

**MACHINE A PAIN**  
**Máquina de fazer pão**  
**MÁQUINA DE PAN**

**MODE D'EMPLOI**  
**MODO DE EMPREGO**  
**MANUAL DE EMPELO**



**CE**



**230V ~50Hz 600W**

**XBM838**

## Introduction

La machine à pain XBM838 est conçue pour préparer divers types de pain, mais pour un usage privé uniquement. Son menu comprend 12 fonctions :

1. PAIN NORMAL
2. PAIN Français
3. PAIN COMPLET
4. PAIN RAPIDE
5. PAIN SUCRÉ
6. PAIN ULTRA-RAPIDE 1
7. PAIN ULTRA-RAPIDE 2
8. PÂTE
9. CONFITURE
10. GATEAU
11. SANDWICH
12. CUISSON

## Mises en garde:

1. Lire attentivement ce mode d'emploi avant de mettre en route cet appareil.
2. Conserver ce mode d'emploi, le certificat de garantie, le justificatif d'achat et, si possible, le carton avec les emballages intérieurs !
3. Cette machine a été conçue pour un usage privé uniquement et non pour un usage commercial !
4. Toujours débrancher la machine lorsqu'elle n'est pas utilisée et avant d'installer des accessoires, de nettoyer la machine ou encore lorsqu'un problème survient. Eteindre la machine avant de la débrancher. Tirer sur la prise, pas sur le câble.
5. Afin de protéger les enfants contre les dangers liés aux appareils électriques, ne jamais les laisser sans surveillance à proximité de la machine. Par conséquent, installer la machine hors de portée des enfants. Veiller à ce que le câble ne pende pas.
6. Vérifier régulièrement que la machine et le câble ne sont pas endommagés. Ne pas utiliser la machine si elle et/ou le câble présentent un dommage quelconque.
7. Ne pas réparer la machine soi-même, recourir à un spécialiste agréé.
8. Si l'appareil ou son cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé ou réparé par le fabricant, son service après-vente ou par une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.
9. Ne jamais réparer vous-même cet appareil
10. Tenir la machine et le câble à l'écart des sources de chaleur, à l'abri des rayons du soleil, de la moisissure, des angles dangereux et autres.
11. Ne jamais laisser la machine sans surveillance. Eteindre la machine lorsqu'elle n'est pas utilisée, même si c'est seulement pour un instant.
12. N'utiliser que les accessoires d'origine.
13. Ne pas utiliser la machine à l'extérieur.

14. La machine ne doit sous aucun prétexte être placée dans l'eau ou un autre liquide ou entrer en contact avec ces liquides. Ne pas utiliser la machine avec les mains humides ou mouillées.
15. Si la machine est humide ou mouillée, la débrancher immédiatement. Ne pas toucher l'eau.
16. N'utiliser la machine que pour l'usage pour lequel elle a été conçue, conformément à la plaque signalétique.
17. Ne pas brancher la machine dans une prise endommagée.
18. Ne toucher aucune partie de la machine qui serait en mouvement ou en train de tourner.
19. Ne pas ouvrir le couvercle avant arrêt du moteur.
20. L'appareil doit être en position stable avant toute utilisation
21. La température du couvercle peut devenir très élevée, faire attention avant toute manipulation.

### **Première utilisation de la machine:**

Contrôler l'état du moule à pain et nettoyer le reste de la cuve de cuisson. Ne pas utiliser d'objets tranchants et ne pas récuser ! Le moule à pain est couvert d'un revêtement anti-adhésif. Graisser le moule à pain et faire cuire à vide pendant 10 minutes. Nettoyer à nouveau. Placer l'aile de pétrissage sur l'axe dans l'aire de cuisson.

### **Branchement :**

La machine doit être branchée sur une prise de sécurité de 230V, 50Hz, correctement installée. Lorsque la machine est branchée, un signal sonore retentit et « 3 :00 » s'affiche sur l'écran peu de temps après. Les deux points entre « 3 » et « 00 » ne sont pas allumés en continu. La machine est maintenant prête à être utilisée ; elle est réglée par défaut sur le programme « 1 » (position normale), mais elle n'est pas encore en marche.

**EXEMPLE:** il est 20:30 et vous souhaitez que votre pain soit prêt :

Le lendemain matin à 07:00, i.e. dans 10 heures et 30 minutes. Appuyez sur la « flèche pointée vers le haut » jusqu'à ce que 10 :30 s'affiche ; en effet le délai entre « maintenant » (20 :30) et l'heure à laquelle le pain doit être prêt est de 10 heures et 30 minutes.

Si vous travaillez avec la fonction démarrage différé, n'utilisez pas d'ingrédients périssables comme les œufs, le lait frais etc.

### **Maintien du pain chaud**

Votre pain est maintenu au chaud pendant 60 minutes après la cuisson. Si vous souhaitez sortir le pain avant, éteignez le programme à l'aide du bouton MARCHE/ARRET.

### **Message d'avertissement**

Si "H:HH" s'affiche sur l'écran après pression du bouton MARCHE, cela signifie que la température intérieure est encore trop élevée. Appuyez sur ARRET, ouvrez le couvercle et laissez la machine refroidir pendant 10 à 20 minutes.

Si "E:EE" s'affiche après pression du bouton MARCHE, cela signifie que le capteur de température est déconnecté, veuillez alors faire contrôler soigneusement le capteur par un spécialiste.

### **Environnement de travail**

La machine peut fonctionner correctement à un large éventail de températures, mais la taille du pain pourrait être différente entre une température ambiante très élevée et une température ambiante très basse. Nous recommandons une température ambiante comprise entre 15 °C et 34°C.

## Menu de programmes

La machine à pain XBM838 dispose d'un menu de 12 fonctions :

1 Pain normal	pétrissage, levage et cuisson du pain normal
2 Pain français	pétrissage, levage et cuisson avec temps de levage plus long
3 Pain complet	pétrissage, levage et cuisson du pain complet
4 Pain rapide	pétrissage, levage et cuisson de pain avec du carbonate d'acide de sodium ou de la levure chimique
5 Pain sucré	pétrissage, levage et cuisson du pain sucré
6 Pain très rapide-1	pétrissage, levage et cuisson en un temps court d'un pain d'environ 700g
7 Pain très rapide -2	pétrissage, levage et cuisson en un temps court d'un pain d'environ 900g
8 Pâte crue	pétrissage et levage, pas de cuisson
9 Sandwich	pétrissage, levage et cuisson de sandwichs
10 Confiture	préparation et cuisson de confiture
11 Gâteau	pétrissage, levage et cuisson de gâteaux qui gonflent grâce à l'utilisation de carbonate d'acide de sodium ou de levure chimique.
12 Cuisson	cuisson seule, pas de pétrissage ni de levage

## Comment installer et retirer le moule à pain :

Installer: introduire le moule à pain en exerçant une légère pression et en tournant jusqu'à ce qu'il soit fixé dans la bonne position.

Retirer : Retirer le moule à pain en exerçant une légère pression et en tournant dans l'autre sens puis tirer. Il est préférable de porter des gants.

## Préparation du pain

1. Retirer le moule à pain.
2. Placer l'aile de pétrissage sur l'axe.
3. Mettre les ingrédients dans le moule à pain. Tous les ingrédients y compris les ingrédients liquides doivent être à température ambiante.
4. Respecter l'ordre indiqué dans la recette !
5. Ajouter la levure EN DERNIER : Verser le sucre et le sel en pluie tout autour du mélange. Faire un petit trou dans la farine et y verser la levure.
6. Mettre le moule à pain dans la machine.
7. Fermer le couvercle.
8. Brancher la machine.  
Cf. Première utilisation de la machine / branchement électrique.
9. Sélectionner le programme de cuisson et l'intensité de brunissage de la croûte.
10. Régler le minuteur de démarrage différé, si nécessaire.
11. Appuyer sur le bouton START, " : " clignote.
12. Si le menu de programme de cuisson est réglé sur PAIN NORMAL, PAIN FRANCAIS, PAIN COMPLET, PAIN SUCRÉ OU SANDWICH, DE COURTS SIGNAUX SONORES RETENTISSENT AU COURS DE LA DEUXIEME ÉTAPE DE PETRISSAGE. Cela vous indique le moment auquel vous devez ajouter les fruits ou les noix éventuels.

Il est possible que de la vapeur s'échappe des orifices d'aérations du couvercle pendant la cuisson. C'est normal.

## Fin

A la fin du programme de cuisson, 10 signaux sonores retentissent et la machine passe automatiquement au mode maintien au chaud pendant une heure, durée au bout de laquelle 10 nouveaux signaux sonores retentissent pour indiquer que le programme est terminé. Si vous souhaitez sortir le pain avant la fin du programme, arrêtez la fonction "maintien au chaud" en appuyant sur le bouton "MARCHE/ARRET". Ouvrez le couvercle et sortez le pain.

**Vous devez absolument utiliser une manique, un gant ou autre, car le moule à pain est chaud.**

Retournez le moule et secouez le légèrement jusqu'à ce que le pain sorte. Si l'aile de pétrissage est coincée dans le pain, détachez-la à l'aide d'un couteau ou d'un objet identique. Laissez refroidir le pain.

Débrancher la machine.

## Exemples de recette :

### PAIN BLANC

Mode de cuisson : 5 PAIN SUCRE

Dorage : MOYEN

Poids : 750g

- 210ml de l'eau
- 350g de farine blanche
- 1,5 cuillère à café de sel
- 1 sachet de levure de boulanger sèche (déshydratée)

### BRIOCHE

Mode de cuisson : 1 PAIN NORMAL

Dorage : MOYEN

Poids : 750g

- 1 cuillère à soupe de lait
- 3 œufs
- 125g de beurre
- 250g de farine
- 2,5 cuillère à soupe de sucre
- 1 cuillère à café de sel
- 1 sachet de levure de boulanger sèche (déshydratée)

### PAIN BRIOCHE AUX RAISINS

Mode de cuisson : 5 PAIN SUCRE

Dorage : MOYEN

POIDS : 750g

- 50ml de lait
- 50ml d'eau
- 1 œuf
- 35g de beurre
- 250g de farine
- 1 cuillère à café de sucre
- 1 pincée de sel
- ½ sachet de levure de boulanger sèche (déshydratée)

**CONFITURE**

Mode de cuisson : 9 CONFITURE

Puis mode CUISSON

- 500g de fruits
- 300g de sucre cristallisé

**GATEAU AU CHOCOLAT**

Mode de cuisson : 10 GATEAU

Dorage : MOYEN

POIDS : 750g

- 100ml de lait
- 2 œufs
- 125g de beurre
- 120g de sucre
- 250g de farine
- 1 sachet de sucre vanillé
- 6 cuillères à soupe de poudre d'amandes
- 1 cuillère à café de sucre
- 1 pincée de sel
- ½ sachet de levure chimique

**PATE A PIZZA**

Mode de cuisson : 8 PATE

Dorage : MOYEN

POIDS : 750g

- 200ml d'eau
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 350g de farine blanche
- 2 cuillères à café de sel
- 1 sachet de levure boulanger

Ces exemples de recettes ne sont données qu'à titre indicatif. Vous pouvez les modifier les recettes à votre goût et les temps de cuisson à votre convenance.

**Remarques sur les pains "rapides"**

Les pains "rapides" sont préparés avec de la levure chimique et du carbonate acide de sodium qui sont activés par l'humidité et la chaleur. Pour obtenir des pains rapides parfaits, nous vous suggérons de verser tous les ingrédients liquides au fond du moule à pain et de mettre les ingrédients secs par dessus. Au cours du mixage initial de la pâte à pain rapide, il est possible que les ingrédients secs restent dans les coins du moule à pain, il peut être nécessaire d'aider la machine à bien mélanger pour éviter les grumeaux, pour cela, utilisez une spatule en plastique.

**Remarques concernant le programme Ultra-Rapide**

La machine à pain peut cuire du pain en moins d'une heure grâce au programme ultra-rapide. La machine est équipée de 2 programmes ultra-rapides qui peuvent cuire le pain en 58 minutes. Avec ces programmes, la texture du pain est un peu plus dense. Les recettes indiquent que vous devez utiliser de l'eau chaude, à une température comprise entre 48°C et 50°C. Vous devez utiliser un thermomètre de cuisson pour mesurer la température.

## Nettoyage et rangement

Débrancher la machine et la laisser refroidir avant de commencer le nettoyage.

1. Moule à pain : Frotter l'intérieur et l'extérieur avec un chiffon humide. Ne pas utiliser d'objet tranchant ou d'agents abrasifs.
2. Aile de pétrissage : Si l'aile de pétrissage est difficile à retirer de l'axe, laisser tremper le moule à pain avant de la retirer.
3. Couvercle et fenêtre: Nettoyer l'intérieur et l'extérieur du couvercle et de la machine avec un chiffon légèrement humide.

## Garantie

Cet appareil est garanti 1 an à compter de sa date de vente par le distributeur sur présentation de la preuve d'achat (ticket de caisse ou facture datés).

Cette garantie couvre la main-d'œuvre et les pièces détachées.

Sont exclus de la garantie:

- Tout dommage consécutif à une utilisation impropre de l'appareil (usage professionnel non autorisé).
- Les dégâts provoqués par le branchement de cet appareil sur une tension non conforme à celle préconisée (230 V ~ 50Hz), toute intervention réalisée en dehors du réseau d'après-vente du distributeur.

Cet appareil est conforme aux dispositions des directives CE relatives à la suppression des perturbations radioélectriques et à la sécurité basse tension et il a été conçu dans le respect des exigences de sécurité.