USA CAN

ZOJIRUSHI

Machine à pain *Home Bakery Virtuoso*® Plus

MODE D'EMPLOI

BB-PPC20

INDEX

AVANT L'UTILISATION

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ 2
SPÉCIFICATIONS.....5
NOMENCLATURE ET FONCTIONS DES PIÈCES.....6
COMMENT RÉGLER L'HORLOGE.....9
LES TONALITÉS D'ALERTE ET LA FAÇON DE LES MODIFIER.....9
CONSEILS POUR LA FABRICATION DU PAIN....10
INGRÉDIENTS À UTILISER 11
LISTE DES PROGRAMMES 12

UTILISATION

FABRICATION DES DIVERS TYPES DE PAIN
COMMENT FAIRE UN PAIN SIMPLE.....14
RÉGLAGE DE LA MINUTERIE.....17
AUTRES FONCTIONS.....18
FABRICATION DE LA PÂTE
COMMENT FAIRE DE LA PÂTE.....20
PRÉPARATION DE LEVAIN
COMMENT PRÉPARER DU LEVAIN.....21
COMMENT FAIRE DU PAIN AU LEVAIN.....22
PRÉPARATION D'AUTRES ALIMENTS
COMMENT FAIRE DES GÂTEAUX 23
COMMENT FAIRE DE LA CONFITURE 26
FABRICATION DU PAIN AVEC VOS PROPRES RECETTES
APERÇU DU PROGRAMME HOMEMADE (MAISON) 28
NOTIONS ESSENTIELLES DE L'UTILISATION DU PROGRAMME HOMEMADE (MAISON).....29

CONSEILS D'UTILISATION DU PRODUIT

NETTOYAGE ET ENTRETIEN 34
PIÈCES DE RECHANGE.....35
QUESTIONS ET RÉPONSES AU SUJET DE LA CUISSON DU PAIN 36
LORSQUE LES RÉSULTATS NE SONT PAS SATISFAISANTS.....37
GUIDE DE DÉPANNAGE 39

Vous pouvez aussi télécharger ce manuel dans les langues suivantes. Scannez le code.

en fr es

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.

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 l'appareil dans l'eau ou d'éclabousser.**
Cela peut causer un court-circuit ou une décharge électrique.

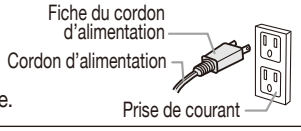
⃠ **Évitez de brancher ou de débrancher la fiche du cordon d'alimentation avec les mains mouillées.**
Cela peut causer une décharge électrique ou une blessure.

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

⃠ **Ne laissez pas les enfants utiliser le produit sans surveillance. Gardez-le hors de la portée des nourrissons.**
Les enfants et les nourrissons 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 entraîner 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 le tirer, 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 solidement dans la prise de courant.**
La fiche du cordon d'alimentation mal insérée 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 gravement 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, les lames de pétrissage, l'intérieur du corps principal ou l'intérieur du couvercle pendant l'utilisation ou 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 po (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 provoquer des blessures ou 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 de courant peut endommager 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, les lames de pétrissage et l'intérieur du couvercle sont chauds après la fin 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, tenez solidement la casserole avec les deux mains.**
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 un dysfonctionnement.

■ **Veillez à enlever tout corps étranger collé à l'intérieur de la casserole de cuisson et à la surface de les lames de pétrissage.**
Sinon, cela peut causer un dysfonctionnement.

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

■ **N'utilisez pas le produit à d'autres fins que la fabrication de pain, de pâte, de levain, de gâteau ou de confiture, et 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 le bas de la casserole de cuisson dans l'eau 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, comme la casserole de cuisson, etc. sont solidement fixées.**

■ **Veillez à garder l'intérieur du corps principal propre.**
Laisser des restes alimentaires 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, un bris ou des dommages sur le produit.

■ **Ne frappez pas le hublot d'observation avec quoique ce soit ou n'égratignez pas le verre.**
Cela peut causer des blessures ou des dommages.

■ **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

N° de modèle		BB-PPC20
Caractéristiques électriques		120 V CA 60 Hz
Consommation d'électricité	**Réchaud principal**	600 W
	Réchaud du couvercle	40 W
	Moteur	100 W
Dimensions extérieures	**(approximation en pouces)**	18 (L) × 10-1/2 (P) × 12-7/8 (H)
	(approximation en cm)	45,5 (L) × 26,5 (P) × 32,5 (H)
Poids		Environ 24 lb (10,5 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 0,6 W de courant si la fiche du cordon d'alimentation est branchée dans une prise de courant.
- Il se peut que ce produit ne fonctionne pas bien dans certains environnements ou emplacements à haute altitude ou dans des conditions climatiques extrêmes. Veuillez ne pas utiliser le produit dans de tels emplacements.
- Ce produit ne convient pas à l'utilisation dans les pays ou régions où la tension ou fréquence d'alimentation est différente.

⚠ MISE EN GARDE

- **RISQUE D'INGESTION** : Ce produit contient une pile bouton.
- La **MORT** ou une grave blessure peuvent survenir en cas d'ingestion.
- Une pile bouton avalée peut provoquer des **brûlures chimiques internes** en à peine **2 heures.**
- **GARDEZ** les piles neuves et les piles usagées **HORS DE LA PORTÉE des ENFANTS**.
- **Consultez immédiatement un médecin** si vous soupçonnez qu'une pile a été avalée ou insérée dans une partie du corps.

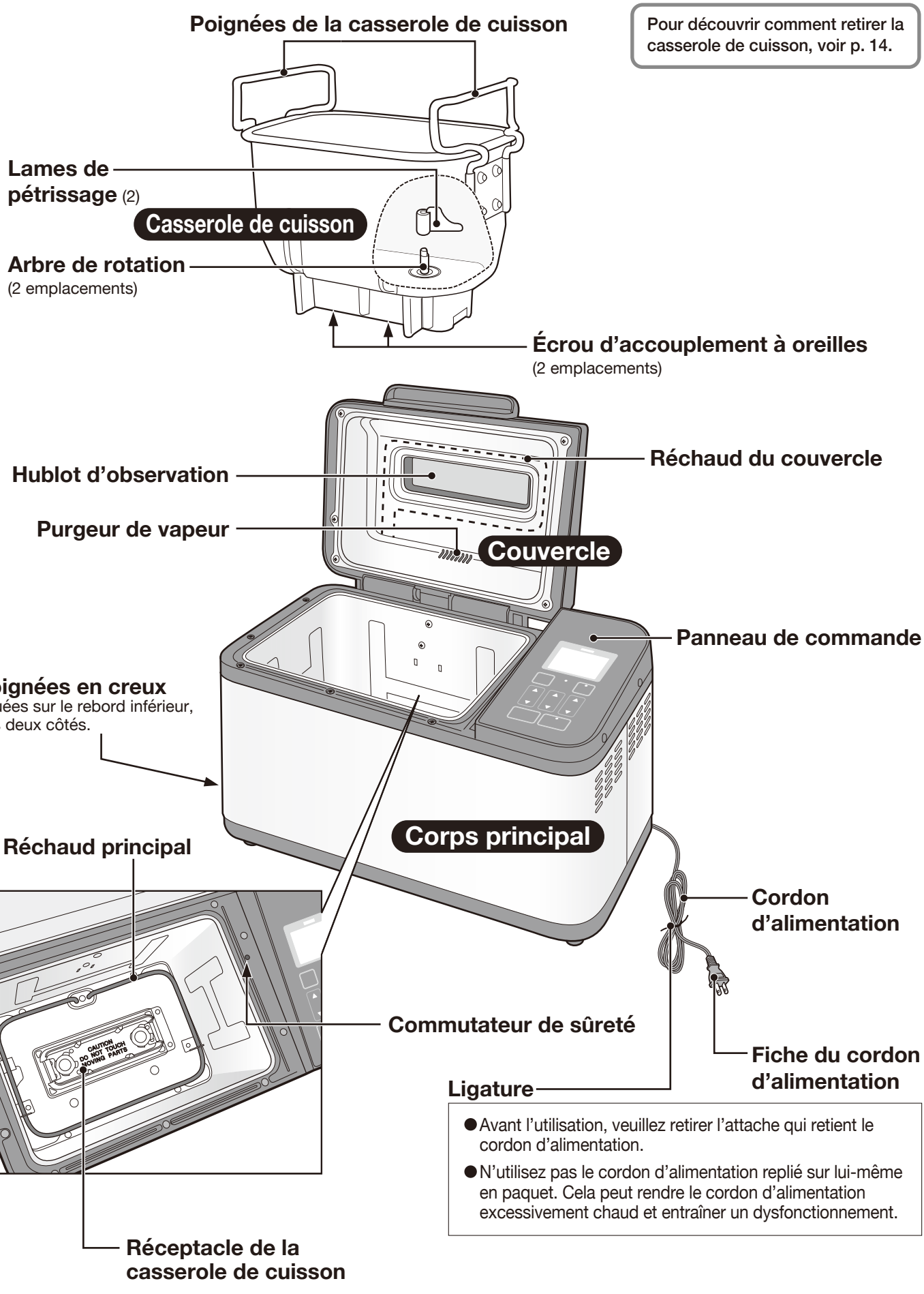


- Retirez et recyclez ou jetez immédiatement les piles usagées conformément aux réglementations locales, et gardez-les hors de la portée des enfants. Ne jetez PAS les piles avec les ordures ménagères et ne les incinérez pas.
- Même les piles usagées peuvent provoquer une grave blessure ou la mort.
- Appelez un centre antipoison local pour obtenir des informations sur le traitement.
- Type de pile compatible : CR2450.
- Tension nominale de la pile : 3V.
- Les piles non rechargeables ne doivent pas être rechargées.
- Ne forcez pas la décharge, la recharge, le démontage, la chaleur 158 °F (70 °C) et l'incinération. Cela pourrait entraîner une blessure due à un échappement, une fuite ou une explosion, entraînant des brûlures chimiques.

- Ce produit contient une pile non remplaçable.

NOMENCLATURE ET FONCTIONS DES PIÈCES

Pour découvrir comment retirer la casserole de cuisson, voir p. 14.



- Avant l'utilisation, veuillez retirer l'attache 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.

Panneau de commande

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

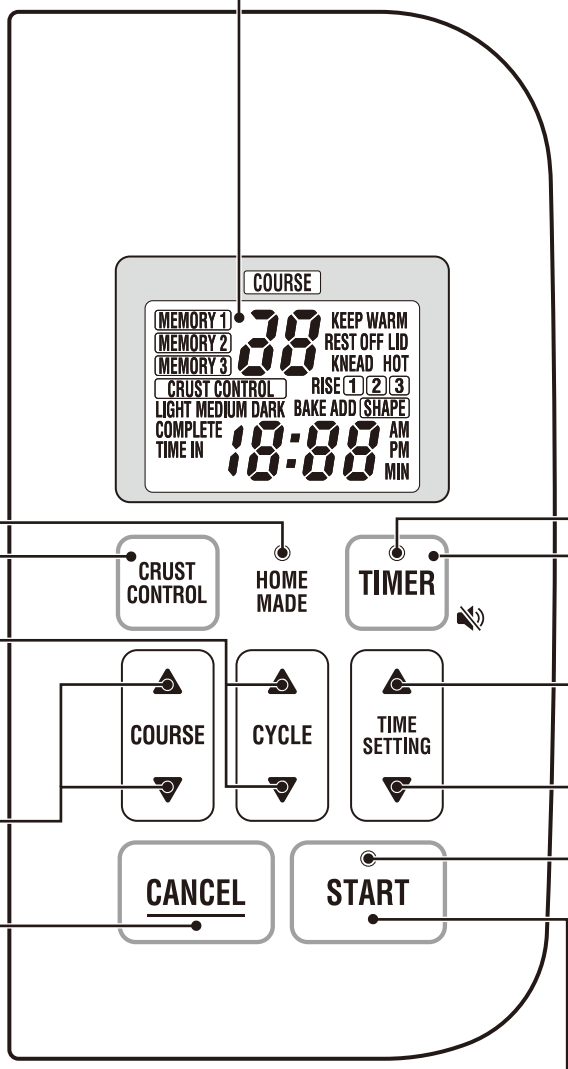
Voyant HOMEMADE (MAISON)

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

Bouton CYCLE (CYCLE) (▲ ▼)
Utilisez-le pour sélectionner les cycles dans le programme HOMEMADE (MAISON).

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

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



Voyant TIMER (MINUTERIE)

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

Bouton TIME SETTING (RÉGLAGE DU TEMPS) (▲ ▼)
Utilisez-le pour régler l'heure actuelle, les horaires de chaque cycle dans le programme HOMEMADE (MAISON) ainsi que le réglage de minuterie.

Voyant START (DÉMARRER)

Bouton START (DÉMARRER)
Utilisez-le pour démarrer le programme ou l'opération de minuterie.

- 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.)

Liste des programmes

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

COURSES

1 WHITE	2 WHOLE WHEAT	3 EUROPEAN	4 MULTIGRAIN	5 GLUTEN FREE	6 SALT FREE	7 SUGAR FREE	8 VEGAN
9 RAPID WHITE	10 RAPID WHOLE WHEAT	11 DOUGH	12 SOURDOUGH STARTER	13 CAKE	14 JAM	15 HOMEMADE (MEMORY 1/2/3)	

PROGRAMMES

1 BLANC	2 BLÉ ENTIER	3 EUROPÉEN	4 MULTIGRAIN	5 SANS GLUTEN	6 SANS SEL	7 SANS SUCRE	8 VÉGÉTALIEN
9 BLANC RAPIDE	10 BLÉ ENTIER RAPIDE	11 PÂTE	12 LEVAIN	13 GÂTEAU	14 CONFITURE	15 MAISON (MÉMOIRE 1/2/3)	

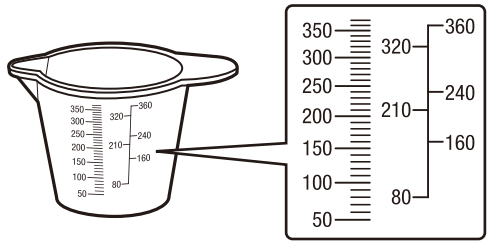
NOMENCLATURE ET FONCTIONS DES PIÈCES (suite)

Accessoires

Tasse à mesurer le liquide : 1 pièce

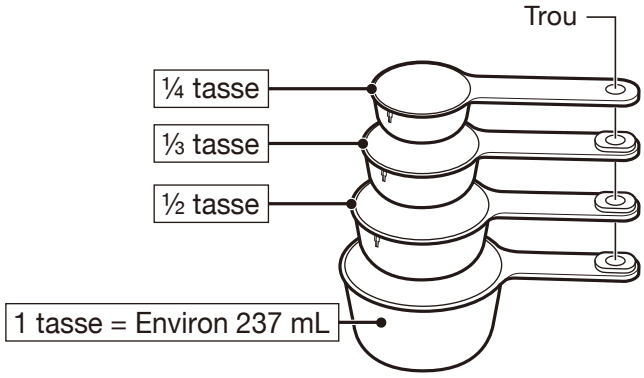
Utilisez-la pour mesurer l'eau et autres liquides.

- N'utilisez pas la tasse à mesurer le liquide pour mesurer la farine ou autres ingrédients secs.
- Les mesures se font par gradations d'environ 10 mL.



Tasses à mesurer emboîtées : 4 pièces

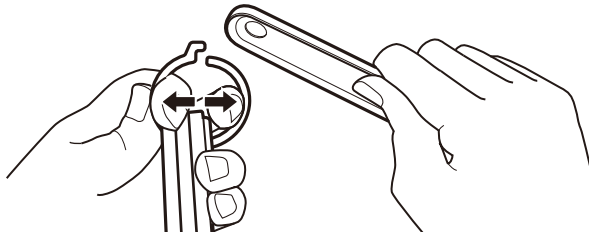
Utilisez-les pour mesurer les ingrédients secs comme la farine panifiable.



Anneau : 1 pièce



Comment retirer Avec les doigts, élargissez légèrement l'anneau pour retirer chacune des tasses à mesurer imbriquées.



- Faites de même pour les ré-imbriquer et les ranger.

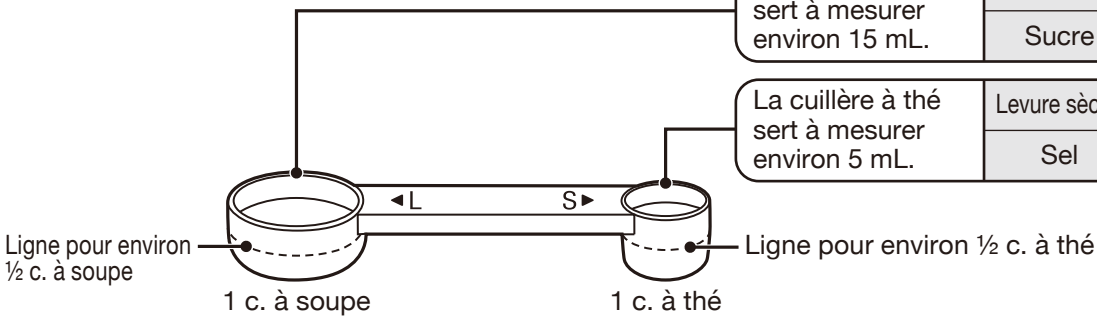
IMPORTANT

Ne pas trop forcer pour ouvrir l'anneau. De plus, ne pas le suspendre à un crochet ou à un objet semblable. Cela risque de le déformer ou l'endommager.

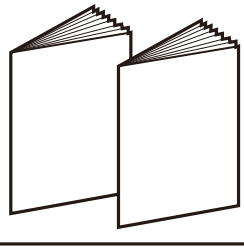
Cuillère à mesurer : 1 pièce

Utilisez-la pour mesurer la levure sèche, le sel, le sucre et les autres ingrédients.

La cuillère à soupe sert à mesurer environ 15 mL.	Lait sec	Environ 4 g
	Sucre	Environ 12 g
La cuillère à thé sert à mesurer environ 5 mL.	Levure sèche	Environ 3 g
	Sel	Environ 5 g



Livre de recettes : anglais 1 pièce français 1 pièce



Veuillez consulter les « CONSEILS » (p. 10-11) pour savoir pourquoi utiliser la tasse à mesurer le liquide, les tasses à mesurer emboîtées et la cuillère à mesurer.

COMMENT RÉGLER L'HORLOGE

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

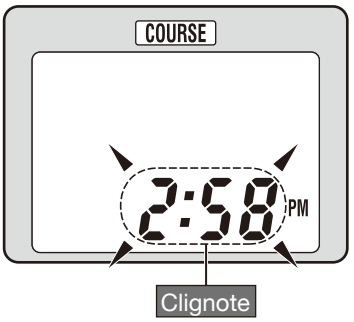
L'heure courante apparaît à l'écran.

2 Appuyez sur le bouton ▲ TIME SETTING ▼ (RÉGLAGE DU TEMPS) pour afficher l'heure actuelle à l'écran.

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

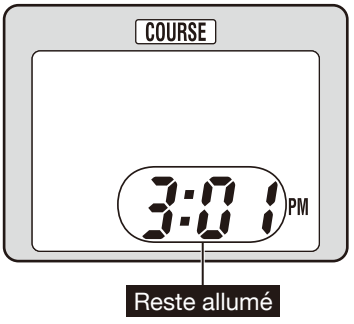
Bouton ▲ : Chaque pression fait avancer l'heure, par incrément de 1 minute.
Bouton ▼ : Chaque pression fait reculer l'horloge de 1 minute.

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



3 L'heure à l'écran cesse de clignoter au bout de 3 secondes, indiquant que l'heure est réglé.

- Si l'écran affiche un « 7:00 AM » clignotant lors de l'insertion de la fiche du cordon d'alimentation, la pile au lithium-ion intégrée est épuisée.
  Vous pouvez poursuivre l'utilisation du produit et régler de nouveau l'horloge chaque fois que vous branchez la fiche du cordon d'alimentation. (Pour remplacer la pile → p. 39)



LES TONALITÉS D'ALERTE ET LA FAÇON DE LES MODIFIER

- Ce produit comporte une fonctionnalité qui utilise des tonalités.
  Vous pouvez permuter entre le mode silencieux et les tonalités.

Types de tonalités d'alerte et déclenchement :

Type / À quel moment	Bip Tonalité d'alerte par défaut : Il s'agit de la tonalité par défaut d'usine.	Silencieux *2
Lorsque l'opération commence	Bip court	
Lorsque la minuterie est réglée	Bip court	
Lorsque des ingrédients supplémentaires doivent être ajoutés	Double bip court (pendant 30 secondes) *1	Pas de son d'alerte
Lorsque la pâte est prête à être façonnée manuellement (Programme HOMEMADE (MAISON))	Bip court x 10	Pas de son d'alerte
Lorsque l'opération s'achève	Bip long 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 :

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

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

③Le réglage est terminé lorsque la tonalité d'achèvement du réglage retentit 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 d'alerte change chaque fois que le bouton **TIMER (MINUTERIE)** est maintenu enfoncé pendant plus de 3 secondes.

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

→

Silencieux
Un long bip est émi lorsque le réglage est achevé.

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

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.



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 incrément de 0,1 g).
- N'utilisez pas la tasse à mesurer le liquide fournie pour mesurer la farine et les autres ingrédients secs. La tasse à mesurer le liquide fournie est uniquement pour les liquides.
- Lorsque vous utilisez les tasses à mesurer emboîtées fournies et la cuillère à mesurer, veillez à les remplir de l'ingrédient jusqu'au bord et niveler. Évitez de tapoter ou de tasser fermement les ingrédients dans la cuillère. Cela causerait une mesure inexacte.



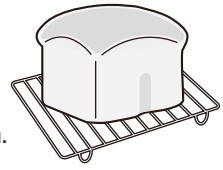
POINT 3 Ajustez la température de l'eau selon la saison ou la température de la pièce.

- 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 ou un accessoire semblable pour relever le pain et libérer la chaleur et l'humidité excessives par le bas du pain. 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.
- Coupez le pain avec un couteau à pain après qu'il ait refroidi, car il est difficile à trancher immédiatement après la cuisson.



■Veillez à ne pas dépasser la capacité maximale de la casserole de cuisson ainsi que le volume ou le poids maximal 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.
■Si vous déposez de grands volumes d'ingrédients dures dans la casserole de cuisson, vous risquez d'endommager le revêtement antiadhésif de la casserole et les lames de pétrissage.

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.
- Il est recommandé d'utiliser une balance numérique (qui mesure par incrément de 0,1 g).



Respectez les recettes indiquées dans le Livre de recettes fourni. Les résultats risquent d'être insatisfaisants si vous n'utilisez pas les ingrédients prescrits et ne respectez pas les quantités.

Si vous n'avez pas de balance de cuisine :

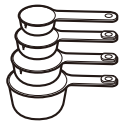
Pour mesurer les liquides (tels que l'eau) :

Utilisez la tasse à mesurer le liquide fournie.



Pour mesurer ingrédients secs (tels que la farine) :

Utilisez une tasses à mesurer emboîtées fournie. (1 tasse = Environ 237 mL)

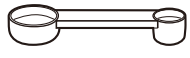


Ne mesurez pas les ingrédients secs à l'aide de la tasse à mesurer le liquide.



Pour mesurer de petites quantités :

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



INGRÉDIENTS À UTILISER



La **levure sèche** s'active à l'ajout du volume adéquat d'eau à la bonne température et de la quantité appropriée de sucre. Le dioxyde de carbone dégagé fait lever la pâte à pain. La levure sèche est vivante. Il faut l'utiliser avant la date de péremption recommandé par le fabricant. Après l'ouverture de l'emballage, rangez la levure sèche dans un contenant hermétique au réfrigérateur. Son état influence considérablement les résultats de cuisson.



La **farine panifiable** est un type de farine obtenu en moulant de la farine dure. Elle contient une bonne quantité de protéines. Pour la préparation du pain, utilisez une farine à teneur élevée en protéines plutôt que de la farine tout usage.

À l'ajout de l'eau à la farine et après avoir pétri la pâte, du **gluten** se forme à partir de la protéine de la farine. Le gluten est à la fois collant et élastique. Il permet de piéger les bulles de dioxyde de carbone produites au cours de la fermentation de la pâte. Le dioxyde de carbone est un élément très important des pains à la levure.



La **farine de blé entier**, moulue à partir du grain de blé entier, peut être utilisée pour la préparation de pains consistants et nutritifs.



La **farine tout usage** est un mélange de farine de blé raffinée.



La **farine sans gluten** peut être préparée en moulant différents ingrédients sans gluten comme le riz brun et la fécule de pommes de terre.



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 la levée du pain.



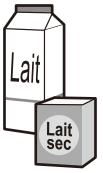
Le **sucre** contribue à la fermentation de la levure, améliore la couleur et la saveur et maintient le pain moelleux.
Les recettes du Livre de recettes utilisent du sucre granulé. Ne le substituez pas par du sucre en poudre, de la cassonade ou d'autres types d'édulcorants à moins d'indication contraire.



Le **sel** rehausse la saveur et stabilise le gluten dans la pâte. Il empêche également la pâte de trop fermenter.



Le **beurre** rend les pains moelleux et lustrés.
Mesurez-le et coupez-le en petits morceaux.
Les recettes du Livre de recettes utilisent du beurre sans sel.



Les produits **laitiers** comme le **lait** et le **lait sec** améliorent la saveur et maintient le pain moelleux.



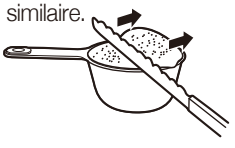
Les **œufs** ajoutent une texture riche et velouté à la pâte à pain. Les recettes du Livre de recettes utilisent de gros œufs.

Lorsque vous mesurez des ingrédients secs dans une tasses à mesurer emboîtées 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.

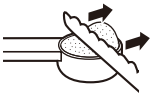


Lorsque vous utilisez la cuillère à mesurer fournie :

① Prenez une pleine cuillère.



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

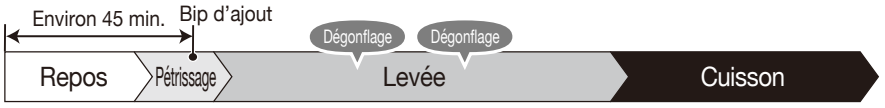
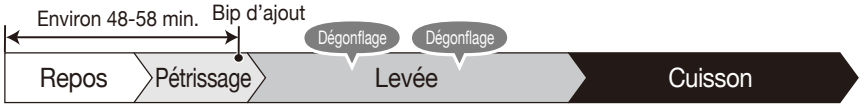
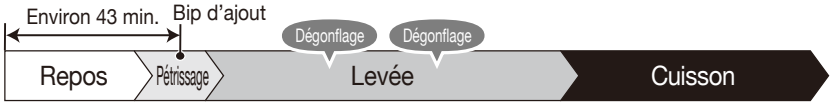
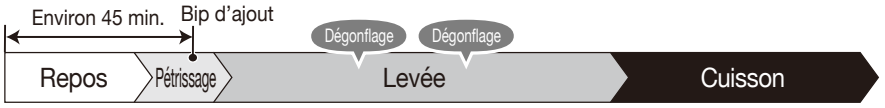
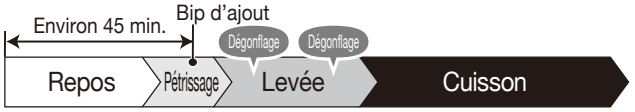
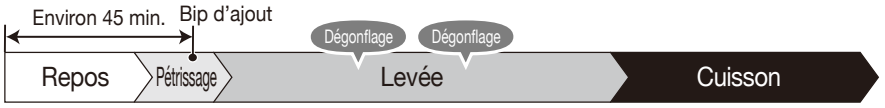
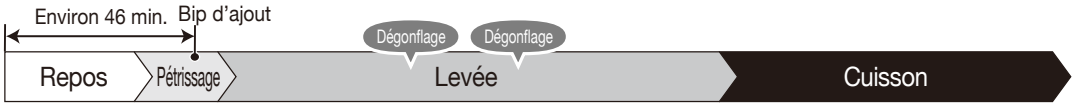
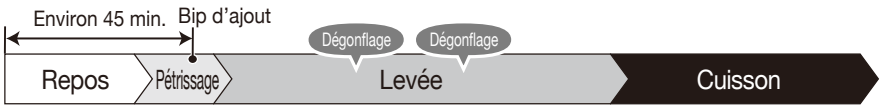
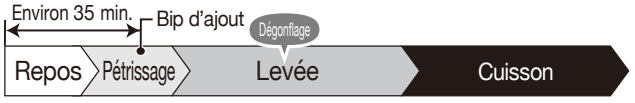
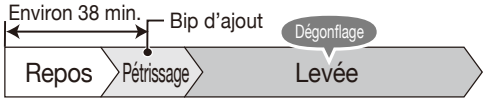


LISTE DES PROGRAMMES

Programme		Nº de programme	Sans repos	Minuterie	Contrôle de la croûte	
BREAD (PAIN)	WHITE (BLANC)	1	●	●	●	
	WHOLE WHEAT (BLÉ ENTIER)	2	●	●	—	
	EUROPEAN (EUROPÉEN)	3	—	●	—	
	MULTIGRAIN (MULTIGRAIN)	4	—	●	●	
	GLUTEN FREE (SANS GLUTEN)	5	●	—	●	
	SALT FREE (SANS SEL)	6	—	●	●	
	SUGAR FREE (SANS SUCRE)	7	—	●	—	
	VEGAN (VÉGÉTALIEN)	8	—	—	●	
	RAPID WHITE (BLANC RAPIDE)	9	●	—	●	
	RAPID WHOLE WHEAT (BLÉ ENTIER RAPIDE)	10	●	—	—	
DOUGH (PÂTE)		11	●	—	—	
OTHER (AUTRE)	SOURDOUGH STARTER (LEVAIN)	12	●	—	—	
	CAKE (GÂTEAU)	13	—	—	●	
	JAM (CONFITURE)	14	—	—	—	
HOMEMADE (MAISON)		15	—	● (Lorsque le cycle **SHAPE (FAÇONNAGE)** est réglé sur « **OFF** » **(DÉSACTIVÉ)**)	—	

Qu'est-ce que « Add Beep » (Bip d'ajout) ? | **Le « Add Beep » (Bip d'ajout) vous avise lorsqu'il est temps d'ajouter un autre ingrédient au cours de l'opération.**

- Le « Time Required » (Temps requis) indique la durée requise pour obtenir une croûte de couleur MEDIUM (MOYENNE) lorsqu'elle est sélectionnée.
- Le temps indiqué entre parenthèses indique le temps requis à la sélection de REST OFF (SANS REPOS). (→ p. 19)

Aperçu du programme	Temps requis	Maintien au chaud
	3:25 (2:54)	1:00
	3:20 (2:49)	1:00
	3:15	1:00
	3:25	1:00
	2:25 (1:52)	1:00
	3:25	1:00
	4:15	1:00
	3:25	1:00
	2:25 (2:07)	1:00
	2:25 (2:10)	1:00
	1:50 (1:27)	—
	2:10 (2:05)	—
	1:50	—
	1:20	—

- Ce programme vous permet de personnaliser les cycles de fabrication du pain.
- Vous pouvez régler jusqu'à 3 programmes Homemade (Maison) en mémoire (1, 2 et 3).
- Voir p. 28.

COMMENT FAIRE UN PAIN SIMPLE

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

Pain blanc simple

Ingrédients		
320 g (Environ 320 mL)		Eau
553 g	4-1/4 tasses	Farine panifiable
48 g	4 c. à soupe	Sucre
8 g	2 c. à soupe	Lait sec
10 g	2 c. à thé	Sel
35 g	2-1/2 c. à soupe	Beurre sans sel
6 g	2 c. à thé	Levure levée rapide

Pour apprendre comment mesurer les ingrédients, voir p. 10-11.

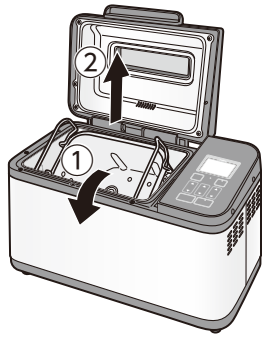
- Pour les autres types de pain et pour les pains qui demandent d'autres ingrédients, veuillez consulter le Livre de recettes.

Comment faire

1 Retirez la casserole de cuisson du corps principal.

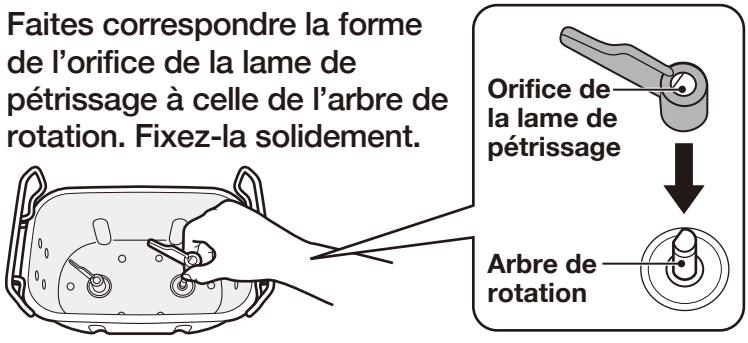
① Tenez les poignées de la casserole de cuisson puis penchez-la vers vous pour la déverrouiller.

② Par la suite, soulevez la casserole de cuisson pour la retirer.



2 Fixez les lames de pétrissage aux arbres de rotation de la casserole de cuisson.

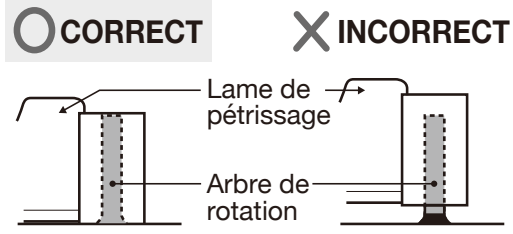
Faites correspondre la forme de l'orifice de la lame de pétrissage à celle de l'arbre de rotation. Fixez-la solidement.



Il est normal que les lames bougent un peu dans toutes les directions.

Note

Confirmez la bonne fixation des lames de pétrissage.



3 Ajoutez les ingrédients dans la casserole de cuisson.

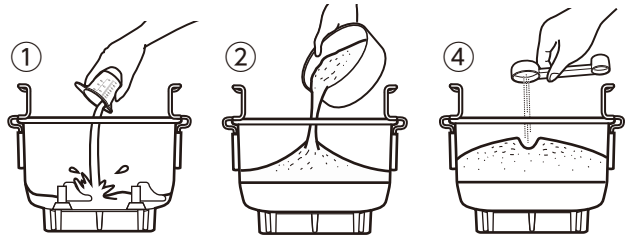
Mesurez soigneusement et précisément les ingrédients puis ajoutez-les dans l'ordre indiqué.

① Eau (liquides)

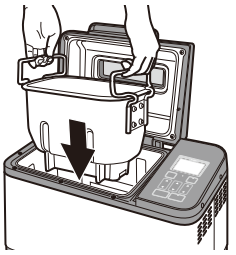
② Farine panifiable
- Ajoutez-les à la casserole de cuisson, en pile, au centre.

③ Sucre, lait sec, sel et beurre sans sel

④ Faites un creux au milieu de la farine panifiable et versez-y la levure sèche.
- 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.

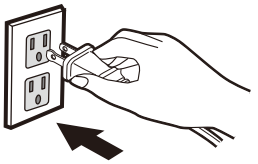


4 Mettez la casserole de cuisson dans le corps principal et fermez le couvercle.



Tenez les poignées de la casserole de cuisson, enfoncez-la entièrement dans le réceptacle jusqu'à ce qu'elle s'enclenche puis fermez le couvercle.

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

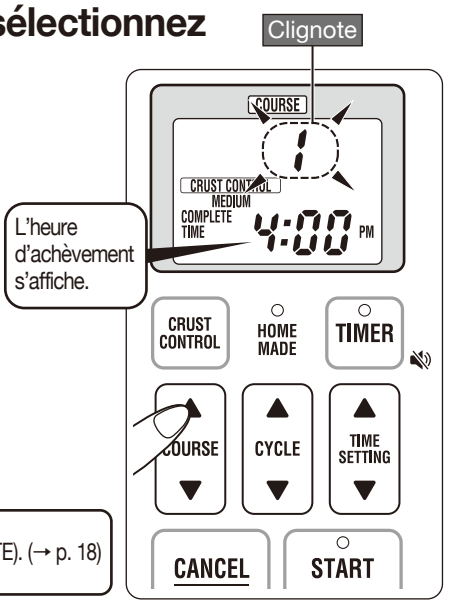


6 Appuyez sur le bouton ▲ COURSE ▼ (PROGRAMME) et sélectionnez le Programme 1 (programme WHITE (BLANC)).

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 MEMORY 2 (MÉMOIRE 2) →15 MEMORY 3 (MÉMOIRE 3)

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

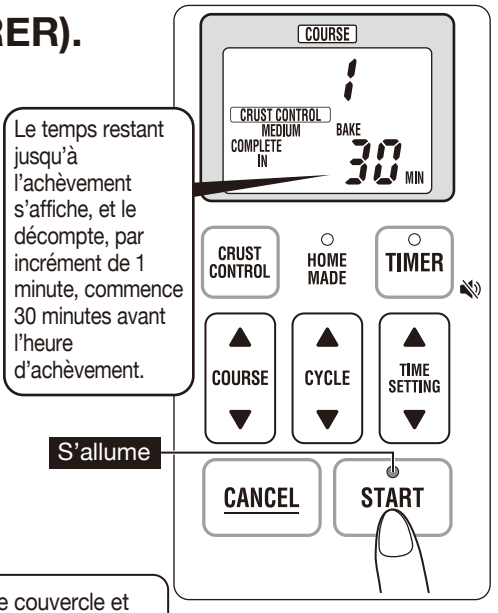


- Le dernier programme utilisé est conservé en mémoire même une fois le produit débranché.

Pour changer la couleur de croûte Appuyez sur le bouton CRUST CONTROL (CONTRÔLE DE LA CROÛTE). (→ p. 18)

7 Appuyez sur le bouton START (DÉMARRER).

- Le voyant START (DÉMARRER) s'allume et le premier cycle « **REST** » **(REPOS)** s'affiche.
- L'écran affiche d'abord le temps d'achèvement puis, 30 minutes avant la fin, le temps restant jusqu'à l'achèvement par incrément de 1 minute.
- Assurez-vous que le couvercle soit solidement fermé. Le commutateur de sûreté s'enclenche si le couvercle est mal fermé. Le mot « **LID** » **(COUVERCLE)** clignote à l'écran et l'opération est interrompue.
- Le produit ne fonctionne pas avec le couvercle ouvert. Laissez le couvercle ouvert pour une période prolongée peut retarder l'heure d'achèvement.
- Suivant la température ambiante, il se peut que le hublot d'observation s'embue et qu'il soit difficile de voir à travers.
- Pendant BAKE (CUISSON), le corps principal et le couvercle deviennent extrêmement chauds. Prenez garde de vous brûler.

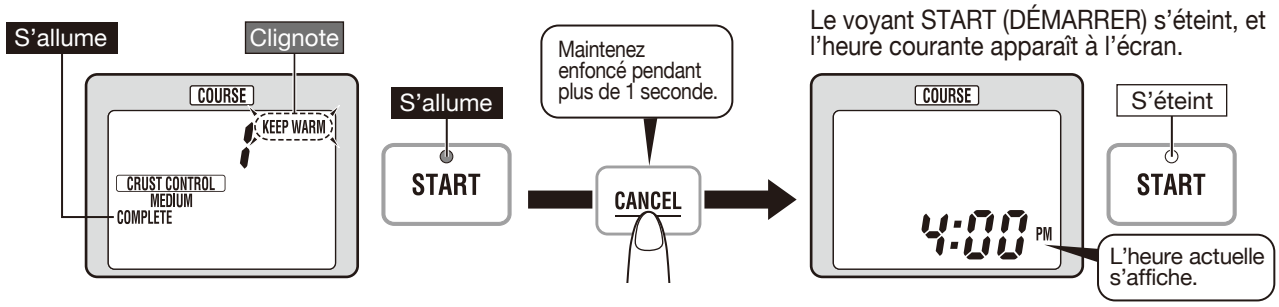


- Quand le bip d'ajout retentit et que « **ADD** » **(AJOUT)** clignote à l'écran, ouvrez le couvercle et ajoutez les ingrédients supplémentaires à la recette. Le bip d'ajout retenti pendant 30 secondes.

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

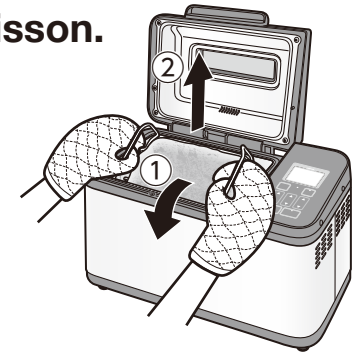
COMMENT FAIRE UN PAIN SIMPLE (suite)

8 Maintenez enfoncé le bouton CANCEL (ANNULER) pendant 1 seconde pour éteindre l'appareil quand le bip de conclusion retentit.



- 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 à l'écran 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 à l'écran.

9 Ouvrez le couvercle et retirez la casserole de cuisson.

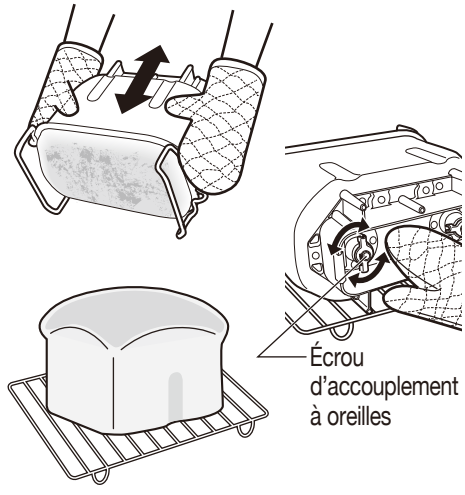


① Tenez les poignées de la casserole de cuisson puis penchez-la vers vous pour la déverrouiller.

② Par la suite, soulevez la casserole de cuisson pour la retirer.

- Le corps principal, la casserole de cuisson, la partie interne du corps principal et d'autres pièces sont extrêmement chauds. Soyez prudent et ne vous brûlez pas en ouvrant le couvercle.
- Veillez à porter des gants de cuisine ou protections similaires pour retirer la casserole de cuisson.

10 Retirez le pain de la casserole de cuisson.

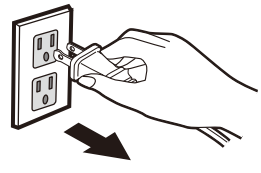


① Retourner la casserole de cuisson et la secouer pour faire sortir le pain.

- S'il est difficile à retirer le pain, secouez délicatement à quelques reprises les écrous d'accouplement à oreilles dessous, à l'arrière de la casserole de cuisson. (Si vous les secouez trop, un grand trou apparaîtra au fond du pain).
- Si une, ou les deux, lames de pétrissage sont au fond de la miche, laissez-la refroidir puis retirez la ou les lames avec une cuillère de plastique ou une spatule de caoutchouc.
  N'utilisez pas d'ustensiles rigides comme des couteaux ou des fourchettes.
- Faites attention pour ne pas vous brûler.

② 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.

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



Pour régler la minuterie, veuillez consulter « Minuterie » (p. 17).

RÉGLAGE DE LA MINUTERIE

- La fonction de minuterie permet de régler l'heure d'achèvement jusqu'à 13 heures à l'avance par incréments de 10 minutes.
- N'utilisez pas la fonction de minuterie si la recette exige des ingrédients qui peuvent facilement se gâter comme du lait, du jus, des légumes ou des œufs.
- Le bip d'ajout ne retentit pas lorsque la fonction de minuterie est activée.

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), WHOLE WHEAT (BLÉ ENTIER), EUROPEAN (EUROPÉEN), MULTIGRAIN (MULTIGRAIN), SALT FREE (SANS SEL), SUGAR FREE (SANS SUCRE), HOMEMADE (MAISON) *

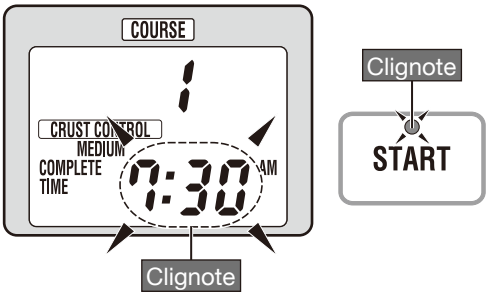
* Lorsque le cycle **SHAPE (FAÇONNAGE)** est réglé sur « **OFF** » **(DÉSACTIVÉ)**.

Pour changer la couleur de croûte	Appuyez sur le bouton CRUST CONTROL (CONTRÔLE DE LA CROÛTE). (→ p. 18)

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) pour régler l'heure de la fin de la cuisson.



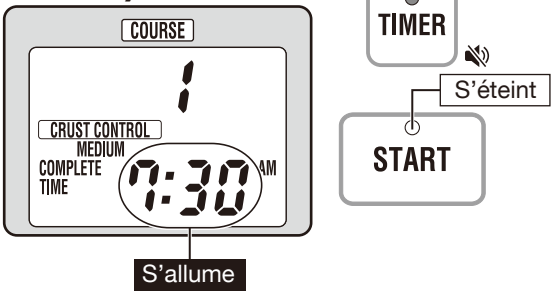
Bouton ▲ : Chaque pression fait avancer le temps, par incrément de 10 minutes.
Bouton ▼ : Chaque pression fait reculer l'horloge de 10 minutes.

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

4 Appuyez sur le bouton START (DÉMARRER).

Le voyant TIMER (MINUTERIE) s'allume, le voyant START (DÉMARRER) s'éteint et l'heure de la fin du programme apparaît à l'écran.

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



AUTRES FONCTIONS

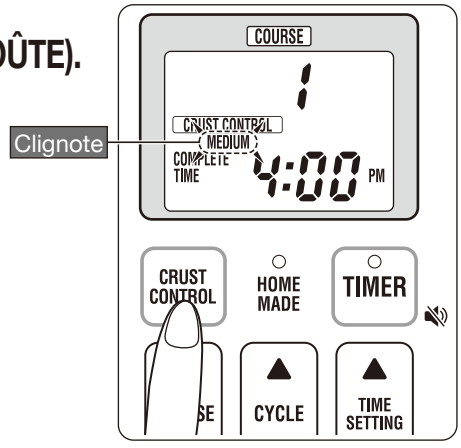
■Réglage de la couleur de la croûte

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 « **LIGHT** » **(PÂLE)**, « **MEDIUM** » **(MOYENNE)** et « **DARK** » **(FONCÉE)** à l'écran.

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

→ **MEDIUM** (MOYENNE) → **DARK** (FONCÉE) → **LIGHT** (PÂLE) →

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

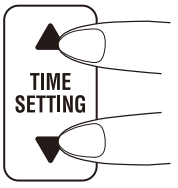
BREAD (PAIN)	WHITE (BLANC), MULTIGRAIN (MULTIGRAIN), GLUTEN FREE (SANS GLUTEN), SALT FREE (SANS SEL), VEGAN (VÉGÉTALIEN), RAPID WHITE (BLANC RAPIDE)
OTHER (AUTRE)	CAKE (GÂTEAU)

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

■Réglage sans repos

Le cycle REST (REPOS) est conçu pour stabiliser la température des ingrédients avant le pétrissage. Si vous choisissez REST OFF (SANS REPOS), la pâte pourrait ne pas bien lever, car la température des ingrédients n'a pas été stabilisé.

Sélectionnez d'abord le programme puis maintenez enfoncés les boutons TIME SETTING (RÉGLAGE DU TEMPS) (▲ ou ▼) pendant au moins 3 secondes.



« **REST OFF** » (SANS REPOS) apparaît à l'écran.

- Une fois que vous avez appuyé sur le bouton **START (DÉMARRER)**, « **REST OFF** » **(SANS REPOS)** disparaît de l'écran et le programme démarre.
- Pour réinstaurer le cycle REST (REPOS), maintenez enfoncés les boutons **TIME SETTING (RÉGLAGE DU TEMPS)** (▲ou▼) pendant au moins 3 secondes jusqu'à ce que « **REST OFF** » **(SANS REPOS)** disparaisse de l'écran.
- Une fois réglé, le réglage Sans repos sera sauvegardé.

Pour connaître les programmes pour utiliser REST OFF (SANS REPOS), voir p. 12.

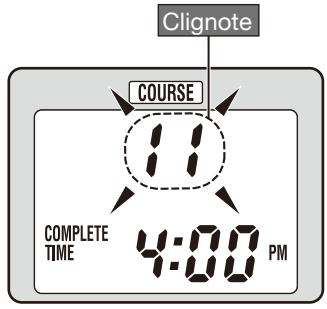
COMMENT FAIRE DE LA PÂTE

Comment faire

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

Pour les étapes *1-7*, voir « COMMENT FAIRE UN PAIN SIMPLE » (p. 14-15).

- **Lors de l'ajout des ingrédients à l'étape *3*, veillez à les ajouter dans l'ordre de leur énumération, car pour certaines recettes la farine doit être ajoutée en premier.**
- **À l'étape *6*, appuyez sur le bouton COURSE (PROGRAMME) (▲ou▼) pour sélectionner le Programme 11 (programme DOUGH (PÂTE)).**
  - ●L'heure d'achèvement de la pâte apparaît à l'écran.



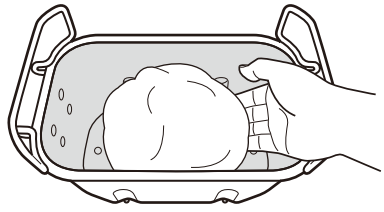
Pour annuler l'opération en cours	Maintenez enfoncé le bouton CANCEL (ANNULER) pendant plus de 1 seconde. (L'heure courante apparaît à l'écran.)

8 Maintenez enfoncé le bouton CANCEL (ANNULER) pendant plus de 1 seconde quand le bip de conclusion retentit, ouvrez le couvercle et retirez la casserole de cuisson.

9 Retirez la pâte de la casserole de cuisson.

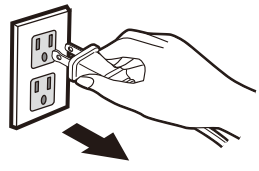
① Enfarinez très légèrement le plan de travail.

② Rassemblez la pâte au centre de la casserole de cuisson, puis retirez-la et mettez-la sur le plan de travail.



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

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



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

- ●Façonnez la pâte comme vous le désirez, et laissez-la lever puis cuisez la pâte.

COMMENT PRÉPARER DU LEVAIN

Préparez rapidement le pain léger au levain après avoir préparé le levain.

Levain

Ingrédients		
360 g (Environ 360 mL)		Eau
260 g	2 tasses	Farine panifiable
6 g	2 c. à thé	Levure sèche active

- Lorsque vous préparez le levain, nettoyez autant que possible la casserole de cuisson et la zone de préparation.

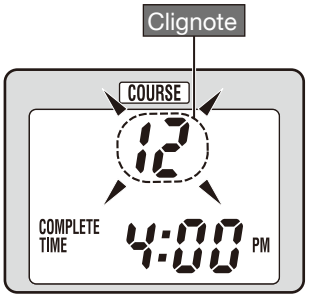
Comment faire

- La fonction de minuterie n'est pas disponible pour le programme SOURDOUGH STARTER (LEVAIN).

Pour les étapes *1-5*, veuillez consulter « COMMENT FAIRE UN PAIN SIMPLE » (p. 14-15).

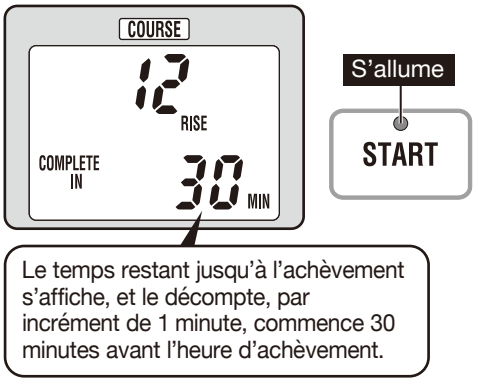
6 Appuyez sur le bouton ▲ COURSE ▼ (PROGRAMME) et sélectionnez le programme 12 (programme SOURDOUGH STARTER (LEVAIN)).

- L'heure d'achèvement du levain apparaît à l'écran.



7 Appuyez sur le bouton START (DÉMARRER).

- Le voyant START (DÉMARRER) s'allume et le premier cycle « **REST** » **(REPOS)** s'affiche.
- L'écran affiche d'abord le temps d'achèvement puis, 30 minutes avant la fin, le temps restant jusqu'à l'achèvement par incrément de 1 minute.
- Assurez-vous que le couvercle soit solidement fermé. Le commutateur de sûreté s'enclenche si le couvercle est mal fermé. Le mot « **LID** » **(COUVERCLE)** clignote à l'écran et l'opération est interrompue.



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

8 Maintenez enfoncé le bouton CANCEL (ANNULER) pendant plus de 1 seconde quand le bip de conclusion retentit, ouvrez le couvercle et retirez la casserole de cuisson.

- Le levain et le pain au levain sont très sensibles. Les résultats de cuisson peuvent varier en fonction de la température et l'emplacement de la pièce.

Pour connaître la méthode de préparation du pain au levain, veuillez consulter « COMMENT FAIRE DU PAIN AU LEVAIN » (p. 22).

COMMENT FAIRE DU PAIN AU LEVAIN

Pain léger au levain

Ingrédients supplémentaires		
38 g (Environ 38 mL)	2-1/2 c. à soupe	Vinaigre de cidre de pomme*
23 g (Environ 23 mL)	1-1/2 c. à soupe	Jus de citron
390 g	3 tasses	Farine panifiable
24 g	2 c. à soupe	Sucre
7,5 g	1-1/2 c. à thé	Sel
6 g	2 c. à thé	Levure sèche active

* Si le contenu s'est déposé au fond, agitez la bouteille avant l'utilisation.

Comment faire

● Lorsque vous préparez du pain au levain, n'utilisez pas la fonction de minuterie.

Pour les étapes *1-8*, préparez le levain selon les directives sous « COMMENT PRÉPARER DU LEVAIN » (p. 21).

9 **Ajoutez les (Ingrédients supplémentaires) dans la casserole de cuisson contenant le levain dans la séquence énumérée.**

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

Tenez les poignées de la casserole de cuisson, enfoncez-la entièrement dans le réceptacle jusqu'à ce qu'elle s'enclenche puis fermez le couvercle.

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

Pour les autres étapes, veuillez consulter « COMMENT FAIRE UN PAIN SIMPLE » (p. 15-16).

COMMENT FAIRE DES GÂTEAUX

Quatre-quarts

Ingrédients		
150 g	3	Gros œufs (battus)
80 g (Environ 80 mL)		Lait
114 g	4,0 oz	Beurre sans sel
5 g (Environ 5 mL)	1 c. à thé	Extrait de vanille
206 g	1 tasse	Sucre
260 g	2 tasses	Farine tout usage Ⓐ
10,5 g	3-1/2 c. à thé	Levure chimique Ⓐ

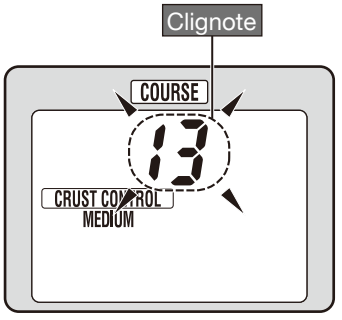
- Faites fondre le beurre sans sel et laissez le refroidir à température ambiante.
- Tamisez ensemble les ingrédients de Ⓐ.
- Veillez à ajouter les ingrédients dans l'ordre où ils sont énumérés.

Comment faire

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

Pour les étapes *1-5*, veuillez consulter « COMMENT FAIRE UN PAIN SIMPLE » (p. 14-15).

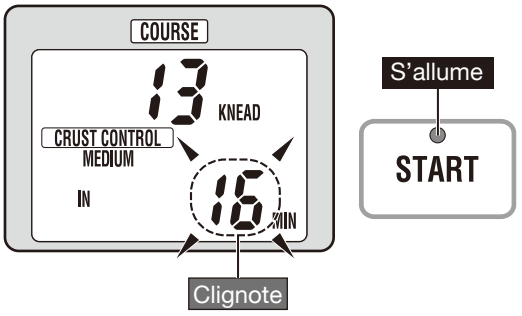
6 Appuyez sur le bouton ▲ COURSE ▼ (PROGRAMME) et sélectionnez le Programme 13 (programme CAKE (GÂTEAU)).



- L'heure d'achèvement n'apparaît pas à l'écran.

Pour changer la couleur de croûte — Appuyez sur le bouton CRUST CONTROL (CONTRÔLE DE LA CROÛTE). (→ p. 18)

7 Appuyez sur le bouton START (DÉMARRER).



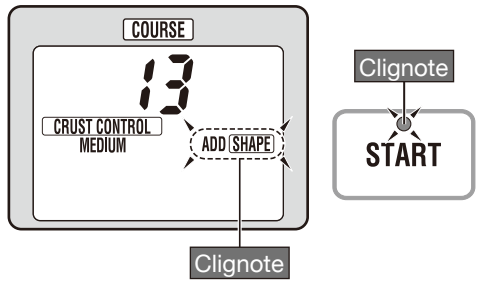
- Le voyant START (DÉMARRER) s'allume et le premier cycle « **KNEAD** » **(PÉTRISSAGE)** s'affiche.
- Le temps restant avant la tonalité du bip d'ajout d'ingrédients supplémentaires (16 minutes) clignote à l'écran.
- Assurez-vous que le couvercle soit solidement fermé. Le commutateur de sûreté s'enclenche si le couvercle est mal fermé. Le mot « **LID** » **(COUVERCLE)** clignote à l'écran et l'opération est interrompue.

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

COMMENT FAIRE DES GÂTEAUX (suite)

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

16 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 à l'écran.



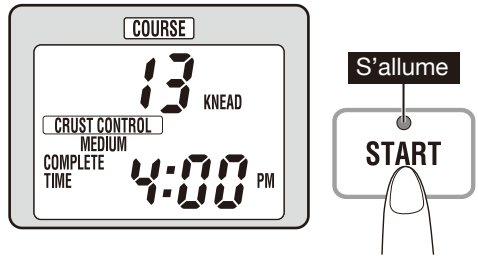
① Ouvrez le couvercle.

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.

- 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.)
- D'abord, raclez toute la farine des parois de la casserole de cuisson puis ajoutez les ingrédients supplémentaires.
- Veillez à faire tomber toute la farine en la raclant, de sorte que les côtés du gâteau cuit soient bien lisses.

③ Fermez le couvercle.

9 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.
- Si vous n'appuyez pas sur le bouton **START (DÉMARRER)**, le produit poursuit automatiquement son fonctionnement 20 minutes après le bip d'ajout. Cependant, la préparation sera interrompue si le couvercle est ouvert.
- À la reprise du fonctionnement, l'écran affiche d'abord le temps d'achèvement puis, 30 minutes avant la fin, le temps restant jusqu'à l'achèvement par incrément de 1 minute.
- Pendant BAKE (CUISSON), le corps principal et le couvercle deviennent extrêmement chauds. Prenez garde de vous brûler.

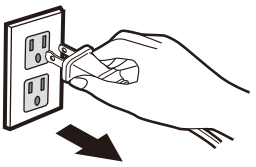
10 Maintenez enfoncé le bouton CANCEL (ANNULER) pendant plus de 1 seconde quand le bip de conclusion retentit, ouvrez le couvercle et retirez la casserole de cuisson.

- Le corps principal, la casserole de cuisson, la partie interne du corps principal et d'autres pièces sont extrêmement chauds. Soyez prudent et ne vous brûlez pas en ouvrant le couvercle.
- Veillez à porter des gants de cuisine ou protections similaires pour retire la casserole de cuisson.

11 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.
- Si les lames de pétrissage restent au fond du gâteau, laissez-le refroidir puis utilisez une cuillère de plastique ou une spatule de caoutchouc pour les retirer.
- Faites attention pour ne pas vous brûler.
- Mettez le gâteau sur une grille de refroidissement ou quelque chose de similaire pour refroidir le gâteau et libérer l'humidité par le bas.

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



COMMENT FAIRE DE LA CONFITURE

Confiture de fraises

Ingrédients		
300 g	3 tasses	Fraises * (poids net)
137 g	2/3 tasse	Sucre
15 g (Environ 15 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.

Comment faire

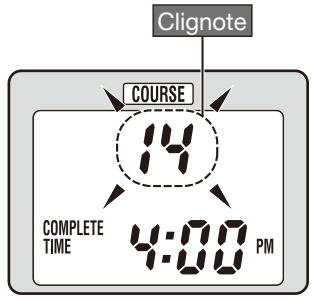
- La fonction de minuterie n'est pas disponible pour le programme JAM (CONFITURE).

Pour les étapes 1-5, veuillez consulter « COMMENT FAIRE UN PAIN SIMPLE » (p. 14-15).

6

Appuyez sur le bouton ▲ COURSE ▼ (PROGRAMME) puis sélectionnez le Programme 14 (programme JAM (CONFITURE)).

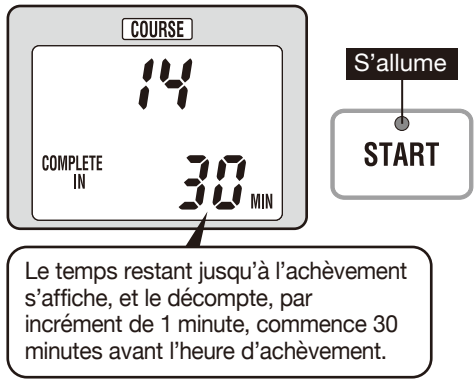
- L'heure d'achèvement de la confiture apparaît à l'écran.



7

Appuyez sur le bouton START (DÉMARRER).

- Le voyant START (DÉMARRER) s'allume.
- L'écran affiche d'abord le temps d'achèvement puis, 30 minutes avant la fin, le temps restant jusqu'à l'achèvement par incrément de 1 minute.
- Assurez-vous que le couvercle soit solidement fermé. Le commutateur de sûreté s'enclenche si le couvercle est mal fermé. Le mot « **LID** » **(COUVERCLE)** clignote à l'écran et l'opération est interrompue.
- Au cours du programme JAM (CONFITURE), le corps principal et le couvercle peuvent devenir extrêmement chauds. Faites attention pour ne pas vous brûler.



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

8

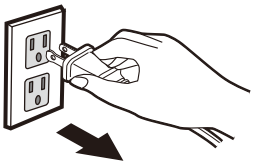
Maintenez enfoncé le bouton CANCEL (ANNULER) pendant plus de 1 seconde quand le bip de conclusion retentit, ouvrez le couvercle et retirez la casserole de cuisson.

- Le corps principal, la casserole de cuisson, la partie interne du corps principal et d'autres pièces sont extrêmement chauds. Soyez prudent et ne vous brûlez pas en ouvrant le couvercle.
- Veillez à porter des gants de cuisine ou protections similaires pour retire la casserole de cuisson.

9 Retirez la confiture de la casserole de cuisson.

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

10 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 liquide que celle que l'on trouve en magasin. Pour une confiture plus épaisse, ajoutez de la 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 vous permet de personnaliser les cycles de fabrication du pain.
- Vous pouvez régler jusqu'à 3 programmes Homemade (Maison) en mémoire (1, 2 et 3).

Programme HOMEMADE (MAISON)

REST (REPOS)

Stabilise la température des ingrédients.



KNEAD (PÉTRISSAGE)

Pétrit la pâte.

Ajout des Ingrédients supplémentaires

Le bip d'ajout retentit 5 minutes avant la fin du cycle **KNEAD (PÉTRISSAGE)**.



SHAPE (FAÇONNAGE) *

Retirez la pâte et façonnez-la manuellement.



RISE (LEVÉE) 1 - 3

L'activité de la levure est favorisée par le maintien de la pâte à une température fixe.



Dégonflage

Purge les gaz piégés dans la pâte pendant **RISE (LEVÉE)**.

- Cette étape est exécutée au début des cycles **RISE (LEVÉE)** 2 et 3. (Les lames de pétrissage tournent plusieurs fois.)



BAKE (CUISSON)

Cuit le pain en forme de miche.



KEEP WARM (MAINTIEN AU CHAUD)

Garde le pain cuit au chaud pendant 1 heure.



■À propos de chaque cycle

	Durée min et max
REST (REPOS)	DÉSACTIVÉ ou 1 - 30 min.
KNEAD (PÉTRISSAGE)	DÉSACTIVÉ ou 5 - 30 min.
SHAPE (FAÇONNAGE)	DÉSACTIVÉ ou 1 heure
RISE (LEVÉE) 1	DÉSACTIVÉ ou 1 min. - 12 heures
RISE (LEVÉE) 2	DÉSACTIVÉ ou 1 min. - 2 heures
RISE (LEVÉE) 3	DÉSACTIVÉ ou 1 min. - 2 heures
BAKE (CUISSON)	DÉSACTIVÉ ou 1 min. - 1,5 heure
KEEP WARM (MAINTIEN AU CHAUD)	DÉSACTIVÉ ou 1 heure

* 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.

- 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)**.

■Lorsque vous utilisez vos propres recettes :

- Sachez que nous ne pouvons pas garantir les résultats des recettes ne font pas partie du Mode d'emploi ou du Livre de recettes notamment les modifications apportées à la quantité des ingrédients ou la substitution d'ingrédients. Cela s'applique également au programme HOMEMADE (MAISON) au sein duquel vous pouvez modifier les cycles de temps.
- Soyez prudents aux situations qui suivent, car elles risquent de surcharger le moteur. Un moteur surchargé peut entraîner un dysfonctionnement.
  - La quantité d'humidité est réduite.
  - La quantité de farine est accrue.
- Déposer de grands volumes d'ingrédients durs dans la casserole de cuisson risque d'endommager le revêtement antiadhésif de la casserole de cuisson et les lames de pétrissage.
- L'utilisation de lait et d'œufs pour remplacer l'eau donnera une croûte plus foncée et les résultats risquent d'être insatisfaisants.
- L'utilisation de grandes quantités de sucre donnera une croûte plus foncée.
- L'utilisation de fruits frais à teneur enzymatique élevée qui décompose des protéines comme les figues, les kiwis, l'ananas, etc. pourrait rendre difficile la levée du pain.

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).

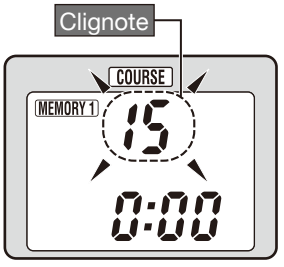
Recréation des temps de cycle pour un pain blanc simple pour le programme WHITE (BLANC)

REST (REPOS)	KNEAD (PÉTRISSAGE)	SHAPE (FAÇONNAGE)	RISE (LEVÉE) 1	RISE (LEVÉE) 2	RISE (LEVÉE) 3	BAKE (CUISSON)	KEEP WARM (MAINTIEN AU CHAUD)	TOTAL
0:30	0:20	OFF (DÉSACTIVÉ)	0:35	0:20	0:40	1:00	OFF (DÉSACTIVÉ)	3:25

1 Préparez les ingrédients.

Voir les étapes 1-5 de « COMMENT FAIRE UN PAIN SIMPLE » (p. 14-15).

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)•••

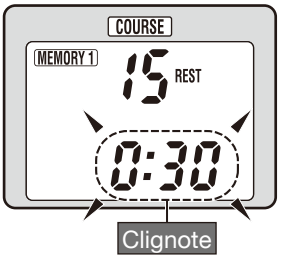
Le temps total de programme « **0:00** », valeur par défaut au moment de l'achat, apparaît à l'écran et le voyant HOMEMADE (MAISON) s'allume.

Pour annuler le réglage

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

- Le programme HOMEMADE (MAISON) comporte 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).

3 Réglez le temps (0:30) pour « REST » (REPOS).

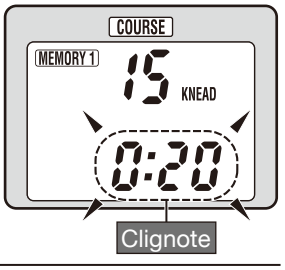


① Appuyez sur le bouton ▲ CYCLE ▼ (CYCLE). Le réglage de temps de « **REST** » **(REPOS)** apparaît.

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

- Chaque pression sur le bouton **CYCLE (CYCLE)** (▲ ou ▼) change le cycle à l'écran.

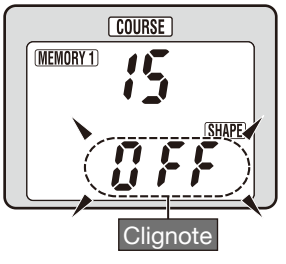
4 Réglez le temps (0:20) pour « KNEAD » (PÉTRISSAGE).



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

② Appuyez sur le bouton **TIME SETTING (RÉGLAGE DU TEMPS)** (▲ ou ▼) pour remplacer le temps par « **0:20** ».

5 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)**.

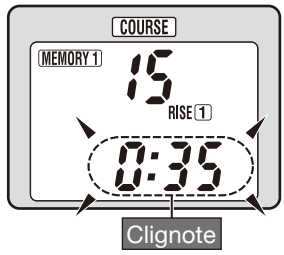
- Le réglage par défaut du cycle **SHAPE (FAÇONNAGE)** est « **OFF** » **(DÉSACTIVÉ)**.
- Le cycle **SHAPE (FAÇONNAGE)** peut être réglé sur « **1:00** » ou « **OFF** » **(DÉSACTIVÉ)**.

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

6 Réglez le temps (0:35) pour « RISE 1 » (LEVÉE 1).

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

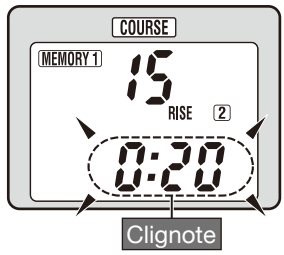
② Appuyez sur le bouton **TIME SETTING (RÉGLAGE DU TEMPS)** (▲ou ▼) pour remplacer le temps par « **0:35** ».



7 Réglez le temps (0:20) pour « RISE 2 » (LEVÉE 2).

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

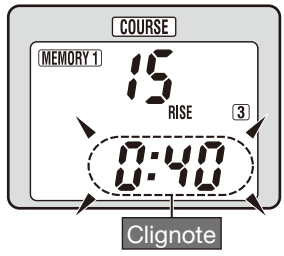
② Appuyez sur le bouton **TIME SETTING (RÉGLAGE DU TEMPS)** (▲ou ▼) pour remplacer le temps par « **0:20** ».



8 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.

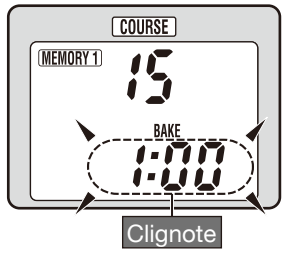
② Appuyez sur le bouton **TIME SETTING (RÉGLAGE DU TEMPS)** (▲ou ▼) pour remplacer le temps par « **0:40** ».



9 Réglez le temps (1:00) 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 « **1:00** ».

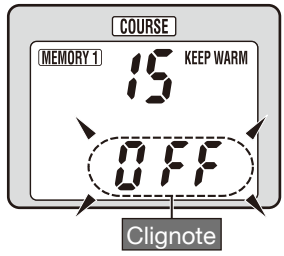


10 Réglez le cycle « KEEP WARM » (MAINTIEN AU CHAUD) à « OFF » (DÉSACTIVÉ).

① Appuyez sur le bouton ▲ CYCLE (CYCLE). Le réglage du temps « **KEEP WARM** » **(MAINTIEN AU CHAUD)** apparaît.

② Appuyez sur le bouton **TIME SETTING (RÉGLAGE DU TEMPS)** (▲ ou ▼) pour régler le cycle **KEEP WARM (MAINTIEN AU CHAUD)** sur « **OFF** » **(DÉSACTIVÉ).**

● Le cycle **KEEP WARM (MAINTIEN AU CHAUD)** peut être réglé sur « **1:00** » ou « **OFF** » **(DÉSACTIVÉ)**.

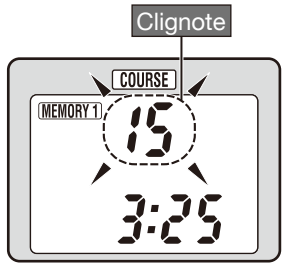


11 Vérifiez le temps total du programme (3:25).

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

Si l'affichage indique « **3:25** », les réglages ont été saisis correctement.

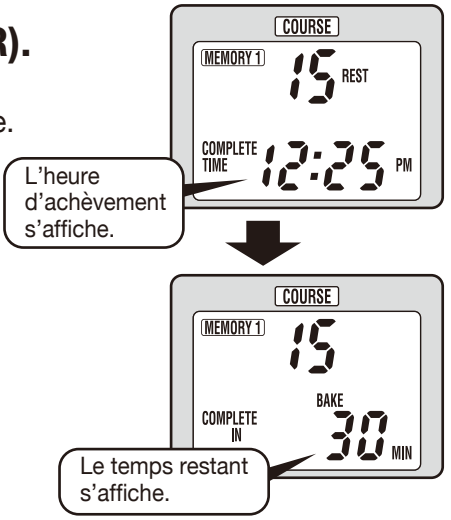
● Si l'affichage n'indique pas « **3:25** », appuyez de nouveau sur le bouton **CYCLE (CYCLE)** (▲) et réessayez à partir du cycle **REST (REPOS)**.



12 Appuyez sur le bouton START (DÉMARRER).

Le voyant START (DÉMARRER) s'allume et le programme démarre.

- Lorsque le programme démarre, l'heure d'achèvement (temps total du programme ajouté à l'heure actuelle) apparaît à l'écran.
  (L'illustration ci-contre à droite montre l'heure d'achèvement lorsque le temps total du programme est de 3 heures 25 minutes et que le programme démarre à 9 h.)



- Assurez-vous que le couvercle soit solidement fermé. Le commutateur de sûreté s'enclenche si le couvercle est mal fermé. Le mot « **LID** » **(COUVERCLE)** clignote à l'écran et l'opération est interrompue.
- Le produit ne fonctionne pas avec le couvercle ouvert. Laissez le couvercle ouvert pour une période prolongée peut retarder l'heure d'achèvement.
- Pendant BAKE (CUISSON), le corps principal et le couvercle deviennent extrêmement chauds. Prenez garde de vous brûler.

- Le temps restant jusqu'à l'achèvement s'affiche, et le décompte, par incrément 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 incrément de 1 minute, à partir du début de l'opération.)

- **Pour les étapes à suivre une fois la cuisson achevée, voir les étapes 8-11 de « COMMENT FAIRE UN PAIN SIMPLE » (p. 16).**
- **Pour les étapes à suivre une fois la préparation de la pâte achevée, voir les étapes 8-11 de « COMMENT FAIRE DE LA PÂTE » (p. 20).**

Pour annuler l'opération en cours

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

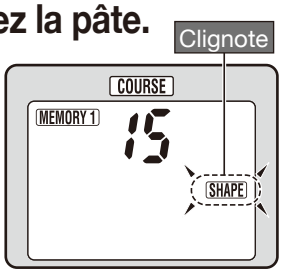
Pour façonner la pâte manuellement avec le cycle SHAPE (FAÇONNAGE) :

Pour les étapes *1*-*12*, veuillez consulter « NOTIONS ESSENTIELLES DE L'UTILISATION DU PROGRAMME HOMEMADE (MAISON) » (p. 29-31).

- À l'étape ***5***, 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 à l'écran, le cycle **SHAPE (FAÇONNAGE)** a été programmé correctement (activé). Si « **SHAPE** » **(FAÇONNAGE)** n'apparaît pas à l'écran, réajustez les réglages.
- Le temps total du programme ne comprend pas le temps du cycle **SHAPE (FAÇONNAGE)**.
- À l'étape ***12***, l'écran indiquera le temps du décompte jusqu'au cycle **SHAPE (FAÇONNAGE)**.

13 Les bips d'alerte (10 bips courts) du cycle SHAPE (FAÇONNAGE) 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 à l'écran.



- Lorsque le cycle **KNEAD (PÉTRISSAGE)** est programmé, le bip d'ajout retentit avec de double bips courts (pendant 30 secondes) avant celui de **SHAPE (FAÇONNAGE)**. Prenez garde de confondre les deux.

- N'appuyez pas sur le bouton **CANCEL (ANNULER)** lorsque les bips **SHAPE (FAÇONNAGE)** retentissent.
- Terminez le processus **SHAPE (FAÇONNAGE)** en 1 heure. Lorsque le processus **SHAPE (FAÇONNAGE)** est terminé, appuyez de nouveau 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 à l'écran.

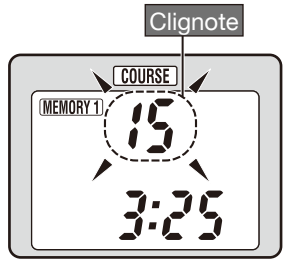
Pour les étapes à suivre une fois la cuisson achevée, voir les étapes 8-11 de « COMMENT FAIRE UN PAIN SIMPLE » (p. 16).

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

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. 29-30) pour régler le temps désiré pour chaque cycle.

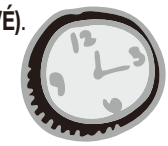
● Le produit conserve en mémoire les temps de cycle précédemment programmés et les rappelle lorsqu'ils sont de nouveau sélectionnés.
Pour modifier les réglages, programmez de nouveau le temps désiré pour tous les cycles.
Si vous souhaitez ne pas reprogrammer le temps d'un cycle particulier, appuyez sur 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 cycle **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. 29-30).

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. 17.)

● Appuyez sur le bouton **TIMER (MINUTERIE)** lorsque le temps total du programme est indiqué à l'écran.

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

Le voyant TIMER (MINUTERIE) s'allume, et le voyant START (DÉMARRER) s'éteint.
L'heure de la fin du programme apparaît à l'écran.

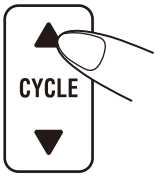
● Veillez à presser sur le bouton **START (DÉMARRER)**. Autrement, la fonction de minuterie ne sera pas activée.

Pour interrompre le cycle en cours d'opération :

① Appuyez sur le bouton **COURSE (PROGRAMME)** (▲) et le cycle en cours et le temps restant s'affichent à l'écran (l'écran reviendra à l'image antérieure en 5 secondes).



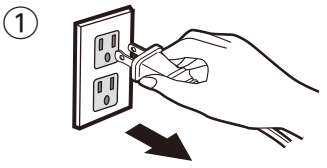
② Alors que le temps restant est affiché, maintenez enfoncé le bouton **CYCLE (CYCLE)** (▲) pour interrompre le cycle et passer au prochain.



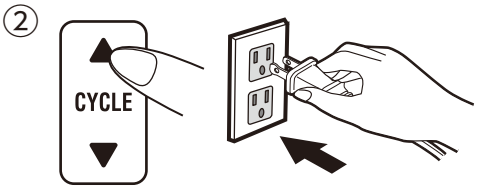
- À l'interruption du cycle, les réglages sont sauvegardés et la prochaine fois, le programme utilisera un cycle court.

Pour supprimer entièrement tous les réglages sauvegardés :

① Débranchez la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant.



② Branchez la fiche du cordon d'alimentation dans la prise de courant tout enfonçant le bouton **CYCLE (CYCLE)** (▲). Les MEMORY 1 (MÉMOIRE 1), MEMORY 2 (MÉMOIRE 2) et MEMORY 3 (MÉMOIRE 3) du programme HOMEMADE (MAISON) seront entièrement supprimées et le produit revient aux réglages d'usine par défaut.



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
—	**REST (REPOS)**	● Quand vous désirez stabiliser la température des ingrédients.
● 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)**	● 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 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 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 et la casserole de cuisson.**

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 les détergents de cuisine doux, tels que diluants et blanchissants. 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, évitez de frotter trop fort ou de les laisser longtemps sur le produit, car sa surface peut devenir abîmée par les réactions chimiques.
- ● N'utilisez pas un lave-vaisselle ou un sèche-vaisselle.

Corps principal et couvercle

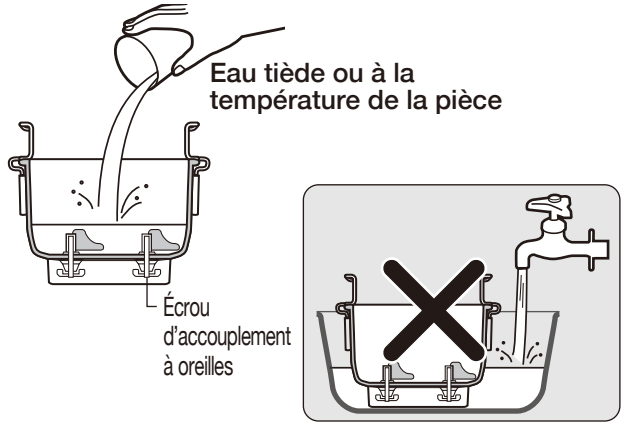
Essuyez avec un linge doux bien essoré.

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

Casserole de cuisson

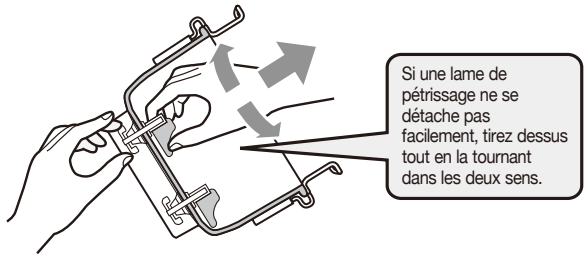
1 Remplissez la casserole de cuisson d'une eau tiède ou à la température de la pièce pour amollir la pâte collée à l'arbre de rotation et aux lames de pétrissage.

● 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 les lames de pétrissage de tourner.)



2 Jetez l'eau et retirez les lames de pétrissage.

● S'il s'avère difficile de retirez une lame de pétrissage, tenez l'écrou d'accouplement à oreilles sous la casserole de cuisson et tirez sur la lame tout en tournant dans les deux directions.

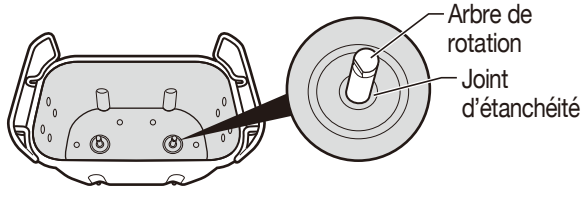


3 Utilisez un savon à vaisselle doux et une éponge douce.

● N'utilisez pas une éponge en nylon dur ou des brosses pour nettoyer la casserole de cuisson.

● Ne plongez pas dans l'eau le fond de la casserole de cuisson, qui contient les écrous d'accouplement à oreilles. (Cela peut causer de la corrosion ou un dysfonctionnement.) Essuyez les écrous 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 les lames de pétrissage.



- N'utilisez pas une éponge en nylon dur ou des brosses pour nettoyer les lames de pétrissage.
- 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 bambou ou ustensile similaire.
- Veillez à fixer les lames de pétrissage dans la casserole de cuisson après chaque nettoyage pour ne pas les perdre.

Tasses et cuillère à mesurer

Utilisez un savon à vaisselle doux et une éponge ou un linge doux pour laver les tasses et la cuillère à mesurer.

Revêtement antiadhésif de la casserole de cuisson et des lames de pétrissage

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 ce qui suit :
  - Détergents autres que les détergents de cuisine doux, tels que diluants et blanchissants. 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.
- 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.
- Si le revêtement antiadhésif de la casserole de cuisson ou des lames de pétrissage commence à décoller, vous pouvez acheter des pièces de rechange pour les remplacer.

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 et les lames de pétrissage.

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.

Noms des pièces	Numéro des pièces
Casserole de cuisson	BX227810A-00
Lame de pétrissage	BX227083G-00
Tasse à mesurer le liquide	BX167086L-01
Tasses à mesurer emboîtées	BX167K04L-01
Cuillère à mesurer	BX167085L-01

Service à la Clientèle Zojirushi

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

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 à son environnement comme la température de la pièce, la météorologie, le taux d'humidité, l'altitude, l'utilisation de la minuterie et les variations de la tension électrique domestique. La forme de la miche peut aussi être considérablement influencée si les ingrédients ne sont pas frais ou bien mesurés. Pour de plus amples renseignements, veuillez consulter « CONSEILS POUR LA FABRICATION DU PAIN » (→ p. 10).
Q2 Pourquoi les résultats de cuisson varient-ils selon les saisons ?	**R2** Si la température ambiante est élevée, la pâte peut parfois trop lever, se fissurer ou s'effondrer provoquant un creux au centre, sur le dessus de la miche cuite. Si la température ambiante est trop froide, la pâte peut avoir de la difficulté à lever. Il est possible de résoudre ce problème en ajustant la température de l'eau. (→ p. 10)
Q3 Parfois, la farine colle aux parois de la miche. Pourquoi ?	**R3** Au cours de la période initiale de pétrissage, des petites quantités de farine ne se sont pas bien mélangées et ont collé aux parois de la casserole de cuisson, puis à la miche. Dans ce cas, utilisez un couteau aiguisé pour gratter la farine sur la croûte externe de la miche.
Q4 Parfois, la farine colle aux parois du gâteau préparé avec le programme CAKE (GÂTEAU). Pourquoi ?	**R4** Vous avez probablement ajouté les ingrédients dans la casserole sans respecter l'ordre de la liste. Lorsque le bip d'ajout retentit et qu'il faut rajouter les ingrédients supplémentaires, profitez du moment pour gratter la farine collée dans la casserole de cuisson avec une spatule de caoutchouc.
Q5 Pourquoi la pâte est-elle parfois très épaisse et difficile à manipuler ?	**R5** La pâte peut parfois être collante (trop humide), suivant la température ambiante 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.
Q6 Pourquoi le dessus du pain a-t-il parfois l'air déchiré ?	**R6** 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.
Q7 Pourquoi est-ce que le délai du pain préparé avec le programme WHOLE WHEAT (BÉL ENTIER) est-il plus court que celui du WHITE (BLANC) ?	**R7** La farine de blé entier ne lève pas aussi bien que la farine panifiable. Le programme WHOLE WHEAT (BLÉ ENTIER) sera plus court et la miche sera plus petite qu'une miche avec le programme WHITE (BLANC).

Ingrédients

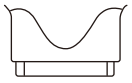
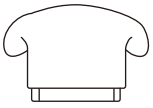
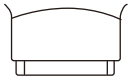
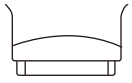
Q8 Puis-je utiliser de la farine moulue à la maison ?	**R8** Selon le degré de mouture de la farine moulue à la maison, les résultats de la cuisson peuvent être décevants. Pour de meilleurs résultats, nous recommandons l'utilisation de farine panifiable du commerce. Lors de la mouture, essayez d'obtenir une farine fine pour ne pas endommager le revêtement antiadhésif de la casserole de cuisson et des lames de pétrissage.
Q9 Pourquoi certains ingrédients supplémentaires, comme des raisons et des noix, ne se mélangent pas bien à la pâte ?	**R9** Des ingrédients distincts peuvent coller ensemble (comme les raisins ou d'autres fruits). Lorsque vous les ajoutez, répartissez-les à l'intérieur de la casserole de cuisson.
Q10 Puis-je utiliser du sucre décoratif ou en bloc comme substitut au sucre ?	**R10** N'utilisez pas de sucre de gros calibre comme le sucre décoratif ou un bloc de sucre. Cela peut égratigner ou faire décoller le revêtement antiadhésif de la casserole de cuisson ou des lames de pétrissage.

Autre

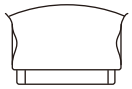
Q11 Puis-je utiliser le produit pour cuire du pain de d'autres recettes ?	**R11** Autant que possible, respectez les quantités d'ingrédients indiquées pour chaque recette du Livre de recettes fourni avec ce produit. Si vous faites cuire du pain avec des quantités d'ingrédients inadéquates pour ce produit, le résultat risque d'être insatisfaisant.
Q12 Pourquoi ne puis-je pas régler la minuterie plus de 13 heures à l'avance ?	**R12** Si le produit demeure inutilisé pour une période de temps prolongé, les résultats de la cuisson risquent d'être influencés négativement par les ingrédient gâtés ou les changements à la qualité de la pâte.
Q13 Pourquoi le pain dégage-t-il parfois une odeur bizarre ?	**R13** Le pain peut développer une odeur désagréable si vous utilisez trop de levure sèche ou de vieux ingrédients (farine ou eau). Utilisez toujours des ingrédients frais bien mesurés.
Q14 Puis-je utiliser le produit sans interruption ?	**R14** Ouvrez le couvercle et laissez refroidir l'intérieur du corps principal pendant environ 1 heure avant de l'utiliser de nouveau. Sinon, les résultats de cuisson risquent d'être insatisfaisants.

LORSQUE LES RÉSULTATS NE SONT PAS SATISFAISANTS

- Si vous faites face à un des problèmes qui suivent avec le produit, essayez les solutions proposées, énumérées ci-dessous, une à la fois, en commençant au haut de la liste.
- Si les solutions de dépannage échouent, communiquez avec le Service à la Clientèle Zojirushi pour de l'aide supplémentaire.

Résultats de cuisson	Causes
Le pain a un creux sur le dessus **La partie externe du pain a levé, mais il y a présence d'un creux au milieu.** 	● Avez-vous utilisé trop d'eau ? ● Avez-vous utilisé assez de farine ? ● La farine utilisée était-elle vieille ? ● Avez-vous utilisé le bon type de farine ? ● Avez-vous utilisé trop de levure ? ● La levure utilisée était-elle vieille ? ● Avez-vous le bon type de levure ? ● Les ingrédients étaient-ils chauds ou la température ambiante trop élevée ? Utilisez des ingrédients froids et de l'eau refroidie (environ 41 °F/5 °C) au réfrigérateur.
Le pain lève trop **Le pain lève trop.** 	● Avez-vous utilisé trop d'eau ? ● Avez-vous utilisé trop de farine ? ● Avez-vous utilisé une farine panifiable riche en gluten ? ● Avez-vous utilisé trop de sucre ? ● Avez-vous utilisé assez de sel ? ● Avez-vous utilisé trop de levure ? ● Avez-vous le bon type de levure ? ● Les ingrédients étaient-ils chauds ou la température ambiante trop élevée ? Utilisez des ingrédients froids et de l'eau refroidie (environ 41 °F/5 °C) au réfrigérateur.
Le pain ne lève pas assez **Le pain ne lève pas assez.** 	● Avez-vous utilisé assez d'eau ? ● Avez-vous utilisé assez de farine ? ● La farine utilisée était-elle vieille ? ● Avez-vous utilisé le bon type de farine ? ● Avez-vous utilisé assez de sucre ? ● Avez-vous utilisé un édulcorant hypocalorique (édulcorant artificiel) ? ● Avez-vous utilisé assez de levure ? ● La levure utilisée était-elle vieille ? ● Avez-vous le bon type de levure ? ● 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).
Miches courtes **La miche est courte et lourde.** 	● Avez-vous oublié d'ajouter de la levure ? ● Avez-vous eu une panne électrique d'au moins 5 minutes au cours du fonctionnement ?
Couleur de la croûte **La couleur de la croûte est trop pâle.**	● Avez-vous sélectionné le bon programme ? ● Avez-vous sélectionné **LIGHT (PÂLE)** ?
La couleur de la croûte est trop foncée.	● Avez-vous sélectionné le bon programme ? ● 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.

LORSQUE LES RÉSULTATS NE SONT PAS SATISFAISANTS (suite)

Résultats de cuisson	Causes
Miches affaissées **Les côtés des miches s'affaissent.** 	●Avez-vous retiré le pain de la casserole de cuisson immédiatement après la cuisson ? Veillez à retirer le pain de la casserole de cuisson une fois cuit.
Autre **Le produit ne fonctionne pas.**	●La fiche du cordon d'alimentation n'est pas insérée dans la prise de courant.
Les ingrédient n'étaient pas mélangés.	●Assurez-vous que la casserole de cuisson est solidement fixée au corps principal. ●Fixez solidement les lames de pétrissage.
La texture de la surface du pain tranché n'est pas lisse.	●Coupez le pain avec un couteau à pain après qu'il ait refroidi, car il est difficile à trancher immédiatement après la cuisson.

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 ? ●Avez-vous utilisé les ingrédients supplémentaires en trop grande quantité ?
Confiture **La confiture est trop liquide.**	●La confiture obtenue peut être plus liquide que celle que l'on trouve en magasin. Pour une confiture plus épaisse, ajoutez de la pectine aux autres ingrédients. (→ p. 27)

GUIDE DE DÉPANNAGE

Problème	Points à vérifier
« LID » (COUVERCLE) clignote à l'écran.	● 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 de cuisson soit insatisfaisant.)
« HOT » (CHAUD) apparaît à l'écran.	● La température à l'intérieur du corps principal est de plus de 104 °F (40 °C). Ces valeurs apparaissent si vous essayez d'utiliser le produit sans interruption. → Ouvrez le couvercle et laissez refroidir le corps principal.
Les lames de pétrissage ne bougent plus au cours du cycle KNEAD (PÉTRISSAGE).	● Si le moteur est utilisé plusieurs fois pour exécuter le cycle **KNEAD (PÉTRISSAGE)** sans interruption, le dispositif de sécurité se déclenche et arrête le moteur. Laissez le moteur reposer pendant environ une heure après une utilisation.
Les boutons ne fonctionnent pas.	● La fiche du cordon d'alimentation n'est pas insérée dans la prise de courant.
Le voyant START (DÉMARRER) s'allume et le pétrissage ne démarre pas.	● Pour la plupart des programmes, le premier cycle est **REST (REPOS)**. Il stabilise la température des ingrédients. Le moteur ne fonctionne pas au cours du cycle **REST (REPOS)**. → Cela n'indique pas un dysfonctionnement.
Le produit est bruyant en cours de fonctionnement.	● Le moteur est bruyant au cours du cycle **KNEAD (PÉTRISSAGE)**. → Cela n'indique pas un dysfonctionnement.
Le produit émet des cliquetis pendant l'opération.	● La casserole de cuisson n'est pas bien fixée. → Fixez-la solidement.
Pendant l'opération, seule l'heure courante s'affiche.	● Le courant a-t-il été coupé de manière continue pendant environ 5 minutes ou plus 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 environ 5 minutes ou moins 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 soit insatisfaisant.) ● Si vous ouvrez le couvercle pendant l'opération, celle-ci sera interrompue et il se peut que l'heure d'achèvement soit retardée.
« 7:00 AM » clignote à l'écran quand la fiche du cordon d'alimentation du produit est branchée dans une prise de courant.	● La pile au lithium intégrée est épuisée. → Réglez l'horloge. Vous pouvez utiliser le produit de la même façon. Communiquez avec le Service à la Clientèle Zojirushi pour faire remplacer la pile au lithium. La pile au lithium doit être remplacé par du personnel de réparation autorisé (frais applicables).
De la fumée s'échappe par le purgeur de vapeur et il y a une odeur de brûlé.	● Des ingrédients ou des miettes se sont ramassés sur le réchaud principal ou à l'intérieur du corps principal. → Cela n'indique pas un dysfonctionnement. Assurez-vous de nettoyer le produit après usage. Débranchez la fiche du cordon d'alimentation et laissez le produit refroidir avant de le nettoyer.
« E01 » ou « E02 » apparaît à l'écran.	● Cela indique un dysfonctionnement. → Veuillez communiquez avec le Service à la Clientèle Zojirushi pour des réparations.

ZOJIRUSHI

www.zojirushi.com



Cette icône sur le produit signifie
« Avertissement : contient une pile bouton ».