille ? ●Avez-vous utilisé un édulcorant hypocalorique (édulcorant artificiel) ? ●La température de l'eau était-elle trop élevée ? Si la température de l'eau est supérieure à 122°F/50°C, la levure ne fermente pas autant. ●L'utilisation de fruits à fortes enzymes protéolytiques (figue, kiwi, ananas, etc.) donne de petites miches. ●Le programme QUICK WHITE (BLANC RAPIDE) donne de plus petites miches que le programme WHITE (BLANC). ●Les programmes EUROPEAN (EUROPÉEN), GLUTEN FREE (SANS GLUTEN), SALT FREE (SANS SEL), SUGAR FREE (SANS SUCRE) et VEGAN (VÉGÉTALIEN) donnent de plus petites miches que le programme WHITE (BLANC).
● **Le dessus du pain est inégal.** ● **La forme du pain est médiocre.**	●Avez-vous utilisé assez d'eau ? ●Avez-vous utilisé trop de farine ? (Lorsque la pâte se déplace d'un côté pendant le pétrissage, la forme peut être inégale.)

LORSQUE LES RÉSULTATS NE SONT PAS SATISFAISANTS (suite)

Résultats de cuisson	Causes
Le pain lève trop	
● **Le pain est trop grand.** ● **Le pain à une texture grossière.** ● **Le dessus du pain est en forme de champignon.** 	● Avez-vous utilisé trop d'eau ? ● Avez-vous utilisé trop de levure sèche ? ● Y avait-il trop de pâte ? ● Avez-vous oublié d'ajouter le sel ? ● Avez-vous utilisé trop de sucre ? ● Les ingrédients étaient-ils chauds ou la température de la pièce trop élevée ? Utilisez des ingrédients froids et de l'eau refroidie (à environ 41°F/5°C) au réfrigérateur. ● Le pain peut trop lever en haute altitude (à plus de 3 280'/1 000 m). ● Avez-vous utilisé une farine panifiable riche en gluten ?
Le pain a un creux sur le dessus	
L'extérieur est cuit mais le pain a un grand creux sur le dessus. 	● Avez-vous utilisé trop d'eau ? ● Avez-vous utilisé assez de farine ? ● Avez-vous utilisé de la farine panifiable ? ● La farine utilisée était-elle vieille ? ● Avez-vous utilisé trop de levure sèche ? ● Avez-vous utilisé une levure sèche qui n'avait pas besoin d'apprêt ? ● La levure sèche utilisée était-elle vieille ? ● Les ingrédients étaient-ils chauds ou la température de la pièce trop élevée ? Utilisez des ingrédients froids et de l'eau refroidie (à environ 41°F/5°C) au réfrigérateur. ● Suivant les ingrédients utilisés, il se peut que le résultat de la cuisson ne soit pas satisfaisant. Essayez en réduisant la quantité d'eau d'environ 10 mL.
Le dessus du pain est blanc, trop mou et a un creux. 	● Y avait-il trop de pâte ? Utilisez les quantités d'ingrédients indiquées pour chaque recette du Livre de recettes (manuel séparé) fourni avec ce produit. ● Avez-vous utilisé trop d'eau ? ● Suivant les ingrédients utilisés, il se peut que le résultat de la cuisson ne soit pas satisfaisant. Essayez en réduisant la quantité d'eau d'environ 10 mL.
Autre	
●**Le pain est lourd.** ●**Le pain est dense.**	● Avez-vous utilisé assez d'eau ? ● Avez-vous utilisé trop de farine ? ● Avez-vous utilisé la bonne quantité de levure sèche ? ● Avez-vous utilisé de la farine de blé entier ou de la farine de seigle, ou ajouté trop de fruits secs ou autres ingrédients ? Réduisez de moitié la quantité de farine de blé entier ou de farine de seigle, et remplacez-la par de la farine panifiable.
La texture de la surface du pain tranché n'est pas lisse.	● Il est difficile de trancher la pain immédiatement après la cuisson. Tranchez le pain une fois refroidi, et avec un couteau à pain.

Autre

Résultats de gâteau et de confiture	Causes
Gâteau	
Le gâteau ne lève pas assez.	● Avez-vous utilisé les bonnes quantités d'ingrédients ? ● Avez-vous utilisé de la levure chimique ? ● Avez-vous tamisé la farine à gâteau ? ● Avez-vous utilisé les ingrédients supplémentaires en trop grande quantité ?
Il y a de la farine sur les deux côtés du gâteau cuit.	● Avez-vous fait tomber la farine des deux côtés de la casserole de cuisson en la raclant avec une spatule en caoutchouc ? ● Avez-vous ajouté les ingrédients dans l'ordre de leur énumération ?
Le beurre est sur le dessus du gâteau et non fondu.	● Avez-vous ajouté les ingrédients dans l'ordre de leur énumération ? ● Avez-vous coupé le beurre en cubes de 1/4" (environ 6 mm) ?
Le dessus du gâteau était inégal.	● Avez-vous laissé le beurre ramollir à la température de la pièce ?
Confiture	
La confiture est trop liquide.	● La confiture obtenue peut être plus molle que celle que l'on trouve en magasin. Si vous préférez une confiture plus épaisse, ajoutez environ 3 g de pectine aux autres ingrédients. (→P. 69)

GUIDE DE DÉPANNAGE

Problème	Points à vérifier
Les boutons ne fonctionnent pas.	●La fiche du cordon d'alimentation est-elle débranchée de la prise de courant ? → Insérez la fiche du cordon d'alimentation à fond dans la prise de courant.
« LID » (COUVERCLE) clignote sur l'affichage.	●Le couvercle est-il ouvert ? →Fermez le couvercle. (Si le couvercle est ouvert, l'opération sera interrompue. Si l'interruption est longue, il se peut que l'heure d'achèvement du programme soit retardée ou que le résultat ne soit pas satisfaisant.)
« LID » (COUVERCLE) et « H:02 » clignotent sur l'affichage.	●Si vous laissez le couvercle ouvert pendant 3 heures ou plus, « **H:02** » apparaît sur l'affichage et l'opération est annulée. →Appuyez sur le bouton **CANCEL (ANNULER)** pour effacer l'état d'erreur, et recommencez depuis le début avec de nouveaux ingrédients.
Le moteur ne tourne pas pendant l'utilisation du cycle KNEAD (PÉTRISSAGE).	●Le produit coupe le moteur pour régler la température lorsque la température de la pièce ou de la pâte est basse. →Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement.
Un bip est émis et « HOT » (CHAUD) apparaît sur l'affichage.	●La température à l'intérieur du corps principal est-elle de 104°F (40°C) ou plus à cause de l'utilisation continue ? →Ouvrez le couvercle et laissez refroidir l'intérieur du corps principal.
Lorsque j'appuie sur le bouton START (DÉMARRER), le produit ne fonctionne pas (le pétrissage ne commence pas).	●Pendant que « **REST** » **(REPOS)** s'affiche, le pétrissage n'est pas effectué car la température des ingrédients est en cours d'ajustement. →Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement.
Je ne peux pas régler la minuterie sur le temps désiré.	●Essayez-vous de régler la minuterie sur un temps qui ne peut être réglé ? →Vous pouvez régler jusqu'à un temps de 13 heures après l'heure courante.
Pendant l'opération, seule l'heure courante s'affiche.	●Le courant a-t-il été coupé de manière continue pendant plus d'environ 5 minutes pendant l'opération à cause d'une panne d'électricité ? →Reprenez depuis le début avec de nouveaux ingrédients.
Il y a une différence entre l'heure d'achèvement affichée et la véritable heure d'achèvement.	●Si le courant a été interrompu pendant moins d'environ 5 minutes pendant l'opération à cause d'une panne d'électricité, la véritable heure d'achèvement sera retardée. (Le produit poursuivra automatiquement l'opération au retour du courant, mais il se peut que le résultat ne soit pas satisfaisant.) ●Si vous ouvrez le couvercle pendant l'opération, celle-ci sera interrompue et il se peut que l'heure d'achèvement soit retardée.
Le produit fait du bruit pendant l'opération ou lorsque la minuterie est en cours d'utilisation.	●Le moteur fait du bruit pendant le pétrissage et le façonnage de la pâte. ●La lame de pétrissage tourne de manière intermittente lorsque le pétrissage commence. Le produit peut alors émettre un son de cliquetis. ●Lorsque le distributeur d'ajout automatique s'ouvre, un bruit sourd est émis. →Cela n'est pas anormal.
Le produit émet des cliquetis pendant l'opération.	●La casserole de cuisson est-elle fermement installée ? →Installez fermement la casserole de cuisson.
De la fumée s'échappe par le purgeur de vapeur et il y a une odeur de brûlé.	●Y a-t-il des ingrédients ou des miettes de pain collés à l'élément chauffant ou ailleurs à l'intérieur du produit ? →Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement. Veillez à nettoyer le produit après chaque utilisation. (Débranchez la fiche du cordon d'alimentation et laissez refroidir le produit avant de le nettoyer.)
Le distributeur d'ajout automatique est coincé.	●Avez-vous fixé le distributeur d'ajout automatique correctement ? → Fixez le distributeur d'ajout automatique correctement. (→P. 51)
« 7:00 » clignote sur l'affichage lorsque j'insère la fiche du cordon d'alimentation dans une prise de courant.	●La batterie au lithium-ion intégrée est épuisée. →Réglez l'heure. Vous pouvez utiliser le produit comme d'ordinaire. Veuillez contacter le Service à la Clientèle Zojirushi pour faire remplacer la batterie au lithium. La batterie au lithium doit être remplacée par un personnel de service agréé. (Des frais s'appliqueront.)
L'affichage indique « E:01 ».	●Cela indique un dysfonctionnement du capteur de température. → Veuillez contacter le Service à la Clientèle Zojirushi.

Memo Please use as notations.

ZOJIRUSHI

www.zojirushi.com

FOR CALIFORNIA USA ONLY

This product contains a CR Coin Lithium Battery which contains Perchlorate Material - special handling may apply.
See www.dtsc.ca.gov/hazardouswaste/perchlorate

BB-SSC ⒸⒷ