

# MACHINE A PAIN



NOTICE D'UTILISATION - REF. PI 553 - TYPE XBM1008 - 20-02-06 - FR

## AVANT LA PREMIERE UTILISATION

Déballer l'appareil et s'assurer que chaque pièce est en bon état.

Lire attentivement toutes les instructions de la présente notice, en respectant les consignes d'utilisation et de sécurité. Conserver cette notice et en aviser les utilisateurs potentiels.

Avant la première utilisation, nettoyer l'intérieur de la cuve amovible et du couvercle avec une éponge douce et du produit à vaisselle. Bien rincer à l'eau claire et sécher.

Ne pas utiliser de produit d'entretien agressif, ni d'éponge abrasive afin de ne pas endommager le produit.

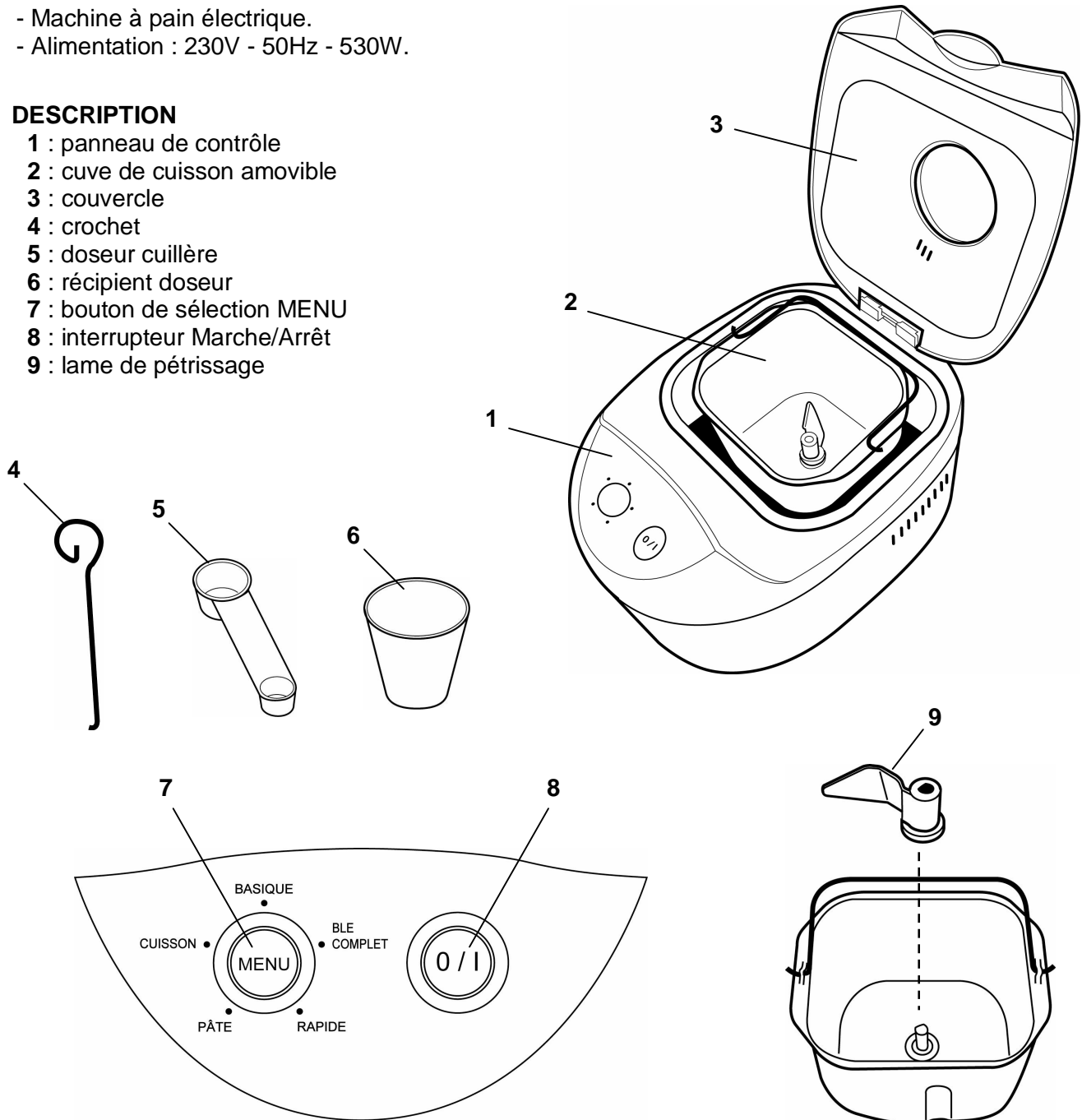
**ATTENTION : Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou un quelconque liquide.**

## CARACTERISTIQUES

- Machine à pain électrique.
- Alimentation : 230V - 50Hz - 530W.

## DESCRIPTION

- 1 : panneau de contrôle
- 2 : cuve de cuisson amovible
- 3 : couvercle
- 4 : crochet
- 5 : doseur cuillère
- 6 : récipient doseur
- 7 : bouton de sélection MENU
- 8 : interrupteur Marche/Arrêt
- 9 : lame de pétrissage



## CONSIGNES DE SECURITE

- Cet appareil est conforme aux normes en vigueur relatives à ce type de produit.
  - Vérifier que la tension du réseau correspond bien à 230V.
  - Toujours brancher l'appareil sur une prise reliée à la terre.
  - Dans le cas où une rallonge est nécessaire, utiliser une rallonge avec prise de terre, en prenant toutes les précautions nécessaires afin que personne ne s'entrange dedans.
  - Utiliser un plan de travail bien stable et sec.
  - Ne pas placer l'appareil ou le cordon sur une surface chaude.
  - Ne pas faire fonctionner l'appareil sous un meuble mural, une étagère, ni directement plaqué contre un mur, ou bien à proximité de matériaux inflammables tels que des rideaux, tentures, etc.
- Ne jamais couvrir l'appareil avec une serviette ou équivalent. La fumée et la chaleur doivent pouvoir s'échapper facilement de l'appareil pendant l'utilisation pour éviter tout risque de feu.

**ATTENTION : la cuisson se fait uniquement dans la cuve de cuisson amovible (2).**

**Ne rien cuire directement dans la cavité chauffante.**


**Ne pas utiliser l'appareil autrement que pour faire du pain.**

**Ne pas utiliser pour faire de la friture.**

- Utiliser uniquement les accessoires fournis avec l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil sans la cuve amovible ou si celle-ci est vide.
- Ne pas déplacer l'appareil durant le fonctionnement, ainsi qu'après l'utilisation afin d'éviter tout risque de brûlure.
- Ne pas toucher les parties chaudes : toujours manipuler l'appareil, la cuve amovible ou le couvercle par les poignées prévues à cet effet ou utiliser un gant isolant.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas déplacer l'appareil lors de son utilisation.
- Ne pas laisser fonctionner l'appareil sans surveillance.
- Débrancher l'appareil s'il ne fonctionne pas normalement, s'il faut le déplacer ou lors de son entretien.
- Les éléments de l'appareil ne sont pas compatibles avec le four conventionnel ou le four micro ondes.
- Cet appareil n'est pas un jouet, ne pas le laisser à proximité des enfants.
- Ne pas utiliser l'appareil si celui-ci ou le cordon d'alimentation électrique sont défectueux.

Dans ce cas, ne pas remplacer le cordon d'alimentation soi-même, mais le faire remplacer par une personne qualifiée.

- Cet appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement, toute utilisation professionnelle, non appropriée ou non conforme au mode d'emploi, n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du fabricant.

 Cet appareil comporte le symbole DEEE (Déchet d'Équipement Électrique et Électronique) signifiant qu'en fin de vie, il ne doit pas être jeté aux déchets ménagers, mais déposé au centre de tri de la localité. La valorisation des déchets permet de contribuer à préserver notre environnement.

## AVANT LA PREMIERE UTILISATION

- Faire fonctionner l'appareil à vide durant 10 minutes en mode **5 - CUISSON**.
- L'appareil peut produire des odeurs, petits bruits ou un peu de fumée. Ceci est normal lors de la première utilisation.
- Laisser refroidir, puis nettoyer.
- Sécher toutes les parties séparément et les assembler. L'appareil est prêt à fonctionner.

## UTILISATION

### 1 - Vérifications

- Vérifier que l'appareil n'est pas branché.
- Vérifier que la cuve de cuisson amovible (2) est bien insérée dans son logement : l'enfoncer puis la tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à entendre le clic de fermeture indiquant que la cuve est bien fixée.
- Fixer ensuite la lame de pétrissage (9) sur l'axe d'entraînement en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à entendre un clic indiquant que la lame est bien fixée.
- Enduire de préférence la lame de pétrissage (9) avec de la margarine pour éviter que la pâte colle à la lame et sortir le pain plus facilement de la cuve.
- Placer l'appareil au centre de la table ou à une distance minimale de 30 cm de toute surface verticale (mur, etc...).

### 2 - Ingrédients

- Placer les ingrédients dans la cuve de cuisson amovible (2) en respectant les indications de la recette.
- D'ordinaire, l'eau ou les liquides doivent être mis en premier, ensuite le sucre, le sel et la farine, et ajouter le levure de boulangerie en dernier.
- Pour certaines farines, telle la farine de seigle, qui donnent des pâtes plus lourdes, il est conseillé d'inverser l'ordre d'intégration des ingrédients : d'abord la farine et la levure, puis le sel et le sucre, et terminer par les liquides.
- Faire un trou avec le doigt dans la farine sur un côté, puis verser la levure dedans.

**Attention : Le sel tue la levure. Le sel et la levure ne doivent jamais entrer en contact lors du remplissage de la cuve.**

### 4 - Mise en marche

- Fermer le couvercle de l'appareil.
- Brancher l'appareil sur une prise reliée à la terre.
- Dès que l'appareil est branché, un signal sonore retentit et le témoin lumineux du bouton de sélection MENU (7) s'allume sur la position BASIQUE : c'est la position de départ par défaut lorsque aucune sélection n'a été faite par l'utilisateur.
- **Pour démarrer un programme** : presser le bouton Marche/Arrêt (8) : un signal sonore retentit pour signaler que le programme commence.

Remarque : Lorsque le programme a commencé, toutes les touches de l'appareil sont inactives, sauf le bouton Marche/Arrêt (8).

Pour arrêter un programme, presser le bouton Marche/Arrêt (8) durant 3 secondes : un signal sonore retentit pour signaler l'arrêt du programme.

### 5 - Choix d'un programme

- Presser le bouton de sélection MENU (7) pour choisir l'un des cinq programmes : BASIQUE, BLE COMPLET, RAPIDE, PATE, CUISSON.
- A chaque pression, un signal sonore retentit et le témoin lumineux correspondant au programme s'allume pour signaler la sélection.

#### 1 - BASIQUE

Durée complète : **3H00**.

Pétrissage, levage de la pâte et cuisson du pain.

Possibilité d'ajouter d'autres ingrédients pour améliorer le goût.

#### 2 - BLE COMPLET

Durée complète : **3H40**.

Pétrissage, levage de la pâte et cuisson du pain complet.

Ce mode a une durée de préchauffage plus longue afin d'absorber l'eau et de faire lever la pâte.

#### 3 - RAPIDE

Durée complète : **1H38**.

Pétrissage, levage de la pâte et cuisson du pain avec de la levure de boulangerie, ou de la poudre à lever. Le pain obtenu avec ce programme est en principe plus petit, avec une texture plus dense.

#### 4 - PATE

Durée complète : **1H30**.

Pétrissage et levage de la pâte **sans cuisson**.

Une fois levée, la pâte peut-être étalée et utilisée pour faire des gâteaux, des pizzas, etc...

#### 5 - CUISSON

Durée : **0H30**.

Programme de **cuisson uniquement** (pas de pétrissage, ni de levage).

A utiliser pour rallonger la durée de cuisson du pain cuit avec un autre programme.

#### 5 - Fin d'un programme

- Lorsque le pain est cuit, un signal sonore retentit durant 10 secondes environ.

- Presser le bouton Marche/Arrêt (**8**) plus de 3 secondes pour arrêter le processus et sortir le pain.

**Attention : le pain ainsi que la cuve de cuisson amovible (2) peuvent être très chauds.**

**Manipuler avec précaution. Utiliser un gant isolant.**

- Laisser refroidir la cuve de cuisson amovible (2) avant de retirer le pain.

- Détacher délicatement le pain à l'aide d'une spatule en bois.

- Laisser refroidir le pain durant 20 minutes de préférence avant de le couper.

**Attention : Avant de trancher le pain, retirer la lame de pétrissage (9) du pain à l'aide du crochet (4), celle-ci restant emprisonnée dans le pain.**

**La lame de pétrissage est très chaude. Ne jamais l'enlever à main nue.**

#### 6 - Maintien au chaud

- Après la cuisson, si le bouton Marche/Arrêt (**8**) n'est pas pressé plus de 3 secondes, l'appareil continue de fonctionner et le pain peut ainsi être maintenu au chaud pendant 60 minutes (l'appareil s'arrête automatiquement).

Dans ce cas, les quatre témoins lumineux situés sous le bouton Marche/Arrêt (**8**) clignotent.

- Pour désactiver la fonction de maintien au chaud et sortir le pain, presser le bouton Marche/Arrêt (**8**) plus de 3 secondes.

### EXEMPLE DE RECETTE

Pain de campagne :

Ingrédients :

- 250g de farine

- 5g de sel

- 10g de levure

- 2g de sucre

- 150ml d'eau tiède

### REMARQUES SUR LES INGREDIENTS

Farine de gluten

Contient beaucoup de gluten et donc de protéines.

Très bonne élasticité qui permet de garder la taille du pain après la cuisson.

Farine pleine fleur

La farine pleine fleur est un mélange de blé et de blé dur.

Utiliser pour faire des gâteaux ou du pain rapidement.

Farine de blé complet

La farine de blé complet est faite par meulage et conserve avec la farine l'écorce du grain meulé.

Le pain fabriqué avec cette farine est en général de petite taille.

La plupart des recettes mélangent la farine de blé complet avec la farine de gluten.

Farine de blé noir

C'est une farine très fibreuse, proche de la farine au blé complet.

A mélanger avec de la farine de gluten.

### Poudre à gâteaux

Mélange de farine de blé doux et de protéines de blés.

Utiliser essentiellement pour les gâteaux.

### Levure

De préférence, ne pas utiliser la levure chimique qui ne sert qu'aux pâtisseries.

C'est la levure de boulanger uniquement qui fait lever le pain. Fraîche ou déshydratée, même si la seconde se révèle plus pratique, elle ne nécessite pas de réhydratation et permet donc de programmer le pain à l'avance.

La levure fraîche doit par contre être délayée dans un liquide tiède avant son incorporation dans la cuve.

### Sucre

Le sucre joue un rôle important lui aussi. Il stimule en effet la levure et donne une belle couleur dorée à la croûte. Il est à doser avec précision pour ne pas que la croûte soit trop épaisse et pour ne pas que le pain s'affaisse à la fin de la cuisson.

## **Ingrédients additionnels**

### Lait

Le prendre en poudre de préférence.

### Oeufs

Attention à les prendre en compte dans la quantité de liquide.

### Beurre

Il rend la pâte tendre et moelleuse.

### Fruits secs ou frais, graines, pépites de chocolat, etc

Les ajouter après la phase de pétrissage afin qu'il ne soient pas réduits en bouillie.

## **CONSEILS ET AVERTISSEMENTS**

### **Mémoire en cas de coupure d'électricité**

- Si une coupure d'électricité de moins de **15** minutes survient durant la fabrication du pain, le processus de fabrication reprendra automatiquement lors de la remise du courant (pas besoin de remettre en marche par le bouton Marche/Arrêt **(8)**).
- Si la durée de la coupure excède **15** minutes, la mémoire ne peut être conservée et l'appareil doit alors être redémarré.
- Toutefois, si le processus de fabrication n'en est qu'au pétrissage de la pâte au moment de la coupure, il est possible de presser à nouveau le bouton Marche/Arrêt **(8)** pour reprendre le programme depuis le début.

### **Avertissement !**

- Si les cinq témoins lumineux situés sous le bouton de sélection MENU **(7)** clignotent et qu'un signal sonore retentit, cela signifie que la température à l'intérieur de l'appareil est trop importante, et/ou que la sonde de chaleur est déconnectée.

**Le processus doit alors être arrêté** : Ouvrir le couvercle et laisser l'appareil refroidir pendant 10 à 20 minutes, ou reconnecter la sonde de chaleur.

## CONSEILS

### **De grandes cavités apparaissent dans la mie**

Cela peut venir de la température de l'eau trop chaude ou du manque, voire de l'absence, de sel.

- Si la croûte du pain est trop fine, et/ou que sa couleur est trop brune, c'est que la quantité de sucre est trop importante.

### **Le pain n'a pas assez levé**

Il est possible qu'il n'y ait pas assez de levure. En ajouter 1/4 de cuillère à café pour 450 g de farine. Sinon, il y a peut-être trop de sel.

### **Le pain s'affaisse après cuisson**

Le pâton ne devait pas avoir la bonne texture. S'il était trop sec, ajouter du liquide (une cuillère à la fois). A l'inverse, s'il était trop humide, ajouter une cuillère de farine. Il se peut également que la pâte contenait trop de sucre. Remarque : en incorporant des fruits, la teneur totale en sucre augmente.

Enfin, le problème peut venir d'un excès de levure ou d'un manque de sel.

Du coup, la pâte aura poussé trop vite et retombe donc aussitôt.

### **Le pain a un aspect irrégulier**

Il manque certainement du gluten dans la pâte. Attention à bien respecter le pourcentage maximal de farine non panifiable. Ou il y a trop d'ajouts (raisins secs, graines de pavot, etc). Dans ce cas, il faut compenser en augmentant la dose de liquide.

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

### Réceptacle à pain

Nettoyer l'intérieur et l'extérieur de la cuve de cuisson amovible (2) avec un linge humide.

Ne pas utiliser de matériau abrasif. La cuve doit être parfaitement sèche avant d'être fixé dans l'appareil.

### Lame de malaxage

Si la lame de malaxage (9) est difficile à retirer de la cuve, rincer celle-ci avec de l'eau chaude.

Utiliser un linge humide pour nettoyer la lame.

### Appareil

- Toujours débrancher l'appareil et le laisser refroidir avant de le nettoyer.

**ATTENTION : Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou un quelconque liquide.**

Utiliser un linge humide pour nettoyer l'extérieur de l'appareil. Ne pas utiliser de matériau abrasif.