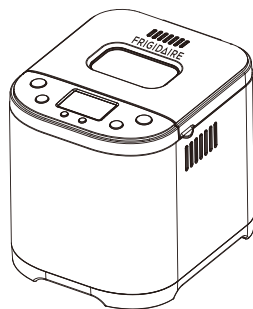


FRIGIDAIRE®



EBRM100
EBRM100-SSBLACK
EBRM100-SSRED

BREAD MAKER

use & care

1. IMPORTANT SAFEGUARDS-----	2
2. PRODUCT FEATURES -----	3
3. QUICK-IDEALS-TO-MAKE-BREADS -----	5
4. INTRODUCTION OF CONTROL PANEL-----	6
5. OPERATING GUIDE -----	8
6. SPECIFIC FUNCTIONS DESCRIPTION -----	17
7. RECIPES RECOMMENDED -----	19
8. CLEANING AND MAINTENANCE -----	27
9. TECHNICAL SPECIFICATION -----	28
10. CIRCUIT DIAGRAM -----	29
11. PROBLEM SOLUTION -----	30
12. WARRANTY CARD -----	31

2

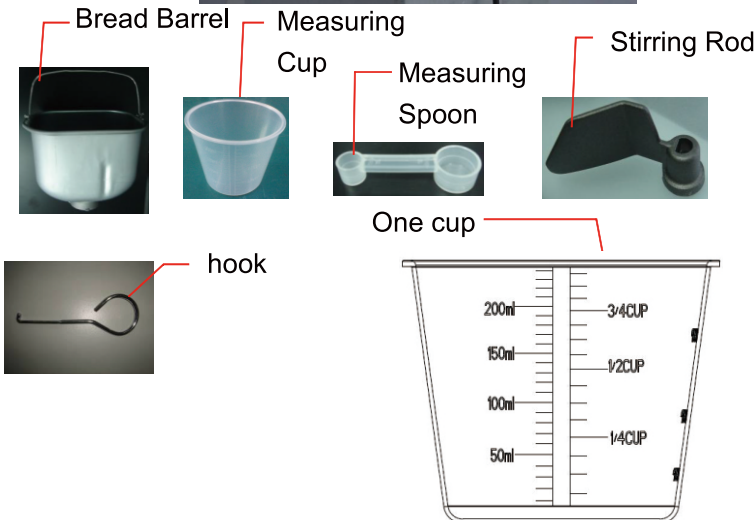
IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
 2. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 year.
 3. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
 4. CAUTION: Hot surfaces. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs, Do not let cord hang over edge of table or hot surface.
 5. The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
 6. Clean surfaces in contact with food.
 7. Before use, check that the voltage of wall outlet corresponds to the one shown on the rating plate.
 8. To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, or housing in water or other liquid.
 9. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
 10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
 11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
 12. Do not touch any moving or spinning parts of the machine when baking.
 13. Never switch on the appliance without properly placed bread pan filled ingredients.
 14. Never beat the bread pan on the top or edge to remove the pan, this may damage the bread pan.
 15. Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. to disconnect, turn any control to OFF, then remove plug from wall outlet.
 16. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
 17. Do not operate the unit without bread pan placed in the chamber to avoid damaging the appliance.
-

1. LCD Indicator controlled with Microcomputer.
2. Automatically making bread, sticky rice, Cake, Kneading, Jam, Baking.
3. Multiple taste selection, include Sweet bread, French bread, etc.

Product Parts



4

Product Features

Explanation on Measuring Cup

Cup of liquid. (Please see the right graphic)

1. When you take some liquid with transparent cup and try to measure desirable amount, place measuring cup on the flat table at your eyes level. If need to add egg or milk, you would have to mix them into water before reading scale.
2. Measure solid powder ingredient: hold desirable solid powder with this transparent measuring cup, shaking cup lightly in order to flatten the surface of powder, and then read correct scale. Please don't shake cup for long or sharply, otherwise the powder might descend to the scale lower than requested amount.

Tips: One cup of flour's weight approximated 160g.

Measuring Spoon: Small spoon and big spoon, used for measuring material.

Hook: Used for taking the Stirring Rod out from bread.

Made Soft Bread at 1.5LB and Medium Color:

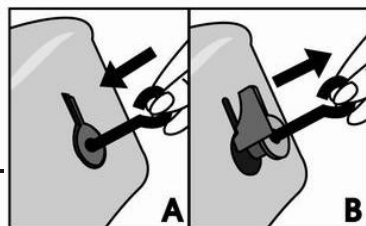
1. Clean Bread Barrel, Stirring Rod, Measuring Cup and Measuring Spoon.
2. Align the oblate hole at stirring rod to the corresponding position of revolving axle in bread barrel and fix in appropriate position.
3. As recommended Recipe Book's "Soft Bread" -1.5LB please add material by order. Be sure to add yeast powder above flour and not allow yeast powder to touch water.
4. Put bread barrel into the container and fix it into position, covering the lid.
5. After plugging bread baker to outlet screen displays Defaulted Menu immediately: **1.5LB/Medium Color/ Soft Bread**
6. Press "Start/Stop" with a buzzer sound, indicator light flashed, and bread baker begins to knead.
7. The bread is done as soon as the countdown is over. At this time, program auto-starts "Keep Warm".
8. Pressing "Start/Stop" for 3 seconds followed by giving a buzzer sound, "Keep Warm" is stopped.
9. After bread is done, please wear glove to lift bread barrel and take it out, turning barrel upside down to take out bread.

Tips

It may happen the stirring rod remains stuck in the bread when it is turned out .

In this case, use the **hook** accessory as follows.

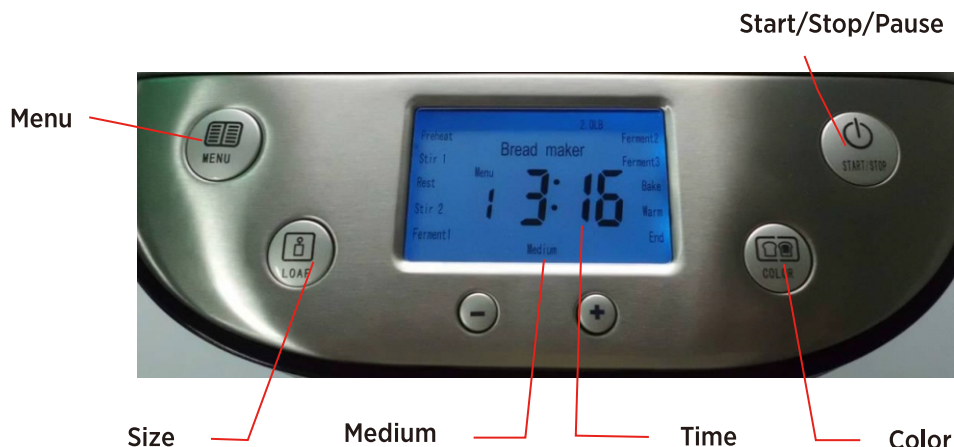
- 1) insert the hook in the axis of the stirring rod(A).
- 2) pull gently to release the stirring rod(B).



Attention: The above bread-making approach is the easiest, no need to use "Menu", "Loaf" and "Color". Please refer to "User Manual" for more details (Page 08-15).

6

INTRODUCTION OF CONTROL PANEL



1. “Menu ”:

When select one from the menus 1-15 displayed in Control Panel (see the right graphic), LCD indicator will show the corresponding setting:

- | | | |
|--------------------|-------------------|-------------------------|
| 1— “Soft ”; | 2— “Sweet”; | 3— “Natural sourdough”; |
| 4— “French Bread”; | 5— “Whole-Wheat”; | 6— “Quick” ; |
| 7— “Sugar-free”; | 8— “Multigrain ”; | 9— “Milky Loaf ” |
| 10— “Cake”; | 11— “Raw Dough”; | 12— “Leaven Dough” |
| 13— “Gluten free”; | 14— “Bake”; | 15— “Yogurt” |

2. “**LOAF** ” : In setting status, pick one of **1.0LB/1.5LB/2.0LB** as bread weight. Except for 1 to 9 “loaf” can’t be adjusted. And three weight **1.0LB/1.5LB/2.0LB** choice.

3. “**COLOR** ” : Select bread color by pressing Light/Medium/Dark one by one in circle for **Whole Wheat Bread, French Bread ...** When select one color, the upper will display the corresponding mark.

4. “**START/STOP/Pause** ” : Press this button to start or stop the working of bread maker, giving a buzzer sound. When bread baker begins to work, for avoiding

exceptional contact or collision, this performance will start “Exceptional Stop” as protection performance. When press this button for 1second until hear a prompt sound “Buzz”, the unit stops working immediately. NOTE: Within one second short press is “Pause”, the program stops the countdown, the machine all the action at status of “Pause”, you can add some ingredients, etc., press again to quit “pause”, all programs continue the original action. “Stop” Press 3 seconds or more is required.

5. “+” : In setting status, each pressing this button will add 1,5 or 10minutes delay. If press this button without releasing, the program would rapidly add the time of delay up to the maximum time of delay. At this moment program would return to the original minimum time of delay and continue to move like this in circle.
6. “-” : In setting status, each pressing this button will reduce 1,5 or 10minutes delay. If press this button without releasing, the program would rapidly reduce the time of delay up to the minimum time of delay. At this moment program would return to the original maximum time of delay and continue to move like this in circle.

7. Working status includes:

Reservation (if you need) —Preheat—Knead1--Rest—Knead2—Ferment1,2,3
--Bake—Keep Warm—Complete

Please be careful before use:

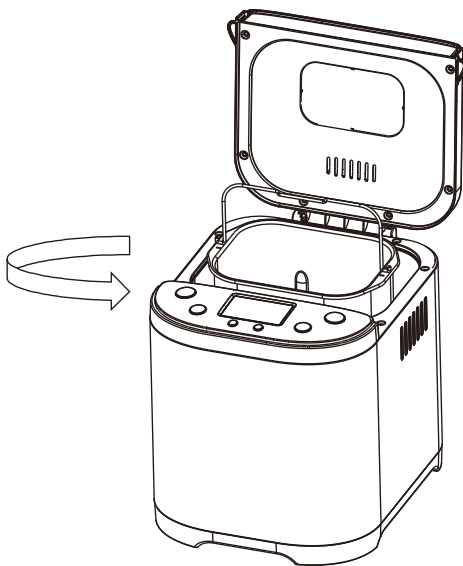
- ★ Check wire cord, socket and fuse box in order; Rating Load is higher than 3A.
- ★ Bread Maker must be grounded in safe. Earth Wire and Zero Line must be separated, preventing them from twisting in each other over three-plug connector.

Operation Instruction on making bread

1. Take out bread barrel from the inside of container and put stirring rod into barrel.

Step1

Hold the handle of barrel

**Step2**

Rotated the barrel to left side to release it and then take out the barrel.



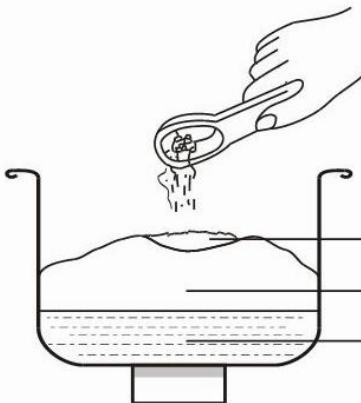
Step3



Step4

Place the half-round hole of stirring rod into the right position at the revolving axle.

2. Add the appropriate amount of water, egg and flour into barrel, and finally add yeast powder.



Insure yeast powder to be added above flour and don't mix yeast powder with water, sugar and salt, otherwise the activation of yeast will be weaken or can't workable.

Yeast Powder

Flour or other Stuff

Mixture of Water, Oil, Sugar and Salt

10

OPERATING GUIDE

3. Put the barrel holding the mixture of material into container and close the upper cover.



① Align barrel to the inside container.

- If you found a obstruct with barrel during pressing down, you could lift barrel again and turn the axle at the bottom of barrel to the another angle.



② After placing barrel into container, then rotate the barrel clockwise, barrel is fixed.

4. Plug bread maker to outlet followed by a buzzer sound and indicator displays the following:



The default value after starting unit is
**2.0LB/Medium Color/
soft bread**



5. Select Desirable Bread Recipe press



The number will be moving in circle from 1-15 .1-9 are bread recipes.

6. Select Desirable Bread Color and Loaf



Indicating Mark

12

OPERATING GUIDE

7. Set “Reserve” Time

If you want to make bread right now, please skip current step.



Adjust to your desirable time
Please refer to Page15-16 of “Reserve Function ”for counting Reserve Time

8. Start The Unit and Begin to Make Bread



Begin to Count Down

- ★ After starting Bread Maker the unit begins to stir flour. For avoiding the splashing of flour, the program can auto-set interval stirring at the first 2minutes. After 2minutes, auto-switches to continuous stirring.

- ★ After setting “Reserve”, “:” at LCD indicator begins to flash and the unit is started. When Countdown begins, flour stirring begins too.
- ★ When “Whole Wheat ” is in working, the unit will not stir flour at once even not setting “Reserve”. The first 30minutes are for dip in whole wheat flour and the second 30minutes begins stirring flour. The flashing of “:” at LCD indicates the unit is working.

FOR THE FIRST USE

The appliance may emit a little smoke and a characteristic smell when you turn it on for the first time. This is normal and will soon stop. Make sure the appliance has sufficient ventilation.

1. Please check whether all parts and accessories are complete and free of damage.
2. Clean all the parts according to the section “ **CLEANING AND MAINTENANCE** ” .
3. Set the bread maker on **BAKE** mode and bake empty for about 10 minutes. Then let it cool down and clean all the detached parts again.
4. Dry all parts thoroughly and assemble them, the appliance is ready for using.

9. The Finishing of Bread-making



When countdown is up to 0:00, the buzzer sound will be given to notify that bread is done.

1. Keep Warm Refer to Page 16 for “Keep Warm”
2. Non-heat ①press “Start/Stop” for 1second
 ②remove plug from outlet

14 OPERATING GUIDE

10. Take Out Bread



Because bread is very hot, please wear glove and shake bread lightly before taking it out.

“Cake” Operation Instruction

The operations on **cake** are similar to how to make bread. As the ingredients for cake making mentioned in Recipe Book, you can select “**cake**” and start it.



“cake”-- Menu 10

Default Time is 1 hour and 33 minutes.

“raw dough” Operation Instruction

The operations on Kneading Dough are similar to how to make bread. As the ingredients for kneading mentioned in Recipe Book (no salt, sugar and milk powder) you can select “raw dough” and start it.

Press



“raw dough” --Menu 11

Default Time is 23minutes.

Can not select **Color** and **Weight**. As “Knead” is finished, a buzzer sound is given.

“Leaven dough” Operation Instruction

You can make fermented dough. As the ingredients for kneading mentioned in Recipe Book (no salt, sugar and milk powder) you can select “Leaven dough” and start it.

Press “**Menu**”, select program 12, it's work the “Leaven dough”, default time is 1 hour and 24 minutes.

Can not select **Color** and **Loaf**. As “Knead” is finished, a buzzer sound is given.

“Bake” Operation Instruction

This is a performance with powerful practical use. Once you grasped how to make bread, you can just use “**Leaven Dough**” to control the time of stirring and of leavening needed and even make or invent many new kind breads you loved with “**Bake**”.

Press



“Bake” --Menu 14

Default Time is 10 minutes, can be adjusted between 5minutes and 1 hour 30 minutes

16

OPERATING GUIDE

“yogurt” Operation Instruction

This is a performance with powerful practical use. You can rise the dough or making yogurt, rum.



“yogurt”—menu 15

Default Time is 8 hours,
can adjust between 5
hours and 13 hours

Reserve Function

The purpose of this performance is for your having the fresh bread on next morning.

For example, now is at 8:30 in the evening and wish to have ready-made bread in the morning 7:00.

1. Compute Reserving Time: it should be 10hours and 30minutes from the evening 8:30 to the next morning 7:00.

2. Set Reserving Time

Press the “+” and “-” , set the time ,After setting the time, press the “Start” button. Note: The time displayed on the screen is set to 10 hours and 30 minutes, this display time includes the time to make bread, at 7:00 you can have the bread.

Reservation function Tips:

- 1): when use reservation function, do not put eggs, as eggs will go bad too long, it will affect the taste of bread.
- 2): covered the yeast under flour , in order to maintain the activity of the yeast.

Buzzer Sound

- (1) A buzzer sound is given as electricity is connected.
- (2) A buzzer sound is given as **Loaf, Color, Menu or Time Setup** is pressed.
- (3) A buzzer sound is given as switch “**Start/Stop**”.
- (4) In kneading process the buzzer sound is given continuously to remind you of adding material.
- (5) A buzzer sound is given as the operation is finished.
- (6) The intermittent buzzer sound is given as “**Keep Warm**” is closed down.

Memory Function to Occasional Electricity Disconnection

- (1) This unit holds a 15minutes Memory-keeping to occasional electricity disconnection: after starting bread maker, if an occasional electricity-disconnection happened and its duration is not more than 15minutes, re-connecting electricity would make bread maker continue to work. After re-connecting electricity, the time of working could be changed and not equal to the original time set before:

Actual Working Time = Time of Disconnecting Electricity + Original Working Time Set Before

- (2) If the duration of electricity disconnection is more than 15minutes, the bread maker can't continue before work time .

Keep Warm

For making your use easier this bread maker is supported with heat preservation performance. When bread or other snacks are finished and don't be taken out in time, "Keep Warm" can keep them fresh at certain temperature.

- ★ After bread is done the program auto-enters "Keep Warm" with flashing ":". The maximum time for preserving is 1hour. "Keep Warm" will be closed down until the buzzer sound is given in an intermittent way.
- ★ Or directly press On/Off for 3 seconds until a buzzer sound is given and then "Keep Warm" closes down.

1LB≈450g-500g 1.5LB≈700g-750g 2.0LB≈900g-1000g

1. Soft

Material	1LB	1.5LB	2LB
Water	160ml	240ml	290ml
Butter	2Big Spoon	2Big Spoon	3Big Spoons
Table Salt	1/2Small Spoon	1/2Small Spoon	1Small Spoons
Sugar	1Big Spoon	2Big Spoon	3Big Spoon
Milk Powder	2Big Spoons	3Big Spoons	5Big Spoons
Flour	300g	400g	475g
Yeast Powder	1Small Spoon	1Small Spoon	1Small Spoon

2. Sweet

Material	1LB	1.5LB	2LB
Water	160ml	240ml	310ml
Butter	2Big Spoons	2Big Spoons	3Big Spoons
Table Salt	1/2 Small Spoon	1/2Small Spoon	1/2 Small Spoons
Sugar	4Big Spoons	6Big Spoons	6Big Spoons
Milk Powder	2Big Spoons	3Big Spoons	4Big Spoons
Flour	300g	400g	500g
Yeast Powder	1 Small Spoon	1Small Spoon	1Small Spoon

3. Natural sourdough

Material	1LB	1.5LB	2LB
Water	160ml	200ml	240ml
Sugar	1Big Spoon	1Big Spoon	2Big Spoon
Milk Powder	2Big Spoon	3Big Spoon	4Big Spoon
Butter	1Big Spoon	1Big Spoons	2Big Spoons
Table Salt	1/2Small Spoon	3/4Small Spoons	1Small Spoons
Flour	275g	350g	400g
Yeast Powder	1/3Small Spoon	1/3Small Spoons	1/3Small Spoons

4. French Bread

Material	1LB	1.5LB	2LB
Water	200ml	260ml	320ml
Butter	2Big Spoon	2Big Spoons	3Big Spoons
Table Salt	1/2Small Spoon	1/2Small Spoons	1/2Small Spoons
Milk Powder	2Big Spoon	3Big Spoon	4Big Spoon
Flour	300g	400g	500g
Yeast Powder	1Small Spoon	1Small Spoons	1+1/4Small Spoons

5. Whole-Wheat

Material	1LB	1.5LB	2LB
Water	210ml	280ml	340ml
Butter	2Big Spoon	2Big Spoons	3Big Spoons
Table Salt	1/2Small Spoon	1Small Spoon	1+1/2 Small Spoons
Flour	150g	200g	250g
Whole Wheat Flour	150g	200g	250g
Sugar	2Big Spoon	3Big Spoons	4Big Spoons
Yeast Powder	1Small Spoon	1+1/4Small Spoons	1+1/2Small Spoons

6. Quick

Material	1LB	1.5LB	2LB
Water(40-50℃)	180ml	240ml	300ml
Butter	2Big Spoon	2Big Spoons	3Big Spoons
Table Salt	1/2Small Spoon	1/2Small Spoon	1/2Small Spoon
Flour	280g	375g	450g
Sugar	1Big Spoon	2Big Spoons	3Big Spoons
Milk Powder	2Big Spoons	3Big Spoons	4Big Spoons
Yeast Powder	2Small Spoons	3Small Spoons	4Small Spoons

7. Sugar-free

Material	1LB	1.5LB	2LB
Water	120ml	180ml	240ml
Butter	2Big Spoon	2Big Spoons	3Big Spoons
Table Salt	3/4Small Spoon	1Small Spoons	1+1/4Small Spoons
Flour	280g	375g	450g
Egg	one	one	one
Xylitol	3Big Spoon	4Big Spoon	5Big Spoon
Milk Powder	2Big Spoon	3Big Spoons	4Big Spoons
Yeast Powder	1Small Spoon	1Small Spoon	1Small Spoon

8. Multigrain

Material	1LB	1.5LB	2LB
Water	120ml	170ml	210ml
Butter	2Big Spoon	2Big Spoons	3Big Spoons
Table Salt	1/2Small Spoon	3/4Small Spoon	1Small Spoon
Whole Wheat Flour	50g	75g	100g
Oatmeal	50g	75g	100g
Flour	200g	250g	300g
Egg	one	one	one
Yeast Powder	1Small Spoon	1 Small Spoons	1Small Spoons

9. Milky Loaf

Material	1LB	1.5LB	2LB
Milk	120ml	180ml	240ml
Butter	2Big Spoon	2Big Spoons	3Big Spoons
Sugar	2Big Spoon	3Big Spoons	4Big Spoons
Flour	280g	375g	450g
salt	1/2small Spoon	3/4small Spoon	1small Spoon
Egg	one	one	one
Milk Powder	2 Big Spoon	3 Big Spoon	5 Big Spoon
Yeast Powder	1Small Spoon	1Small Spoon	1Small Spoon

10.Cake

Material	
Egg	4 pcs
Butter	100g
Sugar	150g
cake flour (weak flour)	380g
Table Salt	1Small Spoon
soda Powder	3.5g

24

RECIPES RECOMMENDED

11.Raw Dough

Material	
Water	280ml
Butter	2Big Spoons
▲Egg	2pcs
▲Table Salt	1+1/3Small Spoons
▲Sugar	1Big Spoon
Flour	4Cups
P.S. Select the recipes marked “▲” as your needs	

12. Leaven Dough

Material	
Water	240ml
Butter	2Big Spoons
Table Salt	1+1/2Small Spoons
Sugar	1Big Spoon
Flour	3Cups
Yeast Powder	1+1/2Small Spoons

13. Gluten-free

Material	1LB	1.5LB	2LB
Water	120ml	180ml	240ml
Sugar	2.5Big Spoon	3Big Spoon	3.5Big Spoons
Table Salt	1/2Small Spoon	1Small Spoon	1.5Small Spoons
Vegetable oil	2Big Spoon	2.5Big Spoon	3Big Spoon
Gluten free flour	140g	210g	280g
corn flour	140g	210g	280g
Yeast Powder	1Small Spoon	1.25Small Spoon	1.5Small Spoon

15. yogurt

Material	
milk	350ml
yogurt	50ml
sugar	3Big Spoons

Precautions on Bread Recipe

Flour:

Please don't think that any kind of flour can make perfect bread. If you can't purchase bread flour in your own area, please replace it with "Gluten Flour" or "Dumpling (Noodle) Flour".

Yeast Powder:

Please don't replace Yeast Powder with Soda Powder. The yeast powder expired or lacking activation will apparently affect the soft texture and look of bread. Advise to test the activation of yeast powder before making bread: take a half-cup of warm water (about 104-122°F), adding a small spoon of sugar and stirring, and continue to add two small spoons of yeast powder above the surface of water and store it in a warm place. After 10 minutes the mixing in this cup should be raised to the level of a full cup, otherwise please purchase new yeast powder in case of making bad bread.

26

RECIPES RECOMMENDED

Mixture Ratio of Water and Flour

Different flours have different water absorption. Please adjust water amount according to used flour type.



①When too much water is added, the dough will become so soft that can't be rounded and even become sticky. If so, the bread made out would be very hard and with a flat or rough surface and a texture with bigger pore, no elasticity. The good bread should be half-rounded.

5minutes after adding water the dough still is damp and sticky, please continue to add one or two big spoons of flour and knead the dough until you think the water content of dough is appropriate.

②If the water added is lacking, after 5minutes mixing you would find the dry flour was left on the bottom of barrel and the dough would not be fixed to a round shape. The dough would be with a flat or rough surface, no elasticity. If so, the bread made out would be also very hard and hold a texture with dense pores. 5minutes after adding water the dough still is dry too much, continue to add a big spoon of water and knead the dough until you think the water content of dough is appropriate.

Other Recipes

Sugar and eggs will make bread more colorful. Please add them as the amount recommended by Recipe Book. Adding them freely will bring a heavy color and even burn bread, and even finally result in stopping working in advance for avoiding burning bread. In addition, if you want to add egg, for egg will thin the mixture, please be sure to put just one egg beaten into measuring cup and add water to the specified level.

Keep Surface Clean

1. Unplug unit and disconnect electricity before cleaning.
2. Apply the small amount neutral cleaning solution to a clean and soft cloth and wipe the unit, and then dry it thoroughly with another dry cloth. Please don't use gas oil or other abrasive cleansers and corrosive liquids to clean.

Keep Accessories Clean

1. After each use, clean the whole accessories used to avoid the accumulation of dirty.
2. If Stirring Rob are caught by barrel and doesn't come off, you could pour an appropriate amount of water to steep for a while and then take Stirring Rod off.
3. If not use the unit for a long time, you should clean whole accessories and allow them to cool and store them into barrel.

Environment for Use

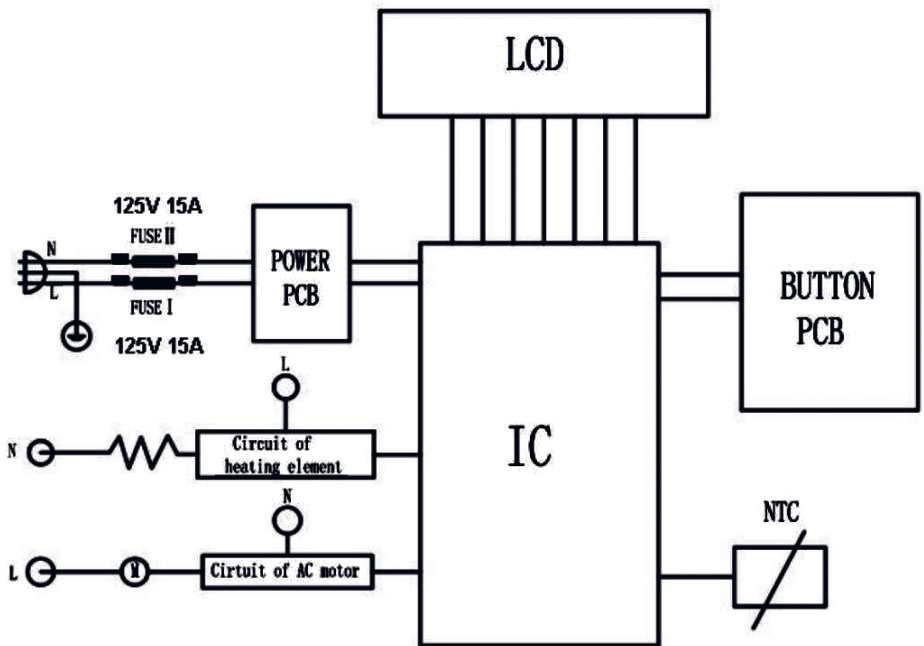
1. Appropriate temperature for use is 14°F ~ 104°F.
 2. Air relative humidity should be lower than 95% and temperature should be 77°F.
 3. Appropriate temperature for storage is -40°F ~ 140°F.
 4. No inflammable gas, corrosive gas or conducting dust in air
-

28

TECHNICAL SPECIFICATION

Item No.	EBRM100/EBRM100-SSBLACK/EBRM100-SSRED
Rating Voltage	120V ~ 60Hz
Rating Power	710W
Rating capacity	2 .0LB

Notice: the technical parameters specified here are subject to change without notice.



30

PROBLEM SOLUTION

The answers corresponding to the questions mentioned here are for your reference only. If there are possible serious problems or damage with the machine, please contact maintenance service or dial service hotline for more help.

Defects	possible Issues	Solution
Bread Maker fails to mix flour and work	Check if plug into outlet	Press “Start/Stop” and Bread Maker begins to work
	Check if operation is delayed	Indicator “:” is flashing, and countdown begins to work
	Damage of Parts	Send To Maintenance Department
Abnormal Sound	There is a litter of hard stuffs or crumbs in barrel	Remove anything found inside the unit before re-start
	Lock Barrel into position	Re-place bread barrel into position
Abnormal Smell/Taste	Wire cord damaged	Keep wire cord away from heated objects
	something left on heating tube	Remove the matter left on heating tube
LED indicates “E00”	Temperature inside the unit lower than 14°F	Use the unit under the environment at 14°F ~ 104°F
LED indicates “E01”	Temperature inside the unit higher than 122°F	use electric fan to cool it or naturally cool to be at room temperature
LED indicates “EEE” or “HHH”	Defect with sensor	Sent to Maintenance Department
Bread is partly raw	Bread is raw	less water or water temperature is high
	The rate of material is wrong	Refer to Recipes Recommended

To make a warranty claim, do not return this product to the store.

Please email support@curtiscs.com or call 1-800-968-9853.

1 Year warranty

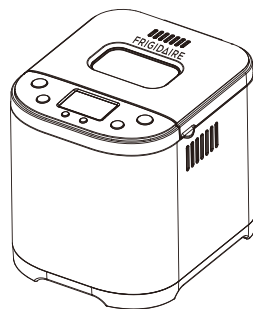
This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year from the date of original purchase. During this period, your exclusive remedy is repair or replacement of this product or component found to be defective, at our option; however, you are responsible for all costs associated with returning the product to us. If the product or component is no longer available, we will replace with a similar one of equal or greater value. Prior to a replacement being sent, the product must be rendered inoperable or returned to us.

This warranty does not cover glass, filters, wear from normal use, use not in conformity with the printed directions., or damage to the product resulting from accident, alteration, abuse, or misuse. This warranty extends only to the original consumer purchaser or gift recipient. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to make a warranty claim. This warranty is void if the product is used for other than single-family household use or subjected to any voltage and waveform other than as on the specified rating on the label (e.g., 120V-60Hz).

We exclude all claims for special, incidental, and consequential damages caused by breach of express or implied warranty. All liability is limited to the amount of the purchase price. Every implied warranty, including any statutory warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose, is disclaimed except to the extent prohibited by law, in which case such warranty or condition is limited to the duration of this written warranty. This warranty gives you specific legal rights. You may have other legal rights that vary depending on where you live. Some states or provinces do not allow limitations on implied warranties or special, incidental, or consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you.

For faster service, locate the model, type, and serial numbers on your appliance.

FRIGIDAIRE®



EBRM100
EBRM100-SSBLACK
EBRM100-SSRED

MACHINE A PAIN

use & care

1. MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES-----	32
2. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT -----	34
3. CONSEILS RAPIDES POUR FAIRE DU PAIN -----	36
4. PRÉSENTATION DU PANNEAU DE COMMANDE-----	37
5. GUIDE D'UTILISATION -----	39
6. DESCRIPTION DES FONCTIONS SPÉCIFIQUES -----	48
7. CONSEILS DE RECETTES -----	50
8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN -----	58
9. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES -----	59
10. SCHÉMA DU CIRCUIT -----	60
11. DÉPANNAGE -----	61
12. CARTE DE GARANTIE -----	62

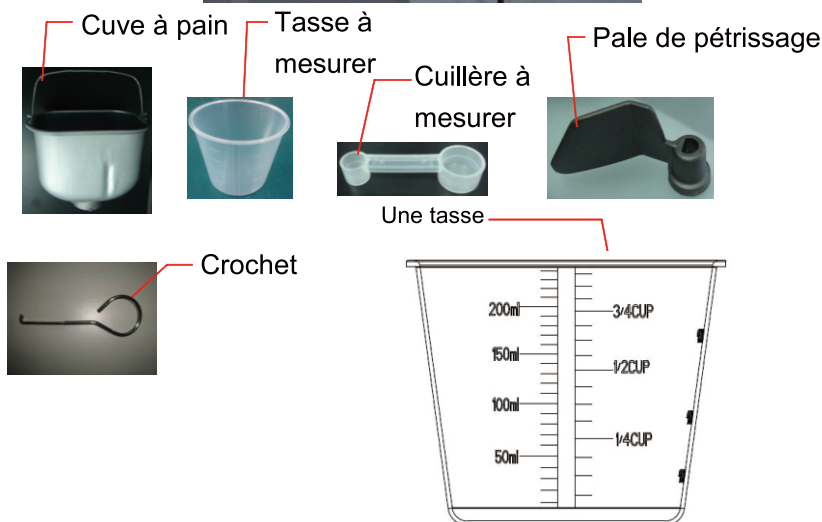
Avant d'utiliser l'appareil électrique, les mesures de précaution de base suivantes doivent toujours être respectées :

1. Cet appareil peut être utilisé par des enfants d'au moins 8 ans et plus, et des personnes aux capacités physiques, mentales ou sensorielles réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, s'ils sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et surveillés.
 2. Maintenez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
 3. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, l'un de ses réparateurs ou une personne ayant des compétences semblables pour éviter des risques.
 4. **ATTENTION : Surfaces chaudes.** Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons. Ne laissez pas le cordon dépasser le bord d'une table ou d'une surface chaude.
 5. Les appareils ne sont pas destinés à fonctionner avec un minuteur externe ou un système individuel de télécommande.
 6. Nettoyez les surfaces qui ont été en contact avec des aliments.
 7. Avant utilisation, vérifiez que la tension de la prise murale corresponde à celle indiquée sur la plaque signalétique.
 8. Afin d'éviter un choc électrique, n'immergez pas le cordon, les fiches ou le boîtier dans l'eau ou tout autre liquide.
 9. Débranchez de la prise lorsque vous n'utilisez pas l'appareil, avant d'installer ou de retirer des pièces, et avant de nettoyer.
 10. Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur électrique ou à gaz chaud, ou dans un four préchauffé.
 11. Soyez particulièrement prudent lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.
 12. Ne touchez aucune pièce mobile ou en mouvement de la machine pendant la cuisson.
 13. N'allumez jamais l'appareil sans avoir installé correctement le moule à pain chargé d'ingrédients.
 14. Ne tapez jamais le bord ou le haut du moule à pain pour le retirer, cela pourrait l'endommager.
-

15. Insérez toujours la fiche dans l'appareil d'abord, puis branchez le cordon sur la prise murale. Débranchez l'appareil en réglant la commande sur ARRÊT, puis retirez la fiche de la prise.
16. L'appareil n'est pas destiné à fonctionner avec un minuteur externe ou un système individuel de télécommande.
17. Ne mettez pas l'unité en service sans avoir placé le moule à pain dans la chambre pour ne pas endommager l'appareil.

1. Indicateur LCD commandé par microcontrôleur
2. Préparation automatique de pains, riz collant, gâteaux, pétrissage, confiture, cuisson
3. Sélection de plusieurs goûts, y compris pain sucré, pain français, etc.

Éléments du produit



Explication sur la tasse à mesurer

Tasse de liquide. (Veuillez consulter l'image de droite)

1. En ajoutant du liquide à l'aide de la tasse transparente tout en mesurant la quantité souhaitée, placez la tasse à mesurer sur une table plate au niveau des yeux. Pour ajouter un œuf ou du lait, vous devrez les mélanger avec de l'eau avant de lire l'échelle graduée.
2. Pour mesurer de la poudre solide : ajoutez la poudre solide souhaitée à l'aide de la tasse transparente, secouez légèrement la tasse pour aplatir la surface de la poudre, puis lisez la mesure exacte. Ne secouez pas la tasse trop longtemps ou rapidement, sinon la poudre peut descendre et atteindre un niveau inférieur à la quantité demandée.

Conseils : Une tasse de farine pèse environ 160g.

Cuillère à mesurer : Petite cuillère et grosse cuillère, utilisées pour mesurer les ingrédients.

Crochet : Pour retirer la pale de pétrissage du pain.

Préparation de pain de mie 1,5 lb (0,7 kg) et de couleur Moyenne :

1. Nettoyez la cuve à pain, la pale de pétrissage, la tasse à mesurer et la cuillère à mesurer.
2. Alignez l'orifice aplatie de la pale de pétrissage sur la position correspondante de l'axe de rotation dans la cuve à pain et fixez à la position appropriée.
3. Comme recommandé dans la section « Pain de mie - 1,5 lb (0,7 kg) » du livre de recettes - veuillez ajouter les ingrédients dans l'ordre. Versez la levure en poudre sur la farine et ne laissez pas la levure entrer en contact avec l'eau.
4. Placez la cuve à pain dans le récipient, fixez-la bien à sa place et mettez le couvercle.
5. Après avoir branché la machine à pain sur la prise, l'écran affiche immédiatement « Menu par défaut » : 1,5 lb(0,7 kg)/Couleur Moyenne/Pain de mie.
6. Appuyez sur « Marche/Arrêt » et un signal sonore retentit, le voyant clignote et la machine à pain commence à pétrir.
7. Le pain est prêt à la fin du compte à rebours. À ce moment-là, le programme démarre automatiquement la fonction « Maintien au chaud ».
8. Appuyez sur « Marche/Arrêt » pendant 3 secondes, un signal sonore retentit et la fonction « Maintien au chaud » s'arrête.
9. Lorsque le pain est prêt, soulevez la cuve à pain à l'aide de gants et retirez-la, en la renversant pour enlever le pain.

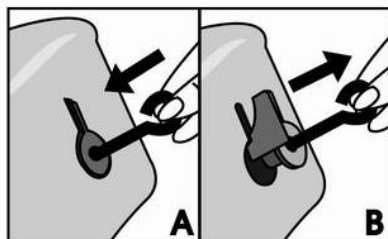
Conseils

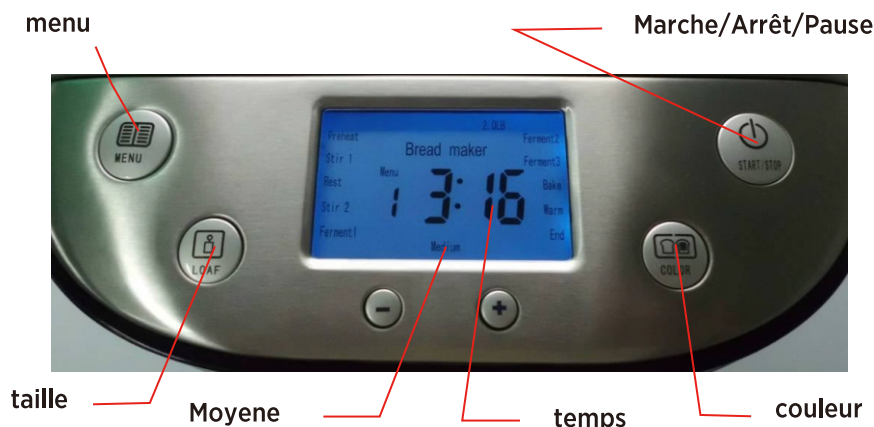
Il se peut que la pale de pétrissage reste bloquée dans le pain au moment de le retirer.

Dans ce cas, utilisez le **crochet** comme indiqué.

- 1) Insérez le crochet dans l'axe de la pale de pétrissage (A).
- 2) Retirez-le doucement pour libérer la pale de pétrissage (B).

Attention : la méthode de préparation de pain ci-dessus est la plus facile. Il n'est pas nécessaire d'utiliser « Menu », « Pain » et « Couleur ». Veuillez consulter le « Mode d'emploi » pour plus d'informations (pages 08-15).





1. « Menu » :

Lorsque vous sélectionnez un menu parmi les 15 menus affichés sur le panneau de commande (consultez l'image de droite), l'affichage LCD indiquera l'option suivante :

- | | | |
|------------------------|-------------------------|-------------------------|
| 1— « Pain de mie » ; | 2— « Sucré » ; | 3— « Levain naturel » ; |
| 4— « Pain français » ; | 5— « Blé complet » ; | 6— « Rapide » ; |
| 7— « Sans sucre » ; | 8— « Multi-céréales » ; | 9— « Pain au lait » ; |
| 10— « Gâteau » ; | 11— « Pâte crue » ; | 12— « Pâte levée » ; |
| 13— « Sans gluten » ; | 14— « Cuisson » ; | 15— « Yaourt » |

2. « Pain » : En définissant le statut, sélectionnez **1,0 lb (0,5 kg)/1,5 lb (0,7 kg)/2,0 lb (0,9 kg)** pour définir le poids du pain. « Pain » ne peut pas être défini pour les options 1 à 9. Vous pouvez choisir parmi les trois poids 1,0 lb (0,5 kg)/1,5 lb (0,7 kg)/2,0 lb (0,9 kg).

3. « COULEUR » : Sélectionnez la couleur du pain en appuyant sur Claire / Moyenne / Foncée l'une après l'autre en rond pour **Pain complet, Pain français ...** En sélectionnant une couleur, le haut de l'affichage indiquera la couleur correspondante.

4. « MARCHE/ARRET/Pause » : Appuyez sur ce bouton pour que la machine à pain démarre ou s'arrête, et un signal sonore retentit. Lorsque la machine à

pain commence à fonctionner, pour éviter un choc ou un contact inattendu, elle déclenchera un « Arrêt d'urgence » comme mesure de protection. Lorsque vous appuyez sur ce bouton pendant 1 seconde et que vous entendez un son « Buzz » rapide, l'unité s'arrête immédiatement de fonctionner. REMARQUE : Un appui bref d'une seconde met la machine en « Pause ». Le programme arrête le compte à rebours et la machine met l'opération en cours en « Pause ». Vous pouvez ajouter des ingrédients, etc. Appuyez à nouveau pour quitter le mode « Pause ». Tous les programmes continueront de fonctionner normalement. Pour « Arrêter », appuyez pendant 3 secondes ou plus.

5. « + » : En définissant le statut, chaque pression sur ce bouton ajoutera un délai de 1, 5 ou 10 minutes. Si vous maintenez ce bouton enfoncé, le programme augmenterait rapidement le délai jusqu'au délai maximum. À ce moment-là, le programme reviendrait au délai minimum initial et continuerait de se déplacer en cercle.
6. « - » : En définissant le statut, chaque pression sur ce bouton diminuera le délai de 1, 5 ou 10 minutes. Si vous maintenez ce bouton enfoncé, le programme diminuerait rapidement le délai jusqu'au délai minimum. À ce moment-là, le programme reviendrait au délai maximum initial et continuerait de se déplacer en cercle.

7. Le statut de fonctionnement comprend :

Départ différé (si besoin) — Préchauffage— Pétrissage1-- Repos—
Pétrissage2— Fermentation1,2,3 --Cuisson—Maintien au chaud—Terminé

39

GUIDE D'UTILISATION

Soyez prudent avant d'utiliser la machine :

- ★ Vérifiez le bon état du câble électrique, de la prise et de la boîte à fusibles. La charge nominale est supérieure à 3A.
- ★ La machine à pain doit être reliée à la terre en toute sécurité. Chaque câble et ligne neutre doit être séparé pour qu'ils ne s'entortillent pas sur le connecteur à trois fiches.

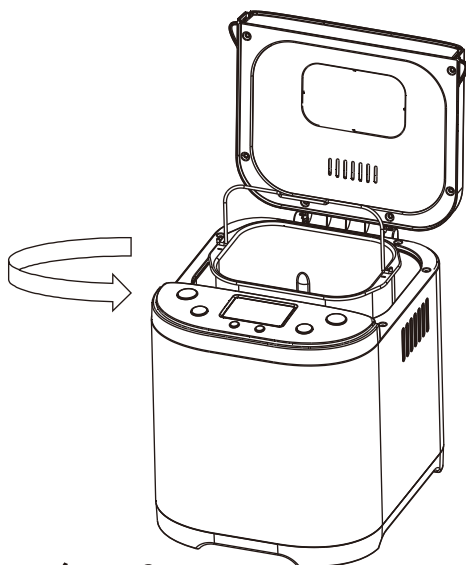
Consignes d'utilisation pour faire du pain

1. Sortez la cuve à pain du récipient et introduisez la pale de pétrissage dans la cuve.



étape1

Maintenez la poignée de la cuve.



étape2

Faites pivoter le canon vers la gauche pour le libérer puis sortez le canon.



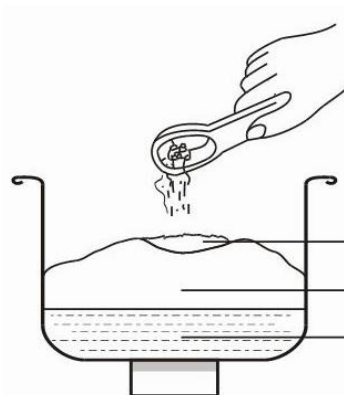
étape3



étape4

Placez l'orifice en demi-cercle de la pale de pétrissage dans la position droite sur l'axe de rotation.

2. Versez la quantité appropriée d'eau, d'œuf et de farine dans la cuve, puis ajoutez la levure en poudre.



Levure en poudre

Farine ou autre ingrédient similaire

Mélange d'eau, d'huile, de sucre et de sel

Veillez à bien déposer la levure sur la farine et ne mélangez pas la farine avec l'eau, le sucre et le sel, sinon les propriétés de la levure s'affaibliront ou s'avéreront inutiles.

41

GUIDE D'UTILISATION

3. Placez la cuve contenant les ingrédients dans le récipient et fermez en mettant le couvercle supérieur.



① Alignez la cuve sur le récipient intérieur.

- Si vous remarquez que la cuve se bloque en l'enfonçant, vous pouvez à nouveau lever la cuve et modifier l'angle de l'axe qui se trouve au fond de la cuve.



② Après avoir positionné la cuve dans le récipient, tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre pour la fixer.

4. Branchez la machine à pain sur une prise. Un signal sonore retentit et l'affichage indique :



Après avoir démarré l'unité, la valeur par défaut est **2,0 lb (0,9 kg)/Couleur Moyenne/Pain de mie**



5. Sélectionnez la recette de pains souhaitée en appuyant sur



Le numéro se déplacera en cercle de 1-15. 1-9 sont les recettes de pains (consultez la page 3).

6. Sélectionnez le Pain et la Couleur du pain souhaités



Indication

43

GUIDE D'UTILISATION

7. Réglez la durée « Départ différé ».

Si vous souhaitez faire du pain maintenant, ignorez cette étape.



Réglez la durée de votre choix.

Consultez les pages 15-16 de la « **Fonction Départ différé** » pour calculer la durée du Départ différé.

8. Démarrez l'unité et commencez à faire du pain.



Début du compte à rebours

- ★ Après avoir démarré la machine à pain, l'unité commencera à mélanger la farine. Pour éviter toute projection de farine, le programme peut régler automatiquement l'intervalle de pétrissage au cours des 2 premières minutes. Après 2 minutes, la machine repasse automatiquement au processus de pétrissage continu.
-

- ★ Après avoir réglé « Départ différé », « : » sur l'affichage LCD commence à clignoter et l'unité démarre. Lorsque le compte à rebours commence, le pétrissage de la pâte commence également.
- ★ Lorsque « **Blé complet** » est activé, l'unité ne pétrira pas la pâte immédiatement, même si la fonction « Départ différé » n'a pas été définie. Les 30 premières minutes servent à tremper la farine de blé complet, les prochaines 30 minutes servent à pétrir la pâte. Le clignotement de « : » sur l'affichage LCD indique que l'unité fonctionne.

À LA PREMIÈRE UTILISATION

L'appareil peut dégager une légère fumée et une odeur caractéristique lorsque vous l'allumez pour la première fois. Cela est normal et ces phénomènes cesseront très vite. Assurez-vous que la ventilation de l'appareil est suffisante.

1. Veuillez vérifier que toutes les pièces et tous les accessoires sont présents et en bon état.
 2. Nettoyez toutes les pièces conformément à la section « **NETTOYAGE ET ENTRETIEN** ».
 3. Réglez la machine à pain sur le mode **CUISSON** et faites cuire à vide pendant environ 10 minutes. Puis, laissez-la refroidir et nettoyez à nouveau toutes les pièces détachées.
 4. Séchez bien toutes les pièces et montez-les. L'appareil est prêt à être utilisé.
- ## 9. Fin de la préparation du pain



45 GUIDE D'UTILISATION

Lorsque le compte à rebours est à 0:00, le signal sonore retentira pour signaler que le pain est prêt.

1. **Maintien au chaud** Consultez la page 16 pour la fonction « Maintien au chaud »

2. **Sans chaleur** ① appuyez sur « Marche/Arrêt » pendant 1 seconde
② débranchez la fiche de la prise

10. Enlever le pain



Dans la mesure où le pain est très chaud, utilisez des gants pour secouer le pain légèrement avant de le retirer.

Consignes d'utilisation de la fonction « Gâteau »

Les opérations liées à la fonction **gâteau** sont identiques à celles concernant la préparation du pain. En prenant les ingrédients utilisés pour faire un gâteau, mentionnés dans le livre de recettes, vous pouvez sélectionner « **gâteau** » et lancer l'opération.

Appuyez sur



« gâteau » -- Menu 10

Le temps par défaut est de 1 heure et 33 minutes.

Consignes d'utilisation de la fonction « Pâte crue »

Les opérations liées à la fonction Pâte crue sont identiques à celles concernant la préparation du pain. En prenant les ingrédients utilisés pour le pétrissage, mentionnés dans le livre de recettes, vous pouvez sélectionner « pâte crue » et lancer l'opération.



« pâte crue » -- Menu 11

Le temps par défaut est de 23 minutes.

Il vous est impossible de sélectionner **Couleur** et **Poids**. Lorsque le « Pétrissage » est terminé, un signal sonore retentit.

Consignes d'utilisation de la fonction « Pâte levée »

Vous pouvez préparer une pâte fermentée. En prenant les ingrédients utilisés pour le pétrissage, mentionnés dans le livre de recettes (pas de sel ni de sucre ni de lait en poudre), vous pouvez sélectionner « pâte levée » et lancer l'opération.

Appuyez sur « **Menu** », sélectionnez le programme 12 intitulé « Pâte levée ». Le temps par défaut est de 1 heure et 24 minutes.

Il vous est impossible de sélectionner **Couleur** et **Pain**. Lorsque le « Pétrissage » est terminé, un signal sonore retentit.

Consignes d'utilisation de la fonction « Cuisson »

Il s'agit d'une fonction pratique et puissante. Une fois que vous savez comment faire du pain, utilisez simplement « **Pâte levée** » pour contrôler les temps de pétrissage et de levage nécessaires, et même faire ou réinventer toute nouvelle sorte de pain que vous appréciez avec « **Cuisson** ».

47

GUIDE D'UTILISATION

Appuyez sur



« Cuisson » -- Menu 14

Le temps par défaut est de 10 minutes, et il peut être réglé entre 5 minutes et 1 heure et 30 minutes.

Consignes d'utilisation de la fonction « Yaourt »

Il s'agit d'une fonction très pratique et puissante. Vous pouvez lever la pâte ou faire des yaourts (rhum).

appuyez sur



« yaourt » -- Menu 15

Le temps par défaut est de 8 heures, et il peut être réglé entre 5 et 13 heures.

Fonction Départ différé

Cette fonction vous permet d'avoir du pain frais au réveil.

Par exemple, il est 20h30 et vous souhaitez que votre pain soit prêt à 7h00 le lendemain matin.

1. Calculez la durée du Départ différé : elle devrait être de 10 heures et 30 minutes, à savoir le nombre d'heures entre 20h30 et 7h00 le lendemain matin.
2. Réglez la durée du Départ différé.
Appuyez sur « + » et « - » pour régler la durée. Une fois la durée définie, appuyez sur le bouton « Marche ». Remarque : La durée affichée est réglée sur 10 heures et 30 minutes : ce délai comprend le temps de préparation du pain. À 7h00, le pain sera prêt.

Conseils sur la fonction Départ différé :

- 1) : En cas d'utilisation de la fonction de départ différé, n'ajoutez pas d'œufs, car ils sont périssables et altéreront le goût du pain.
- 2) : Recouvrez la levure de farine pour favoriser l'activité de la levure.

Signal sonore

- (1) Un signal sonore retentit lorsque la connexion électrique est établie.
- (2) Un signal sonore retentit lorsque vous appuyez sur **Pain, Couleur, Menu** ou **Réglage de la durée**.
- (3) Un signal sonore retentit en cas de recours au bouton « **Marche/Arrêt** ».
- (4) Pour le processus de pétrissage, le signal sonore retentit en continu pour vous rappeler que vous devez ajouter des ingrédients.
- (5) Un signal sonore retentit à la fin d'une opération.
- (6) Un signal sonore intermittent retentit lorsque la fonction « **Maintien au chaud** » est arrêtée.

Fonction Mémoire en cas de débranchement occasionnel

- (1) Cet appareil maintient le cycle en cours pendant 15 minutes grâce à la mémorisation en cas de débranchement occasionnel : après avoir démarré la machine à pain, si l'électricité est coupée de manière occasionnelle pendant moins de 15 minutes, un nouveau branchement pourrait permettre à la machine de poursuivre son cycle. Rétablir l'alimentation pourrait modifier la durée de

49

DESCRIPTION DES FONCTIONS SPÉCIFIQUES

fonctionnement qui serait alors différente de la durée initiale définie avant le débranchement :

Durée de fonctionnement réelle = Durée de la coupure d'électricité + Durée de fonctionnement initiale définie avant la coupure d'électricité

(2) Si la durée de la coupure d'électricité est supérieure à 15 minutes, la machine à pain ne peut pas suivre la durée de fonctionnement initiale.

Maintien au chaud

Cette machine à pain est équipée de la fonction de préservation de la chaleur pour rendre son utilisation plus facile. Lorsque la préparation du pain ou d'autres mets est terminée, et n'a pas été trop longue, la fonction « Maintien au chaud » peut conserver leur fraîcheur à une certaine température.

- ★ Lorsque le pain est prêt, le programme passe automatiquement à la fonction « Maintien au chaud » et « : » clignote. La durée maximale de préservation est de 1 heure. La fonction « Maintien au chaud » sera arrêtée jusqu'à ce que le signal sonore retentisse de manière intermittente.
- ★ Ou, appuyez directement sur On/Off pendant 3 secondes jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse et la fonction « Maintien au chaud » s'arrête.

1. Pain de mie

Ingrédients	1,0 lb (0,5 kg)	1,5 lb (0,7 kg)	2,0 lb (0,9 kg)
Eau	160 ml	240 ml	290 ml
Beurre	2 grosses cuillères	2 grosses cuillères	3 grosses cuillères
Sel de table	1/2 petite cuillère	1/2 petite cuillère	1 petite cuillère
Sucre	1 grosse cuillère	2 grosses cuillères	3 grosses cuillères
Lait en poudre	2 grosses cuillères	3 grosses cuillères	5 grosses cuillères
Farine	300 g	400 g	475 g
Levure en poudre	1 petite cuillère	1 petite cuillère	1 petite cuillère

2. Sucré

Ingrédients	1,0 lb (0,5 kg)	1,5 lb (0,7 kg)	2,0 lb (0,9 kg)
Eau	160 ml	240 ml	310 ml
Beurre	2 grosses cuillères	2 grosses cuillères	3 grosses cuillères
Sel de table	1/2 petite cuillère	1/2 petite cuillère	1/2 petite cuillère
Sucre	4 grosses cuillères	6 grosses cuillères	6 grosses cuillères
Lait en poudre	2 grosses cuillères	3 grosses cuillères	4 grosses cuillères
Farine	300 g	400 g	500 g
Levure en poudre	1 petite cuillère	1 petite cuillère	1 petite cuillère

3. Levain naturel

Ingrédients	1,0 lb (0,5 kg)	1,5 lb (0,7 kg)	2,0 lb (0,9 kg)
Eau	160 ml	200 ml	240 ml
Sucre	1 grosse cuillère	1 grosse cuillère	2 grosses cuillères
Lait en poudre	2 grosses cuillères	3 grosses cuillères	4 grosses cuillères
Beurre	1 grosse cuillère	1 grosse cuillère	2 grosses cuillères
Sel de table	1/2 petite cuillère	3/4 petites cuillères	1 petite cuillère
Farine	275 g	350 g	400 g
Levure en poudre	1/3 petite cuillère	1/3 petite cuillère	1/3 petite cuillère

4. Pain français

Ingrédients	1,0 lb (0,5 kg)	1,5 lb (0,7 kg)	2,0 lb (0,9 kg)
Eau	200 ml	260 ml	320 ml
Beurre	2 grosses cuillères	2 grosses cuillères	3 grosses cuillères
Sel de table	1/2 petite cuillère	1/2 petite cuillère	1/2 petite cuillère
Lait en poudre	2 grosses cuillères	3 grosses cuillères	4 grosses cuillères
Farine	300 g	400 g	500 g
Levure en poudre	1 petite cuillère	1 petite cuillère	1+1/4 petites cuillères

5. Blé complet

Ingrédients	1,0 lb (0,5 kg)	1,5 lb (0,7 kg)	2,0 lb (0,9 kg)
Eau	210 ml	280 ml	340 ml
Beurre	2 grosses cuillères	2 grosses cuillères	3 grosses cuillères
Sel de table	1/2 petite cuillère	1 petite cuillère	1+1/2 petites cuillères
Farine	150 g	200 g	250 g
Farine de blé complet	150 g	200 g	250 g
Sucre	2 grosses cuillères	3 grosses cuillères	4 grosses cuillères
Levure en poudre	1 petite cuillère	1+1/4 petites cuillères	1+1/2 petites cuillères

6 . Rapide

Ingrédients	1,0 lb (0,5 kg)	1,5 lb (0,7 kg)	2,0 lb (0,9 kg)
Eau (40-50 °C)	180 ml	240 ml	300 ml
Beurre	2 grosses cuillères	2 grosses cuillères	3 grosses cuillères
Sel de table	1/2 petite cuillère	1/2 petite cuillère	1/2 petite cuillère
Farine	280 g	375 g	450 g
Sucre	1 grosse cuillère	2 grosses cuillères	3 grosses cuillères
Lait en poudre	2 grosses cuillères	3 grosses cuillères	4 grosses cuillères
Levure en poudre	2 petites cuillères	3 petites cuillères	4 petites cuillères

7 . Sans sucre

Ingrédients	1,0 lb (0,5 kg)	1,5 lb (0,7 kg)	2,0 lb (0,9 kg)
Eau	120 ml	180 ml	240 ml
Beurre	2 grosses cuillères	2 grosses cuillères	3 grosses cuillères
Sel de table	3/4 petites cuillères	1 petite cuillère	1+1/4 petites cuillères
Farine	280 g	375 g	450 g
Œuf	Un	Un	Un
Xylitol	3 grosses cuillères	4 grosses cuillères	5 grosses cuillères
Lait en poudre	2 grosses cuillères	3 grosses cuillères	4 grosses cuillères
Levure en poudre	1 petite cuillère	1 petite cuillère	1 petite cuillère

53

CONSEILS DE RECETTES

8 . Multi-céréales

Ingrédients	1,0 lb (0,5 kg)	1,5 lb (0,7 kg)	2,0 lb (0,9 kg)
Eau	120 ml	170 ml	210 ml
Beurre	2 grosses cuillères	2 grosses cuillères	3 grosses cuillères
Sel de table	1/2 petite cuillère	3/4 petites cuillères	1 petite cuillère
Farine de blé complet	50 g	75 g	100 g
Flocons d'avoine	50 g	75 g	100 g
Farine	200 g	250 g	300 g
Œuf	Un	Un	Un
Levure en poudre	1 petite cuillère	1 petite cuillère	1 petite cuillère

9 . Pain au lait

Ingrédients	1,0 lb (0,5 kg)	1,5 lb (0,7 kg)	2,0 lb (0,9 kg)
Lait	120 ml	180 ml	240 ml
Beurre	2 grosses cuillères	2 grosses cuillères	3 grosses cuillères
Sucre	2 grosses cuillères	3 grosses cuillères	4 grosses cuillères
Farine	280 g	375 g	450 g
Sel	1/2 petite cuillère	3/4 petites cuillères	1 petite cuillère
Œuf	Un	Un	Un
Lait en poudre	2 grosses cuillères	3 grosses cuillères	5 grosses cuillères
Levure en poudre	1 petite cuillère	1 petite cuillère	1 petite cuillère

10. Gâteau

Ingrédients	
Œuf	4
Beurre	100 g
Sucre	150 g
Farine pour gâteaux (farine faible/de blé)	380 g
Sel de table	1 petite cuillère
Bicarbonate de soude	3,5 g

11. Pâte crue

Ingrédients	
Eau	280 ml
Beurre	2 grosses cuillères
▲ Œuf	2
▲ Sel de table	1+1/3 petites cuillères
▲ Sucre	1 grosse cuillère
Farine	4 tasses
PS : Sélectionnez les recettes avec le symbole « ▲ » selon vos besoins	

12. Pâte levée

Ingrédients	
Eau	240 ml
Beurre	2 grosses cuillères
Sel de table	1+1/2 petites cuillères
Sucre	1 grosse cuillère
Farine	3 tasses
Levure en poudre	1+1/2 petites cuillères

55

CONSEILS DE RECETTES

13. Sans gluten

Ingrédients	1,0 lb (0,5 kg)	1,5 lb (0,7 kg)	2,0 lb (0,9 kg)
Eau	120 ml	180 ml	240 ml
Sucre	2,5 grosses cuillères	3 grosses cuillères	3,5 grosses cuillères
Sel de table	1/2 petite cuillère	1 petite cuillère	1,5 petite cuillère
Huile végétale	2 grosses cuillères	2,5 grosses cuillères	3 grosses cuillères
Farine sans gluten	140 g	210 g	280 g
Farine de maïs	140 g	210 g	280 g
Levure en poudre	1 petite cuillère	1,25 petite cuillère	1,5 petite cuillère

15. Yaourt

Ingrédients	
Lait	350 ml
Yaourt	50 ml
Sucre	3 grosses cuillères

Conseils sur les recettes de pains

Farine :

Ne pensez pas que tous les types de farine permettent de faire un pain de qualité. Si vous ne pouvez pas acheter de la farine à pain dans votre région, veuillez la remplacer par de la « Farine au gluten » ou de la « Farine à boulettes de pâte (nouilles) ».

Levure en poudre :

Ne remplacez pas la levure en poudre par du bicarbonate de soude. La levure en poudre périmée ou inactive altérera vraisemblablement le mélange moelleux et l'aspect du pain.

Il est conseillé de vérifier l'activation de la levure en poudre avant de faire du pain : prenez une demi-tasse d'eau chaude (environ 104-122 °F/40-50 °C),

ajoutez une petite cuillère de sucre et mélangez. Ajoutez deux petites cuillères de levure en poudre sur la surface de l'eau et rangez la tasse dans un endroit chaud. Au bout de 10 minutes, le mélange contenu dans cette tasse devrait lever jusqu'au niveau d'une tasse entière, sinon achetez de la levure en poudre neuve pour obtenir une qualité de pain optimale.

Rapport de mélange d'eau et de farine

Des farines de type différent auront une capacité d'absorption en eau différente. Veuillez ajuster la quantité d'eau en fonction du type de farine utilisé.



Trop
d'eau

Manque
d'eau

Quantité d'eau
appropriée

① En cas de quantité d'eau ajoutée excessive, la pâte deviendra si molle qu'elle ne pourra pas former une boule et sera même collante. Si tel est le cas, le pain préparé serait très dur, avec une surface plate ou grossière et une texture avec de larges pores, et sans élasticité. Un pain de qualité devrait être à moitié arrondi.

Si, 5 minutes après avoir ajouté l'eau, la pâte est toujours humide et collante, ajoutez une ou deux grosses cuillères de farine et pétrissez jusqu'à obtenir une pâte avec une quantité d'eau appropriée.

② Si la quantité d'eau est insuffisante, après avoir mélangé pendant 5 minutes, vous verriez de la farine sèche au bas de la cuve et la pâte ne prendrait pas la forme d'un rond. La pâte aurait une surface plate ou grossière, sans élasticité. Si tel est le cas, le pain préparé serait très dur et aurait une texture avec des pores denses.

57

CONSEILS DE RECETTES

Si, 5 minutes après avoir ajouté l'eau, la pâte est toujours trop sèche, ajoutez une grosse cuillère d'eau et pétrissez jusqu'à obtenir une pâte avec une quantité d'eau appropriée.

Autres recettes

Le sucre et les œufs rendront le pain plus coloré. Veuillez les ajouter en respectant les quantités recommandées dans le livre de recettes. Si vous les ajoutez à votre guise, le pain aura une couleur foncée et sera même brûlé, et la machine s'arrêtera de fonctionner pour éviter de faire brûler le pain. De plus, si vous souhaitez ajouter un œuf, qui a la propriété de délayer le mélange, veuillez simplement verser un œuf battu dans la tasse à mesurer et ajouter de l'eau jusqu'au niveau spécifique.

Maintenir la surface propre

1. Débranchez l'unité et l'alimentation avant de nettoyer.
2. Appliquez une petite quantité de solution de nettoyage neutre sur un chiffon doux et propre, et essuyez l'unité, puis séchez-la bien avec un autre chiffon sec. Veuillez ne pas nettoyer à l'aide de gasoil ou de tout autre liquide corrosif ou nettoyant abrasif.

Maintenir les accessoires propres

1. Après chaque utilisation, nettoyez l'ensemble des accessoires utilisés pour éviter l'accumulation de saleté.
2. Si la pale de pétrissage est accrochée à la cuve et reste bloquée, vous pouvez verser une quantité d'eau appropriée, laisser agir un instant, puis retirer alors la pale.
3. Si vous n'utilisez pas l'unité pendant une longue période, vous devrez nettoyer tous les accessoires, les laisser refroidir et les ranger dans la cuve.

Conditions environnementales d'utilisation

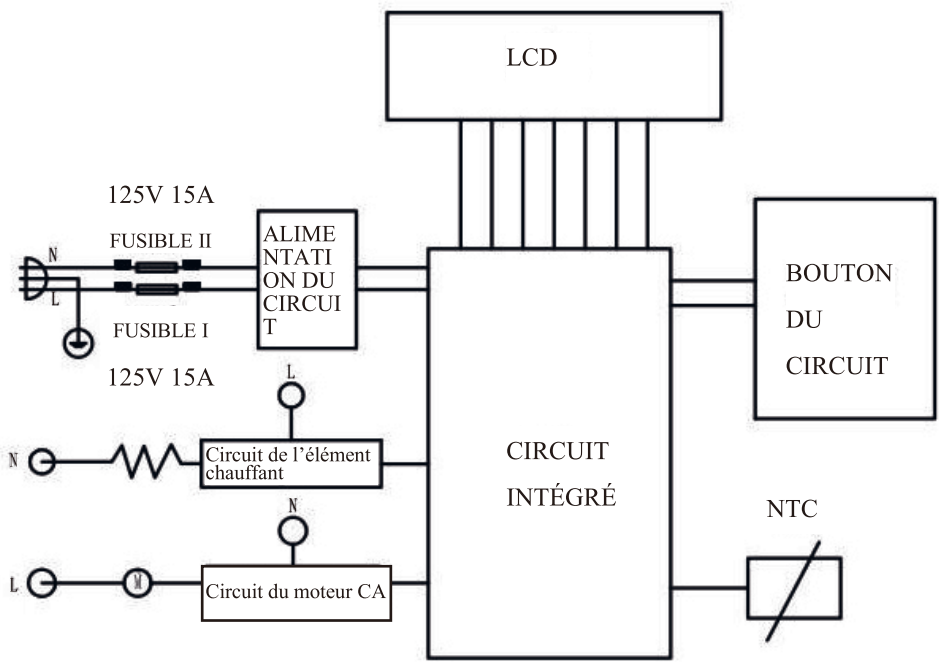
1. La température d'utilisation appropriée est de 14°F~104°F (-10°C~40°C).
 2. L'humidité relative de l'air devrait être inférieure à 95 %, et la température devrait être de 77°F (25°C).
 3. La température de stockage appropriée est de -40°F~140°F (-40°C~60°C).
 4. L'air doit être exempt de gaz inflammables, de gaz corrosifs et de poussières conductrices.
-

59

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

N° d'article	EBRM100/EBRM100-SSBLACK/EBRM100-SSRED
Tension nominale	120V ~ 60Hz
Puissance nominale	710W
Capacité nominale	2,0 lb (0,9 kg)

Remarque : les paramètres techniques indiqués dans ce mode d'emploi sont susceptibles d'être modifiés sans préavis.



61 DÉPANNAGE

Les réponses aux questions mentionnées dans cette section sont uniquement à titre de référence. Si la machine présente d'éventuels dommages ou problèmes graves, veuillez contacter le service de maintenance ou la ligne directe du service après-vente pour toute assistance.

Défauts	Raisons possibles	Solutions
La machine à pain ne mélange pas la farine et ne fonctionne pas	Vérifiez le branchement de la fiche à une prise	Appuyez sur « Marche/Arrêt », et la machine à pain commence à fonctionner
	Vérifiez si l'opération est programmée	L'indicateur « : » clignote, et le compte à rebours commence
	Pièces endommagées	Envoyez-les au service de maintenance
Son anormal	La cuve contient des miettes ou des matières dures	Enlevez tout le contenu de l'unité avant de redémarrer
	Verrouillage de la cuve	Remettez la cuve à pain à sa place
Odeur/goût anormaux	Cordon d'alimentation endommagé	Éloignez le cordon d'alimentation des objets chauffés
	Présence de substance sur le tube chauffant	Retirez la substance située sur le tube chauffant
Le voyant LED indique « E00 »	Température à l'intérieur de l'unité inférieure à 14 °F (-10°C)	Utilisez l'unité dans un environnement compris entre 14°F~104°F (-10°C~40°C)
Le voyant LED indique « E01 »	Température à l'intérieur de l'unité supérieure à 122 °F (50°C)	Utilisez un ventilateur électrique pour la refroidir ou refroidissez-la naturellement à la température ambiante
Le voyant LED indique « EEE » ou « HHH »	Capteur défectueux	Envoyez-le au service de maintenance
Le pain n'est pas assez cuit	Le pain est cru	Quantité d'eau inappropriée ou température de l'eau élevée
	Le rapport entre les ingrédients est erroné	Référez-vous aux conseils des recettes

Pour toute réclamation sur le produit sous garantie, ne renvoyez pas ce produit au magasin. Veuillez envoyer un e-mail à support@curtiscs.com ou appelez le 1-800-968-9853.

Garantie de 1 an

Ce produit est garanti contre tout défaut de matériel et de fabrication pendant un (1) an à compter de la date d'achat d'origine. Pendant cette période, votre seul recours est la réparation ou le remplacement de ce produit ou tout composant s'avérant défectueux, à notre gré ; toutefois, vous êtes responsable de tous les coûts liés au retour d'un produit. Si le produit ou un composant n'est plus disponible, nous le remplacerons par un modèle semblable, de valeur égale ou supérieure. Avant tout envoi de pièce de rechange, le produit doit être rendu inutilisable ou nous être restitué.

Cette garantie *ne* couvre *pas* la vitre, les filtres, l'usure normale d'utilisation, l'utilisation non conforme aux consignes imprimées, ou tout dommage subi au produit résultant d'un accident, d'une altération, d'une mauvaise manipulation ou utilisation. Cette garantie ne s'applique qu'à l'acheteur d'origine ou à la personne qui a reçu le produit en cadeau. Conservez l'original de la facture, car un justificatif d'achat est nécessaire en cas de recours à la garantie. Cette garantie est nulle si le produit est utilisé pour un usage autre que celui pour un foyer ou une maison unifamiliale, ou a subi une tension et une forme d'onde autres que celles indiquées sur la plaque signalétique (par ex., 120V-60Hz).

Nous excluons toute forme de revendications liées à des dommages ultérieurs, accidentels ou particuliers, dus au non-respect des clauses implicites ou explicites de la garantie. Toute responsabilité est limitée au montant du prix d'achat. **Toutes les garanties implicites, y compris toute garantie légale, condition de qualité marchande ou aptitude à un but spécifique, sont exclues sauf si les lois locales l'interdisent, auxquels cas, une telle garantie ou condition est limitée à la durée de cette garantie écrite.** Cette garantie vous confère des droits légaux spécifiques. Vous pouvez disposer d'autres droits légaux selon le lieu de votre domicile. Certains états ou provinces n'autorisent pas les limitations sur les garanties implicites ou les dommages ultérieurs, accidentels ou particuliers, ainsi les limitations ci-dessus pourraient ne pas s'appliquer à vous.

Pour profiter d'un service plus rapide, indiquez le modèle, le type et le numéro de série de votre appareil.

FRIGIDAIRE®

welcome
Bienvenue *home*

Our home is your home. Visit us if you
need help with any of these things:

Notre maison est votre maison. Visitez-nous si
vous besoin d'aide pour l'une de ces choses:



owner support
soutien du propriétaire



service
un service

support@curtiscs.com
1-800-968-9853

Frigidaire is a pending or registered
trademark used under license from
Electrolux Home Products, Inc.

FRIGIDAIRE est une marque commerciale déposée
ou en instance, utilisée en vertu de la licence
accordée par Electrolux Home Products, Inc.