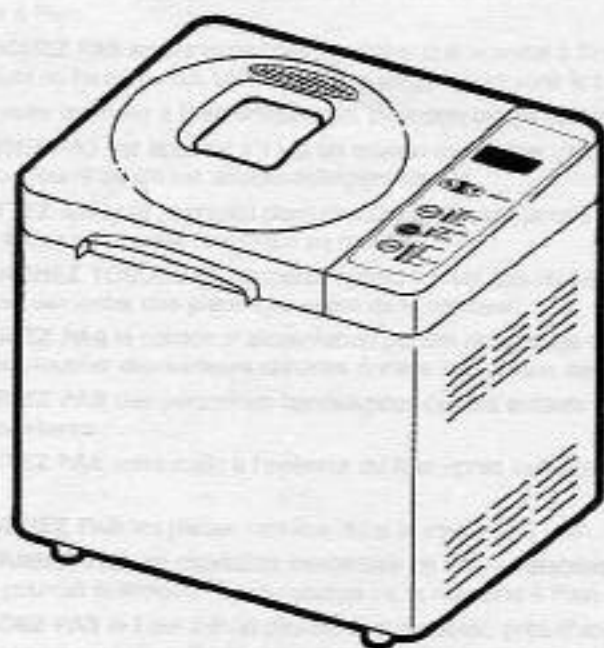


KENWOOD



BM200

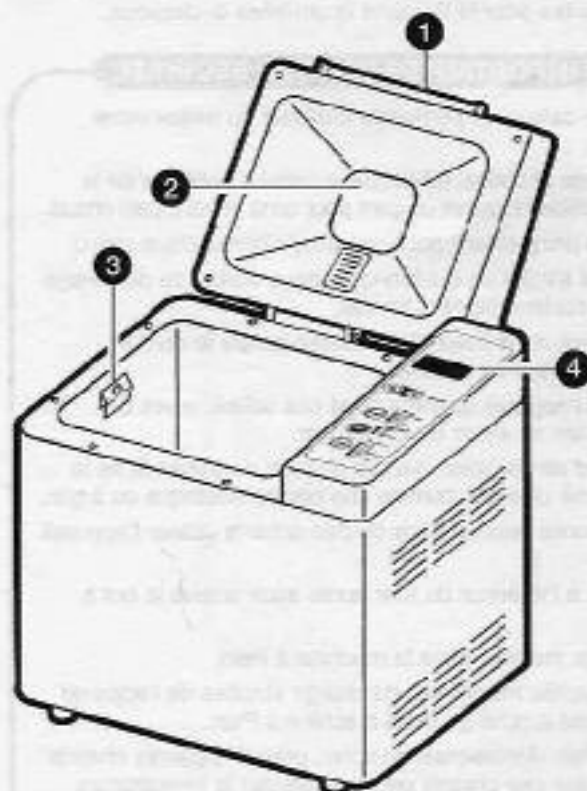
MODE D'EMPLOI

Pour votre sécurité et celle de vos proches, veuillez lire très soigneusement les Recommandations importantes pour la Sécurité énumérées ci-dessous.

RECOMMANDATIONS IMPORTANTES POUR LA SECURITE

- 1 Lisez toutes les instructions - cela vous permettra d'utiliser au mieux votre machine à Pain.
- 2 **NE TOUCHEZ PAS** les surfaces chaudes, telles que le métal à l'intérieur de la partie haute ou l'anse du bol. Utilisez toujours un gant pour sortir le bol à pain chaud.
- 3 Utilisez votre machine à Pain uniquement pour son usage domestique prévu.
- 4 **N'UTILISEZ PAS** cet appareil s'il y a un quelconque signe visible de dommage au cordon fourni ou s'il est accidentellement tombé.
- 5 **NE METTEZ JAMAIS** l'appareil dans l'eau et ne laissez jamais le cordon d'alimentation ou la prise électrique se mouiller.
- 6 **DEBRANCHEZ TOUJOURS** l'appareil quand il n'est pas utilisé, avant de monter ou démonter des pièces ou avant de le nettoyer.
- 7 **NE LAISSEZ PAS** le cordon d'alimentation pendre du plan de travail et ne le laissez pas toucher des surfaces chaudes comme une plaque électrique ou à gaz.
- 8 **NE LAISSEZ PAS** des personnes handicapées ou des enfants utiliser l'appareil sans surveillance.
- 9 **NE METTEZ PAS** votre main à l'intérieur du four après avoir enlevé le bol à pain.
- 10 **NE TOUCHEZ PAS** les pièces mobiles dans la machine à Pain.
- 11 **NE DEPASSEZ PAS** les capacités maximales de charge établies de l'appareil car cela pourrait provoquer une surcharge de la machine à Pain.
- 12 **NE PLACEZ PAS** le Four à Pain directement au soleil, près d'appareils chauds ou dans un courant d'air. Toutes ces choses peuvent affecter la température interne du four, et les résultats pourraient être voués à l'échec.
- 13 Dans la malheureuse éventualité d'une coupure de courant après que les ingrédients aient été partiellement traités, vous devrez recommencer à zéro.
- 14 **N'UTILISEZ PAS** cet appareil dehors.
- 15 **NE FAITES PAS** fonctionner la machine à Pain à vide car cela pourrait l'endommager sérieusement.
- 16 **N'UTILISEZ PAS** l'intérieur de la machine comme lieu de stockage quelconque.
- 17 **NE COUVREZ PAS** les trous d'échappement de la vapeur situés sur le couvercle et assurez-vous que la ventilation est adéquate autour de la machine à pain lorsqu'elle fonctionne.
- 18 Nettoyez consciencieusement la machine et le bol après usage mais seulement après refroidissement.
- 19 **NE LAISSEZ PAS** les enfants jouer avec cette machine.
- 20 **AVERTISSEMENT** : n'utilisez pas d'ingrédients durs ou du sucre en morceaux quand vous préparez le pain.

VOTRE MACHINE A PAIN KENWOOD



1. Poignée du couvercle de la machine à pain
2. Hublot de contrôle
3. Patte de verrouillage
4. Panneau de commande
5. Repères d'alignement
6. Emplacement de la patte de verrouillage
7. Élément chauffant
8. Anse du bol à pain
9. Pétrisseur
10. Axe d'entraînement
11. Accouplement d'entraînement

Gobelet doseur

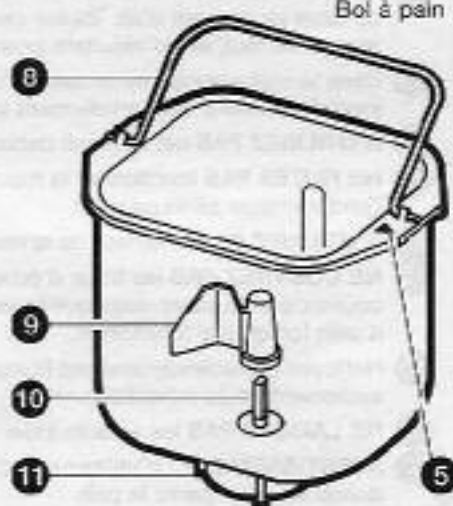
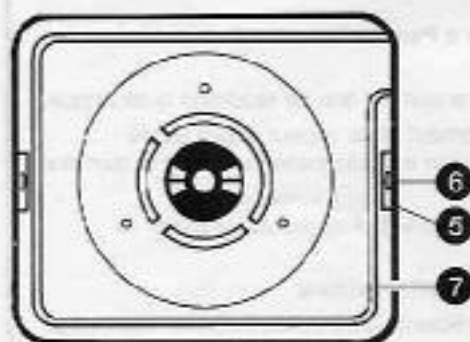


Cuillère-mesure

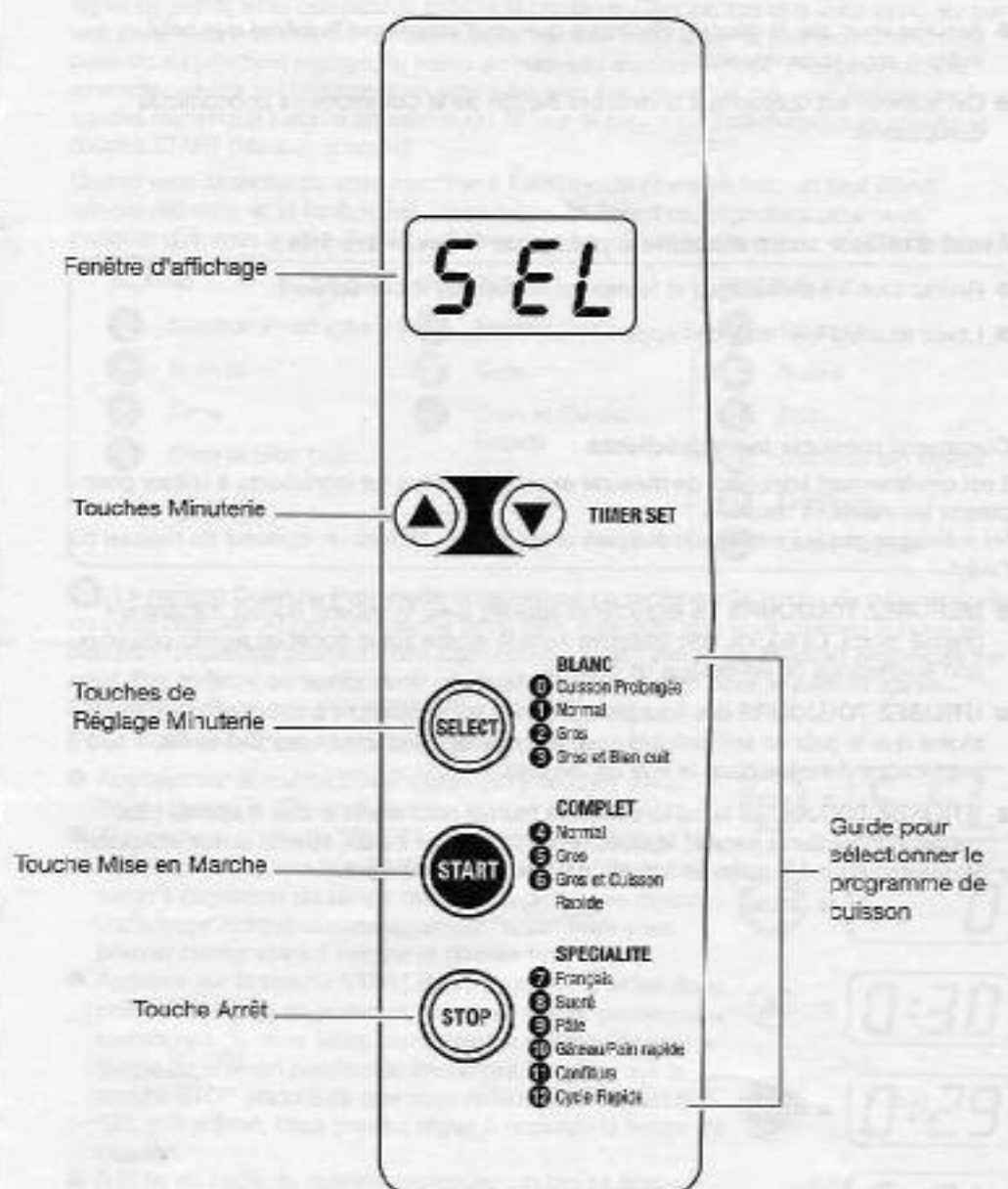


Bol à pain

Intérieur de la machine - Vue de dessus



LE PANNEAU DE COMMANDE



COMMENT UTILISER VOTRE MACHINE A PAIN

Avant de la brancher :

- Assurez-vous que le courant électrique que vous utilisez est le même que celui indiqué sous votre appareil.
- Cet appareil est conforme à la directive 89/336 de la Communauté Economique Européenne.

Avant d'utiliser votre machine à pain pour la première fois :

- Retirez tous les emballages et toutes les étiquettes, le cas échéant.
- Lavez tous les éléments de l'appareil (voir 'Nettoyage').

Comment mesurer les ingrédients :

Il est extrêmement important de mesurer exactement tous les ingrédients à utiliser pour obtenir les meilleurs résultats.
Ne mélangez pas les mesures métriques et impériales. Utilisez un système de mesure ou l'autre.

- **MESUREZ TOUJOURS** les ingrédients liquides avec le gobelet doseur transparent gradué fourni. Le liquide doit atteindre juste le repère sur le godet au niveau des yeux, non en-dessous ou en-dessus de celui-ci.
- **UTILISEZ TOUJOURS** des liquides qui sont à la température ambiante, soit 20°C, à moins que le pain ne soit préparé avec le cycle rapide d'une heure. Suivez les instructions données dans le livre de recettes.
- **UTILISEZ TOUJOURS** la cuillère-mesure fournie pour mesurer des quantités plus petites d'ingrédients secs et liquides. Pour 1 cuillerée à café, remplir au ras et aplanir le dessus. Pour 1/2 cuillerée à café, mesurez jusqu'à la ligne.



LE PANNEAU DE SELECTION

Le panneau de SELECTION vous permet de choisir parmi plusieurs réglages pour divers types de pains, ainsi que pour la pâte et la confiture. Chaque fois que vous appuyez sur une touche du panneau de SELECTION, le numéro indiqué sur le panneau d'affichage passera au prochain réglage du menu du panneau de commande. Vous pourriez, par exemple, vouloir confectionner un gros pain bien cuit : dans ce cas vous pousseriez la touche numérique jusqu'à apparition du "3" sur le panneau d'affichage, puis ensuite la touche START (Mise en marche).

Quand vous brancherez votre machine à Pain pour la première fois, un seul signal sonore retentira, et la fenêtre SEL (abréviation de Sélection) clignotera pour vous indiquer que vous devez choisir le réglage que vous désirez. Vous avez 12 possibilités.

BLANC	COMPLET	SPECIALITE
0 Cuisson Prolongée	4 Normal	7 Français
1 Normal	5 Gros	8 Sucré
2 Gros	6 Gros et Cuisson Rapide	9 Pâte
3 Gros et Bien cuit		10 Gâteau/Pain rapide
		11 Confiture
		12 Cycle Rapide

0 Le réglage **Cuisson Prolongée** vous permet de prolonger le temps de cuisson après un cycle complet. Après avoir vérifié votre pain, il se peut que vous désiriez le cuire un peu plus longtemps pour qu'il soit juste comme vous l'aimez. **La cuisson prolongée ne peut être utilisée qu'après avoir complété un des cycles pour le pain et après l'apparition de la mention "END"(Fin) sur l'affichage.**

Pour activer la cuisson prolongée :

- Appuyez sur la touche STOP (Arrêt) (en y laissant votre doigt dessus) et SEL s'affichera.
- Appuyez sur la touche SELECT et choisissez le réglage "0".
- Appuyez sur les touches TIMER SET (Réglage Minuterie) jusqu'à apparition du temps de cuisson prolongée désiré. L'affichage indique automatiquement "0:20" mais vous pouvez choisir entre 1 minute et 60 minutes.
- Appuyez sur la touche START (Mise en marche) et les deux points affichés (:) clignoteront, montrant que le décompte a commencé. Si vous faites une erreur ou désirez changer le temps de cuisson pendant le décompte, appuyez sur la touche STOP jusqu'à ce que vous entendiez un bip et que SEL soit affiché. Vous pouvez régler à nouveau le temps de cuisson.
- A la fin du cycle de cuisson prolongée, un bip se fera entendre et SEL sera affiché. A ce stade, vous ne pouvez re-composer la cuisson prolongée.

STOP = SEL

SELECT = 0

▲ = 0:30

START = 0:29

SEL

LE PANNEAU DE SÉLECTION

- 1 2 3 Les réglages **Blanc** peuvent être utilisés pour presque n'importe quelle recette de pain utilisant principalement de la farine pour pain blanc.
- 4 5 6 Les réglages **Complet** doivent être utilisés pour des recettes de pain utilisant principalement de la farine complète ou de la farine pour pain complet.
- 7 Le réglage **Français** donne une croûte croustillante puisque la cuisson est plus longue.
- 8 Le réglage **Sucré** cuit le pain à une température plus basse pour diminuer le brunissement excessif des pâtes contenant davantage de sucre.
- 9 Le réglage **Pâte** est utilisé quand vous souhaitez faire de la pâte façonnée à la main et cuite dans votre propre four.
- 10 Le réglage **Gâteau/Pain rapide** est unique car il fait des pains à pâte sans levure ressemblant à du gâteau, tels que le pain au gingembre. Les pains rapides n'ont pas besoin de lever. Les ingrédients sont simplement mélangés et le pain est cuit.
- 11 Le réglage **Confiture** cuit automatiquement la confiture dans le bol à pain.
- 12 Le **Cycle Rapide** peut être utilisé pour faire un pain frais et chaud en une heure seulement. Pour obtenir les meilleurs résultats, il faut utiliser de la levure à mélange extra facile et moins de sel.

Veillez noter : En utilisant les réglages pour Gros pain blanc normal (2-3) et pour pain sucré (8), une alarme retentira pendant les 5 dernières minutes du second cycle de pétrissage pour rappeler d'ajouter des ingrédients si nécessaire. Si vous n'en ajoutez pas, ignorez simplement l'alarme.

Si vous utilisez des oeufs, du lait ou d'autres ingrédients sortant du réfrigérateur, attendez 30 minutes avant de les utiliser pour qu'ils soient à la température ambiante.

LES TOUCHES DE REGLAGE DE LA MINUTERIE (TIMER)

La touche **TIMER SET** (Réglage Minuterie) vous permet de différer le processus de la confection du pain pendant un maximum de 12 heures après l'heure indiquée sur la touche de réglage. La mise en marche différée n'est pas recommandée pour les réglages relatifs à la pâte, à la confiture ou à la cuisson rapide.

IMPORTANT : avec cette fonction de mise en marche différée, vous ne devez pas utiliser des ingrédients périssables - c'est-à-dire des aliments qui se détériorent facilement à la température ambiante, tels que lait, oeufs, fromage et yaourt, etc.

Pour utiliser l'option **TIMER SET**, placez tout simplement les ingrédients dans le bol à pain et verrouillez-le dans la machine à pain. Puis :

- Appuyez sur la touche **SELECT** pour choisir le réglage requis.
- Appuyez sur la touche de la minuterie et la durée du cycle correspondant au réglage choisi apparaîtra. Continuez à appuyer sur la touche **TIMER** jusqu'à affichage du temps total requis. A chaque fois que vous appuyez sur les touches de la minuterie, la durée est prolongée de 10 minutes. Vous n'avez pas besoin de calculer la différence entre le réglage choisi et les heures totales requises car le four à pain inclura automatiquement la durée du cycle de réglage à la première fois que vous appuierez sur la touche **TIMER**.
- Si vous dépassez le temps désiré, appuyez sur la touche **TIMER** pour revenir en arrière.

Exemple :

- Appuyez sur **SELECT** pour choisir votre réglage, par ex. (3), et utilisez la touche **TIMER** pour faire défiler l'heure par paliers de 10 minutes pour afficher "8:30". Si vous dépassez "8:30", appuyez tout simplement sur la touche minuterie jusqu'à ce que vous reveniez à "8:30".

▲ = 8:30

- Appuyez sur la touche **START** et les deux points affichés clignoteront pour montrer que la minuterie a été réglée et que les minutes vont commencer à être comptées.

START = 8:29

- Si vous faites une erreur ou souhaitez changer le réglage de la durée, appuyez sur la touche **STOP** jusqu'à ce que vous entendiez un bip et que **SEL** soit affiché. Vous pouvez alors régler à nouveau la durée.

STOP = SEL

- Quand le cycle est terminé, **END** (Fin) apparaîtra sur l'affichage et un bip se fera entendre pour vous faire savoir que le pain est cuit.

END

Note importante : Éteignez toujours la machine à Pain après usage, et n'oubliez pas d'utiliser un gant pour sortir le pain du bol à pain.

Nettoyez toujours le bol à pain avec un linge chaud humide, et séchez-le bien après l'avoir utilisé.

COMMENT COMMENCER

Cuisson d'un pain blanc normal

Ingrédients

- 230 ml d'eau
- 350 g de farine pour pain blanc non blanchie
- 15 ml (3 cuillerées à café) de lait écrémé en poudre
- 7,5 ml (1 cuillerée et demie à café) de sel
- 10 ml (2 cuillerées à café) de sucre
- 15 g de beurre
- 5 ml (1 cuillerée à café) de levure déshydratée facile à mélanger

Note : Vous ne devez ajouter les ingrédients que dans l'ordre indiqué dans une recette. N'ouvrez pas le couvercle pendant le cycle de cuisson car cela peut faire retomber le pain.

1. Placez le pétrisseur sur l'axe d'entraînement du bol à pain (voir schéma de la page 3).
2. L'eau doit être à la température ambiante et versée dans le bol à pain.
3. Mesurez la farine et saupoudrez-la dans le bol à pain en vous assurant qu'elle couvre l'eau.
4. Ajoutez le lait écrémé en poudre, le sucre, le sel et le beurre dans des coins séparés et à la surface de la farine.
5. Faites un creux au centre de la farine mais sans arriver jusqu'à l'eau, et ajoutez la levure.
6. Mettez le bol à pain dans la chambre de la machine en vous servant des repères d'alignement (▲), et en vous assurant que le bol s'enclenche bien et qu'il est tourné du bon côté. Fermez le couvercle.
7. Branchez l'appareil et appuyez sur la touche SELECT jusqu'à ce que le numéro (1) apparaisse sur l'affichage.
8. Appuyez sur la touche START (Mise en marche).

À la fin du cycle, arrêtez la machine et sortez le bol à pain en le tenant par son anse. **Utilisez toujours des gants.** Défournez le pain et laissez-le refroidir sur une grille pendant 30 minutes. Autrement, si le pain doit cuire un peu plus longtemps, utilisez l'option CUISSON PROLONGÉE (voir section "Cuisson prolongée").

Si la machine à Pain est sur le mode "Pain" (1-8, 10, 12), il passera au mode "Garder tiède" pendant une heure maximum ou jusqu'à ce que la machine soit éteinte, suivant ce qui se produira en premier lieu.

Pour plus d'informations sur la confection du pain et d'autres recettes, voyez votre livre de recettes Kenwood.

TABLEAU DETAILLE DES CYCLES POUR LE PAIN/LA PATE

Maintenant que vous savez exactement ce qu'il se passe à l'intérieur de votre machine à pain durant le procédé, le tableau ci-dessous vous indique en minutes et en secondes le temps requis pour chaque cycle. Ces durées sont approximatives et elles ne sont données qu'à titre de guide. La durée totale du procédé est aussi indiquée en heures et en minutes, suivant votre sélection.

REGLAGE	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
CYCLE	CUISON PROLONGEE	BLANC NORMAL 700 G	BLANC GROS 900 G	BLANC GROS ET BIEN CUIT 900 G	COMPLET NORMAL 700 G	COMPLET GROS 900 G	COMPLET GROS RAPIDE 900 G	FRANCAIS	SUCRE	PATE	PAIN RAPIDE GATEAU	CONFITURE	CYCLE D'UNE HEURE POUR PAIN
Repos*	-	-	-	-	30min	30min	15min	-	-	-	-	-	-
Pétrissage 1	-	6min	6min	6min	6min	6min	6min	6min	6min	6min	6min	45min	-
Pétrissage 2	-	27min	31min	31min	18min	25min	25min	22min	31min	24min	14min	15min	11min
Levage 1	-	23min	29min	29min	120min	120min	39min	34min	40min	60min	-	-	17min
Rebattage 1	-	-	-	-	-	-	15sec	5sec	5sec	-	-	-	-
Rebattage 2	-	-	-	-	-	-	-	10sec	10sec	-	-	-	-
Tapotement 3	-	-	-	-	-	-	-	5sec	5sec	-	-	-	-
Repos	-	-	-	-	-	-	15min	29min	29min	-	-	-	-
Façonnage 1	-	5sec	5sec	5sec	-	-	3sec	5sec	5sec	-	-	-	-
Façonnage 2	-	10sec	10sec	10sec	-	-	-	10sec	10sec	-	-	-	-
Façonnage 3	-	5sec	5sec	5sec	-	-	-	5sec	5sec	-	-	-	-
Levage 2	-	64min	54min	54min	-	-	45min	54min	43min	-	-	-	-
Cuisson	60min	45min	50min	70min	50min	55min	55min	65min	50min	-	90min	-	31min
Garder au chaud	-	60min	60min	60min	60min	60min	60min	60min	60min	-	60min	-	60min
Durée totale***	1:00	2:45	2:50	3:10	3:44	3:56	3:20	3:30	3:25	1:30	1:50	1:00	0:58
Retardement max du procédé	-	14:45	14:50	15:10	16:20	16:30	15:20	15:30	15:25	13:30	13:50	13:00	12:59

* Le cycle du pain complet commence avec une période de repos, durant laquelle les farines ou les grains absorbent les ingrédients liquides. Le trempage ramollit la farine ou le grain et cela aide les ingrédients à mieux se mélanger entre eux. On n'utilise pas de lame durant cette période.

** L'alerte retentit pendant le pétrissage pour avertir qu'il est temps d'ajouter les ingrédients si la recette recommande d'en ajouter.

*** La durée totale n'inclut pas la période "Garder au chaud".

GUIDE DE DEPANNAGE

Voici quelques exemples de problèmes types que vous risquez de rencontrer quand vous faites du pain dans votre machine à pain. Lisez bien tous ces problèmes, leur cause possible et l'action à entreprendre pour y remédier et réussir vos recettes.

PROBLEME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
TAILLE ET FORME DU PAIN		
1. Le pain ne lève pas assez.	<ul style="list-style-type: none"> Les pains complets ne lèveront pas autant que les pains blancs car la farine complète contient moins des protéines qui forment du gluten. Il n'y a pas assez de liquide. Il manque le sucre ou il n'y en a pas assez. Vous avez utilisé une farine qui ne convient pas. Vous avez utilisé une levure qui ne convient pas. Il n'y a pas assez de levure ou bien la levure est trop vieille. Le cycle rapide pour le pain a été choisi. La levure et le sucre sont entrés en contact avant le cycle de pétrissage. 	<ul style="list-style-type: none"> Situation normale, sans solution. Ajoutez 15 ml/3 cuillères à café de liquide. Assemblez les ingrédients dans l'ordre indiqué dans la recette. Il se peut que vous ayez utilisé de la farine blanche au lieu de la farine forte spéciale pour pain qui a une plus forte teneur en gluten. N'utilisez pas de la farine à tout faire. N'utilisez que de la levure déshydratée agissant rapidement. N'utilisez pas de la levure fraîche. Mesurez la quantité recommandée et vérifiez la date limite d'utilisation sur l'emballage. Ce cycle produit des pains plus courts. Cela est normal. Assurez-vous qu'ils restent séparés quand vous les placez dans le bol à pain.
2. Les pains sont plats et ne lèvent pas.	<ul style="list-style-type: none"> La levure a été oubliée. La levure est trop vieille. Le liquide est trop chaud. Vous avez ajouté trop de sel. Si vous utilisez la minuterie, la levure s'est mouillée avant que le procédé de fabrication du pain n'ait commencé. 	<ul style="list-style-type: none"> Ajoutez les ingrédients dans l'ordre indiqué dans la recette. Vérifiez la date limite d'utilisation. Utilisez du liquide à la température correspondant à la sélection du pain choisie. Utilisez la quantité recommandée. Placez les ingrédients secs dans les coins du bol à pain et faites un petit creux au milieu des ingrédients secs pour la levure afin de la protéger des liquides.
3. Le haut est gonflé - le pain ressemble à un champignon.	<ul style="list-style-type: none"> Il y a trop de levure. Il y a trop de sucre. Il y a trop de farine. Il n'y a pas assez de sel. Le temps est tiède et humide. 	<ul style="list-style-type: none"> Réduisez la levure de 1/2 de cuillère à café. Réduisez le sucre de 1 cuillère à café. Réduisez la farine de 6 à 9 cuillères à café. Utilisez la quantité de sel recommandée dans la recette. Réduisez le liquide de 15 ml/3 cuillères à café, et la levure de 1/2 de cuillère à café.

GUIDE DE DEPANNAGE (suite)

PROBLEME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
4. Le haut et les côtés sont enfoncés.	<ul style="list-style-type: none"> Il y a trop de liquide. Il y a trop de levure. Il est possible que la pâte ait levé trop rapidement à cause d'une forte humidité et d'un temps chaud. 	<ul style="list-style-type: none"> Utilisez 15 ml/3 cuillerées à café de liquide en moins la prochaine fois ou bien ajoutez un petit peu plus de farine. Utilisez la quantité recommandée dans la recette ou essayez avec un cycle plus rapide la prochaine fois. Réfrigérez l'eau ou ajoutez du lait sortant juste du réfrigérateur.
5. Le dessus est bosselé et noueux - il n'est pas lisse.	<ul style="list-style-type: none"> Il n'y a pas assez de liquide. Il y a trop de farine. Le dessus des pains n'est pas toujours parfaitement formé mais cela n'affecte pas le goût très savoureux du pain. 	<ul style="list-style-type: none"> Ajoutez 15 ml/3 cuillerées à café de liquide. Mesurez la farine avec exactitude. Assurez-vous que la pâte est préparée dans les meilleures conditions possibles. Se référer au guide "Recommandations et petits conseils pratiques" dans le livre de recettes.
6. Le pain s'est affaissé durant la cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> La machine était placée dans un courant d'air ou bien elle a été cognée ou secouée pendant que le pain levait. Le pain est plus gros que le bol à pain. Vous n'avez pas utilisé assez de sel ou vous l'avez oublié (le sel aide la pâte à ne pas trop lever). Il y a trop de levure. Le temps est tiède et humide. 	<ul style="list-style-type: none"> Repositionnez le four à pain. N'utilisez pas de quantités d'ingrédients supérieures à celles recommandées pour le gros pain. Utilisez la quantité de sel recommandée dans la recette. Mesurez la levure avec exactitude. Réduisez le liquide de 15 ml/3 cuillerées à café et réduisez la levure de 1/2 de cuillère à café.
7. Les pains sont irrégulièrement plus courts à une extrémité.	<ul style="list-style-type: none"> La pâte est trop sèche et elle n'a pas pu lever régulièrement dans le bol à pain. 	<ul style="list-style-type: none"> Ajoutez 15 ml/3 cuillerées à café de liquide.

GUIDE DE DEPANNAGE (suite)

PROBLEME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
TEXTURE DU PAIN		
7. La texture est dense et lourde.	<ul style="list-style-type: none"> Il y a trop de farine. Il n'y a pas assez de levure. Il n'y a pas assez de sucre. 	<ul style="list-style-type: none"> Mesurez la farine avec exactitude (voir page 5). Mesurez la quantité correcte de levure recommandée. Mesurez le sucre avec exactitude (voir page 5).
8. La texture est aérée, grossière et à trous.	<ul style="list-style-type: none"> Le sel a été omis. Il y a trop de levure. Il y a trop de liquide. 	<ul style="list-style-type: none"> Ajoutez les ingrédients dans l'ordre indiqué dans la recette. Mesurez la quantité correcte de levure recommandée. Réduisez le liquide de 15 ml/3 cuillerées à café.
10. Le centre du pain est cru, il n'est pas assez cuit.	<ul style="list-style-type: none"> Il y a trop de liquide. Il y a eu une panne de courant pendant la cuisson. Les quantités étaient trop grandes et la machine n'a pas pu les faire cuire. 	<ul style="list-style-type: none"> Réduisez le liquide de 15 ml/3 cuillerées à café. S'il y a une panne de courant pendant la cuisson, la machine ne se rallumera pas quand le courant revient. Il vous faudra sortir le pain encore cru du bol à pain et recommencer avec des ingrédients frais. Réduisez les quantités jusqu'à obtention des quantités maximales permises.
11. Il est difficile de couper le pain en tranches, le pain colle.	<ul style="list-style-type: none"> Le pain a été coupé en tranches quand il était encore trop chaud. Le couteau utilisé ne va pas bien pour le pain. 	<ul style="list-style-type: none"> Laissez le pain refroidir sur une grille pendant au moins 30 minutes pour dégager la vapeur avant de le couper en tranches. Utilisez un bon couteau à pain.
COULEUR ET EPAISSEUR DE LA CROUTE		
12. La croûte est trop foncée/trop épaisse.	Vous avez utilisé le réglage pour pain à croûte BIEN CUITE.	Utilisez la position 9 pour gros pain BLANC la prochaine fois.
13. Le pain est brûlé.	La machine ne fonctionne pas bien.	Référez-vous à la section "Service Après-Vente" (page 15).
14. La croûte est trop pâle.	<ul style="list-style-type: none"> Le pain n'a pas cuit assez longtemps. Il n'y a pas de lait en poudre ou de lait frais dans la recette. 	<ul style="list-style-type: none"> Prolongez le temps de cuisson. Ajoutez 15 ml/3 cuillerées à café de lait en poudre ou remplacez 50 % de l'eau avec du lait pour que la croûte soit plus bronzée.

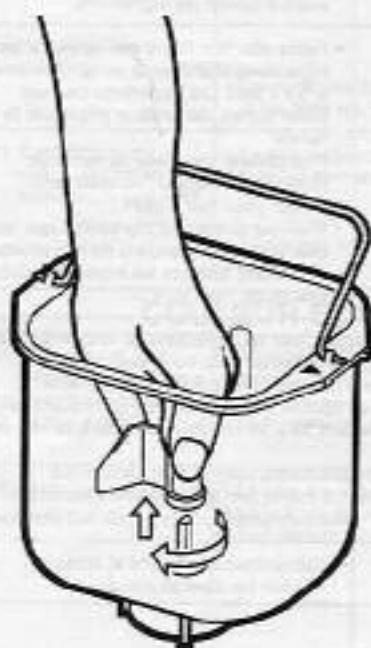
GUIDE DE DEPANNAGE (suite)

PROBLEME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
PROBLEMES AVEC LE BOL A PAIN		
15. Le pétrisseur ne peut pas être sorti de la machine.	<ul style="list-style-type: none"> Vous devez ajouter de l'eau dans le bol à pain et laisser tremper le pétrisseur avant de pouvoir le sortir. 	<ul style="list-style-type: none"> Suivez les instructions de lavage après l'usage. Il vous faudra parfois faire tourner légèrement le pétrisseur après l'avoir laissé tremper pour le dégager.
16. Le pain colle au bol/est difficile à sortir.	<ul style="list-style-type: none"> Cela peut se produire après un usage prolongé. 	<ul style="list-style-type: none"> Frottez légèrement l'intérieur du bol à pain avec de l'huile végétale. Référez-vous à la section "Service Après-Vente" (page 15).
PROBLEMES MECANQUES		
17. Les ingrédients ne sont pas mélangés.	<ul style="list-style-type: none"> Vous n'avez pas mis la machine en marche. Vous avez oublié de mettre le pétrisseur dans le bol à pain. 	<ul style="list-style-type: none"> Après avoir programmé la panneau de commande, appuyez sur le bouton de démarrage pour mettre la machine en marche. Assurez-vous toujours que le pétrisseur est sur son axe au fond du bol à pain avant d'ajouter les ingrédients.
18. Il y a une odeur de brûlé quand la machine est en marche.	<ul style="list-style-type: none"> Les ingrédients se sont renversés dans le four. Le bol à pain a des fuites. Les ingrédients dépassent la capacité du bol à pain. 	<ul style="list-style-type: none"> Faites attention de ne pas renverser les ingrédients quand vous les ajoutez dans le bol à pain. Les ingrédients peuvent brûler sur les éléments et provoquer la fumée. Pour obtenir une pièce de rechange, contactez le magasin où vous avez acheté votre four à pain. N'utilisez pas plus d'ingrédients que les quantités recommandées dans la recette, et mesurez toujours les ingrédients avec exactitude (voir page 5).
19. La machine est débranchée par accident ou il n'y a plus de courant pendant le fonctionnement. Comment puis-je sauver le pain ?	<ul style="list-style-type: none"> Si la machine est dans le cycle "Pétrissage", jetez les ingrédients et recommencez. Si la machine est dans le cycle "Cuisson", sortez la pâte du bol à pain, mettez-la en forme et placez-la dans un moule à pain de 23 x 12,5 cm, couvrez-la et laissez-la lever jusqu'à ce que sa taille ait doublé. Faites cuire dans un four ordinaire préchauffé à 200°C, soit Numéro 6, pendant 30 à 35 minutes, ou jusqu'à ce que le pain soit bien doré. Si la machine est dans le cycle de cuisson, préchauffez votre four conventionnel à 220°C, Numéro 6, et enlevez la grille du haut. Sortez le pain de la machine avec soin et placez-le dans le four sur la grille du bas. Faites cuire jusqu'à ce que le pain soit bien doré. 	
20. Les lettres E-H apparaissent sur l'affichage et la machine refuse de se mettre en marche.	<ul style="list-style-type: none"> La chambre du four est trop chaude. 	<ul style="list-style-type: none"> Débranchez la machine et laissez-la refroidir pendant 30 minutes.
21. Les lettres E-L ou E-S apparaissent sur l'affichage et la machine refuse de se mettre en marche.	<ul style="list-style-type: none"> La machine ne fonctionne pas bien. 	<ul style="list-style-type: none"> Référez-vous à la section "Service Après-Vente"

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

IMPORTANT : débranchez toujours l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.

- N'IMMERGEZ PAS le corps de l'appareil ou la base externe du bol à pain dans de l'eau.
- NE LAVEZ PAS le bol à pain dans un lave-vaisselle car cela pourrait altérer ses propriétés anti-adhésives et le pain se collerait alors aux parois pendant la cuisson.
- N'UTILISEZ PAS des tampons à récurer abrasifs ou des objets en métal.
- Nettoyez le bol à pain et le pétrisseur après chaque usage en remplissant en partie le bol d'eau savonneuse tiède. Laissez tremper pendant 5 à 10 minutes. Pour sortir le pétrisseur, tournez dans le sens horaire et soulevez. Finissez de nettoyer avec un chiffon propre, rincez et séchez.
- Utilisez un chiffon humide doux pour nettoyer les surfaces externes et internes de la machine, si besoin est.



Retrait du pétrisseur.

SERVICE APRÈS-VENTE

Si le cordon de votre machine à pain est endommagé, il doit être remplacé pour des raisons de sécurité par Kenwood ou par un Réparateur agréé de Kenwood.

Si vous avez besoin d'aide pour :

- Utiliser votre machine
- Entretien ou réparer votre machine

Contactez le magasin où vous avez acheté votre machine à pain.

<http://www.feminin.ch>

Merci à Pouchinette

Ce mode d'emploi a été téléchargé sur
<http://www.feminin.ch/forum/index.php>

