

MACHINE A PAIN ELECTRIQUE ET AUTOMATIQUE

Manuel d'utilisation



Cher utilisateur, avant la première utilisation, Lire la présente notice d'utilisation en respectant les consignes de sécurité et les Conseils d'utilisation. Aviser les utilisateurs potentiels de ces consignes. Conservez là pour une utilisation ultérieure. Déballez l'appareil en conservant tous les emballages.

MISES EN GARDE IMPORTANTES

- Lire attentivement le manuel d'instructions avant de vous servir de cet appareil.
- Conserver le présent manuel d'instructions.
- Vérifier que la tension de l'installation électrique correspond bien à celle indiquée sur l'appareil.
- L'appareil est destiné à être utilisé pour des applications domestiques et analogues telles que :
 - Zone de travail de cuisine dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail.
 - Fermes.
 - Par des clients d'hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel.
 - Environnements de type chambres d'hôtes.
- L'utiliser en suivant les indications de la notice.
- Ne jamais utiliser cet appareil à proximité des baignoires, des douches, des lavabos ou autres récipients contenant de l'eau.
- Ne jamais utiliser cet appareil à proximité de projections d'eau.
- Ne jamais utiliser cet appareil avec les mains mouillées ou humides.
- Si malencontreusement l'appareil est mouillé, retirer immédiatement la fiche de la prise de courant.
- Aviser les utilisateurs potentiels de ces consignes.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- L'appareil doit être utilisé conformément à sa destination. Aucune responsabilité ne saurait être engagée pour tout dommage, éventuellement, causé par une utilisation incorrecte ou une mauvaise manipulation.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience

et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers 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 ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.
- Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Afin de protéger les enfants, ne pas laisser traîner les emballages (sac en plastique, carton, polystyrène . . .) et ne jamais les laisser jouer avec les films en plastique :

IL Y A RISQUE D'ETOUFFEMENT.

- De temps à autre, vérifier le cordon d'alimentation électrique en recherchant d'éventuels dommages.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide, et ce, pour quelque raison que ce soit.
- Ne jamais mettre l'appareil dans un lave-vaisselle.
- Ne jamais installer l'appareil à proximité de surfaces chaudes.
- Ne pas se servir d'un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé(e), ou après qu'il ait connu un dysfonctionnement ou avoir été endommagé en quoi que ce soit.
- Si le câble d'alimentation électrique est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Toujours débrancher le câble d'alimentation du réseau électrique si on le laisse sans surveillance et avant toute opération de nettoyage, de maintenance et de montage d'accessoires.
- Installer toujours cet appareil dans un environnement sec. Ne pas utiliser ou laisser cet appareil, à l'extérieur quand il pleut.

- Ne jamais se servir d'accessoires non recommandés par le constructeur. Ceux-ci pourraient constituer un danger pour l'utilisateur et risqueraient d'endommager l'appareil.
- Ne jamais utiliser de cordon électrique ou connecteur autre que celui fourni avec l'appareil.
- Ne jamais déplacer l'appareil en le tirant par le cordon d'alimentation électrique et Veiller à ce que le cordon d'alimentation électrique ne puisse pas être coincé de quelque façon que ce soit.
- Ne pas enrouler le cordon d'alimentation électrique autour de l'appareil et ne pas le plier.
- Veiller à ce que le cordon d'alimentation électrique n'entre jamais en contact avec les parties chaudes de cet appareil.
- S'assurer que l'appareil a refroidi avant de le nettoyer et de le ranger.
- Les surfaces sont susceptibles de devenir chaudes au cours de l'utilisation. Ne jamais toucher les parties, de cet appareil, qui pourraient devenir très chaudes en utilisation, Risque de brûlures.
- Prendre garde que les parties chaudes de l'appareil n'entrent jamais en contact avec des matières inflammables, comme des rideaux, tissus, etc. pendant qu'il est en fonctionnement, car un incendie pourrait se déclencher.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- Veiller à toujours Poser l'appareil sur une surface plate et stable.
- Veiller à ne pas couvrir l'appareil et à ne rien poser dessus.
- Toujours retirer la fiche de la prise murale si l'appareil n'est pas utilisé.
- Lors de l'utilisation d'une rallonge, toujours s'assurer que le câble est entièrement déroulé du dévidoir.

- Utiliser uniquement des rallonges approuvées CE. La puissance admissible doit être au minimum de 16A, 250V, 3000W.
- Un Mauvais fonctionnement et l'utilisation incorrecte peuvent endommager l'appareil et causer des blessures à l'utilisateur.
- Cet appareil est conforme aux normes en vigueur, relatives à ce type de produit.
- L'appareil ne doit pas être utilisé, s'il est tombé ou, s'il présente des signes visibles de dommages ou s'il fuit.
- En ce qui concerne les informations détaillées sur la manière de nettoyer **les surfaces en contact avec les aliments**, référez-vous au paragraphe ci-après de la notice.
- En ce qui concerne les détails sur les quantités maximales de farine et de poudre à lever qui peuvent être utilisées, se référer au paragraphe ci-après de la notice.
- Cet appareil est destiné exclusivement à un usage domestique.

INFORMATIONS GENERALES

Le symbole «LIVRE OUVERT» signifie une recommandation de lire des choses importantes contenues dans la notice.



Le symbole «POUBELLE» barrée, sigle DEEE (Déchet d'Équipement Électrique et Électronique) signifie, 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.



Le symbole "marquage CE" est la garantie du respect des Normes Européennes harmonisées, facultatives, qui traduisent les exigences essentielles en



spécifications techniques. Ces normes ne sont pas obligatoires mais sont garantes de la conformité aux exigences essentielles.

Le symbole ROHS (Restriction of use of certain Hazardous Substances) relative à la protection de l'environnement certifie que pour chacune des 5 substances dangereuses • mercure • plomb • chrome hexavalent • produits de protection contre les flammes PBB et PBDE, La concentration maximale est égale ou inférieure à 0,1% du poids du matériau homogène, et 0,01% pour la 6^{ème} • le cadmium.



Le symbole « VERRE/FOURCHETTE » signifie que l'appareil est compatible et peut entrer en contact avec les denrées alimentaires.



Le symbole « TRIMAN » indique que le consommateur est invité à se défaire du produit dans le cadre d'une collecte séparée (par exemple la poubelle de tri, la déchetterie, le point d'apport volontaire).



Le symbole "Marquage CMIM" est la garantie du respect des Normes Marocaines harmonisées, facultatives, qui traduisent les exigences essentielles en spécifications techniques. Ces normes ne sont pas obligatoires mais sont garantes de la conformité aux exigences essentielles.

Pour plus d'information : <http://www.quefairedemesdechets.fr>

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

le nettoyer.

- Nettoyer l'extérieur de l'appareil, l'intérieur et l'extérieur du couvercle, avec une éponge ou un linge légèrement humide.
- Les parties (amovibles), en contact avec la nourriture comme : plaque de cuisson Bol, Fourchette, Spatule etc. ; peuvent être nettoyées dans de l'eau chaude avec une éponge et du liquide vaisselle ou lavées au lave-vaisselle.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide !
- Ne jamais utiliser produits abrasifs, de brosse métallique ou autre objet coupant ou tranchant.
- Le moule doit être complètement sec avant l'installation.
- Si la lame de pétrissage est difficile à retirer de l'axe, remplir le récipient d'eau tiède au 2/3 et laisser tremper pendant 30 minutes. Le pétrin pourra alors être facilement retiré pour le nettoyage.
- Essuyer également soigneusement la lame avec un linge en coton en prenant toutes les précautions nécessaires.
- Avant de stocker la machine à pain s'assurer qu'elle est complètement refroidie, qu'elle est propre et sèche, et placer la cuillère et la lame de pétrissage dans le Moule.
- Fermer le couvercle.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.

1. Moule à pain : frottez l'intérieur et l'extérieur avec un chiffon humide. N'utilisez pas d'agents tranchants ou abrasifs afin de protéger le revêtement antiadhésif. Le moule doit être complètement séché avant l'installation.

2. lame de pétrissage : si la lame de pétrissage est difficile à retirer de l'axe, remplissez le récipient d'eau chaude et laissez-le tremper pendant environ 30 minutes. La lame de pétrissage

peut ensuite être facilement retirée pour le nettoyage. Essuyez également soigneusement la lame avec un chiffon en coton humide. Veuillez noter que le moule à pain, la lame de pétrissage et le bac à ingrédients sont des composants lavables au lave-vaisselle.

3. Couvercle et fenêtre de visualisation : nettoyez l'intérieur et l'extérieur du couvercle avec un chiffon légèrement humide.

4. Boîtier : essuyez doucement la surface extérieure du boîtier avec un chiffon humide. N'utilisez pas de nettoyant abrasif pour nettoyer car cela dégraderait le brillant de la surface. Ne plongez jamais le boîtier dans l'eau pour le nettoyer.

5. Avant de ranger la machine à pain, assurez-vous qu'elle est complètement refroidie, propre et sèche, placez la cuillère et la lame de pétrissage dans la cuve et fermez le couvercle.

CONNAITRE SON APPAREIL

1. BASIQUE	5. BLÉ COMPLET	9. SANDWICH
2. RAPIDE	6. GÂTEAU	10. CONFITURE
3. FRANÇAIS	7. PÂTE	11. CROCHET PÉTRIN
4. ULTRA RAPIDE	8. CUIRE	12. SANS GLUTEN
		13. FAIT MAISON

Couleur du pain = colors of the bread (Clair = Light - Moyen = Medium - Foncé = Dark)

Poids de pain = Loaf

MENU	TIMER	ON/OFF	SETTINGS	PAUSE
------	-------	--------	----------	-------

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

Dès que la machine à pain est branchée sur le secteur, un bip retentit. Si aucune opération n'est effectuée, l'écran LCD s'éteint au bout de 20 secondes. Le réglage par défaut est de **900g** et **MOYEN**. L'écran affiche le menu « **BASIC** » et le minuteur est sur « **3 : 00** ».

MARCHE/ ARRÊT

Pour démarrer et arrêter le programme de cuisson sélectionné.

Pour démarrer un programme, appuyez sur la touche « » pendant environ 1 seconde. Un bref bip retentit et les deux points de l'affichage de la durée commencent à clignoter et le programme démarre.

Pour terminer le programme de cuisson sélectionné.

Pour arrêter le programme, appuyez sur la touche « » pendant environ 2 secondes jusqu'à ce qu'un bip confirme que le programme a été arrêté.

Fonction PAUSE

Après le démarrage d'un programme, appuyer une fois sur la touche « » interrompt, à tout moment, celui-ci.

Note : L'opération est mise en pause mais le réglage sera mémorisé, le temps de travail restant clignotera sur l'écran LCD.

Appuyer de nouveau sur la touche « » ou attendre 10 minutes sans toucher aucun bouton, pour que le programme se poursuive.

MENU

Cette touche sert à définir les différents programmes.

A chaque impulsion sur cette touche le programme change (accompagné d'un bip court),

Un appui continu sur la touche et les 12 menus défileront sur l'écran LCD. Sélectionner le programme souhaité.

PROGRAMMES

Utilisez le bouton de réglage pour définir différents programmes. Les fonctions des 13 menus sont expliquées ci-dessous.

1. **Basique (Basic)** : pétrir, lever et cuire du pain classique.

Note : Il est toutefois possible d'ajouter des ingrédients pour augmenter la saveur.

2. **Rapide (Quick)** : pétrir, lever et cuire du pain avec du bicarbonate de soude ou de la levure chimique. Le pain, cuit sur ce réglage, est généralement plus petit et a une texture dense.

3. **Français (French)** : pétrir, lever et cuire dans un temps de levage plus long.

Note : Le pain cuit dans ce menu aura généralement une croûte plus croustillante et une texture légère.

4. **Ultra Rapide (Ultra Rapide)** : pétrir, lever et cuire du pain du pain en un temps record. En général, le pain obtenu est plus petit et plus grossier que celui obtenu avec le programme **Rapide (QUICK)**.

5. **Blé entier (Whole Wheat)**: pétrir, lever et cuire du pain aux blé complet. Ce réglage permet un temps de préchauffage plus long pour permettre aux grains d'absorber l'eau et de se dilater.

Note : Il est déconseillé d'utiliser le minuteur car cela peut produire de mauvais résultats.

6. **Cake (Gâteau)** : pétrir, lever et cuire, avec du bicarbonate de soude ou de la levure chimique.

7. **Dough (Pâte)** : pétrir et lever la pâte, mais sans cuisson. Retirer la pâte et la façonner pour faire autre chose. Exemples : des petits pains, des pizzas, du pain cuit à la vapeur, etc.

8. **Bake (Cuisson)** : cuisson uniquement, sans pétrissage ni levage. Permet également d'augmenter le temps de cuisson sur les réglages sélectionnés.

9. **Sandwich** : pétrir, lever et cuire du sandwich. Pour la cuisson de pain à texture légère avec une croûte plus fine

10. **Jam (Confiture)** : faire bouillir des confitures et des marmelades, écraser des fruits ou des légumes avant de les mettre dans le moule à pain

11. **Kneading Dough (Pétrir la Pâte)** : Pétrir du pain

12. **Gluten Free (Sans Gluten)** : pétrir, lever et cuire du pain sans gluten.

Note : Il est possible d'ajouter des ingrédients pour augmenter la saveur.

Les ingrédients utilisés pour créer des pains sans gluten sont uniques. Bien qu'il s'agisse de « pains à levure », la pâte est généralement plus humide et ressemble davantage à une pâte à frire. Il est également important de ne pas trop mélanger ou pétrir la pâte sans gluten. Il n'y a qu'une seule levée et, en raison de la teneur élevée en humidité, le temps de cuisson est plus long.

13. **Home Made (Fait Maison)** : Pouvoir auto-programmer par le client, pour réinitialiser le pétrissage, la levée, la cuisson, le maintien au chaud à chaque étape du temps.

COULEUR DU PAIN

Avec la touche « **Couleur du pain** », il est possible sélectionner une couleur **CLAIRE**, **MOYENNE** ou **FONCE** pour la croûte du pain.

Appuyer sur cette touche en fonction de la couleur souhaitée.

*Note : Cette fonction ne s'applique pas aux programmes **Dough (Pâte)**, **Bake (Cuisson)**, **Jam (Confiture)** et **Kneading Dough (Pétrir la Pâte)**.*

POIDS DU PAIN (TAILLE)

Il existe deux tailles de pain de **700g** et **900g** au choix. Veuillez noter que le temps de fonctionnement total peut varier en fonction de la taille du pain.

Exceptionnellement, il est inactif pour les programmes **Quick (Rapide)**, **Ultra Fats (Ultra Rapide)**, **Cake (Gâteau)**, **Dough (Pâte)**, **Sandwich**, **Jam (Confiture)**, **Kneading Dough (Pétrir la Pâte)** et **Home Made (Fait maison)**.

NOTE : sélectionnez la taille de pain souhaitée en appuyant sur le bouton « **Poids du pain** »

FONCTION RETARDATEUR ()

Pour que l'appareil ne démarre pas immédiatement, utiliser la touche « » pour régler l'heure de départ.

Note : le délai choisi doit inclure le temps de cuisson du programme.

1. Choisir le programme et le degré de brunissage.

2. Appuyer sur « » pour régler l'heure de mise en route du programme.

Notes : L'incrémentation est de 10 minutes.

Le délai maximum est de 13 heures.

Exemple : il est maintenant 20h30, si vous souhaitez que votre pain soit prêt le lendemain matin à 7 heures, c'est-à-dire dans 10 heures et 30 minutes.

Sélectionner le menu, la couleur, la taille du pain puis appuyer sur le « » pour ajouter du temps jusqu'à ce que 10h30 apparaisse sur l'écran LCD.

Appuyer ensuite sur le bouton « » pour activer le retardateur. Le point va se mettre à clignoter et l'écran LCD effectuera un compte à rebours pour afficher le temps restant.

Notes : Le programme démarrera automatiquement pour obtenir du pain frais à 7h00 du matin.

A partir de ce moment, le pain sera maintenu au chaud pendant une heure dans l'appareil.

Ce programme ne s'applique pas aux programmes : Confiture, ULTRA RAPIDE, CUISSON, PÉTRISSAGE DE LA PÂTE

Pour une cuisson différée, n'utilisez pas d'ingrédients facilement périssables tels que des œufs, du lait frais, des fruits, des oignons, etc.

GARDER AU CHAUD

Le pain peut être automatiquement conservé au chaud pendant 60 minutes après la cuisson.

Pour désactiver le programme appuyer sur la touche « ».

MÉMOIRE

Si l'alimentation électrique est coupée au cours de la fabrication du pain, le processus de fabrication du pain se poursuivra automatiquement dans les 10 minutes, (même sans appuyer sur le bouton **PAUSE**).

Si le temps de pause dépasse 10 minutes, la mémoire ne peut pas être conservée et la machine à pain devra être redémarrée. Mais si la pâte n'a pas dépassé la phase de pétrissage lorsque l'alimentation électrique est coupée, il est toujours possible d'appuyer directement sur la touche « **START** » pour recommencer le programme depuis le début.

ENVIRONNEMENT

La machine peut fonctionner correctement avec une large gamme de températures, mais il peut y avoir une différence de taille du pain entre une pièce très chaude et une pièce très froide.

Nous conseillons que la température ambiante soit comprise entre 15°C et 34°C.

AFFICHAGE D'AVERTISSEMENT

1 Si l'écran affiche « **HHH** » après le démarrage du programme, la température à l'intérieur de l'appareil est encore trop élevée.

Note : Ce message visuel sera accompagné de 5 bips sonores.

Arrêter le programme sélectionné. Ouvrir le couvercle et laisser refroidir la machine pendant 15 à 20 minutes.

2 Si l'écran affiche « **LLL** » après avoir appuyé sur la touche « **START** », (sauf le programme **JAM (Confiture)** and **BAKE (Pâte)**), cela signifie que la température à l'intérieur de l'appareil est trop basse.

Note : Ce message visuel sera accompagné de bips sonores.

Appuyez sur la touche « **START** » pour revenir au réglage par défaut de l'appareil et arrêter les sons. Sélectionnez ensuite le programme **Bake (Pâte)** et faites monter rapidement la température à l'intérieur de la chambre.

Notes : Pour éviter cela, ne jamais placer la machine à pain dans un endroit trop frais comme une pièce climatisée ou une chambre froide.

Toujours laisser la machine à pain à une température ambiante préconisée pour faire du pain.

3. Si l'écran affiche « **Err** » après avoir appuyé sur la touche « **START** », le capteur de température est déconnecté. Faire vérifier le capteur par un expert agréé.

PREMIÈRE UTILISATION

Avant la première utilisation, sortir l'appareil et tous les accessoires délicatement et en faisant attention aux accessoires coupants.

Nettoyer à l'eau savonneuse tous les accessoires et bols et essuyer soigneusement.

Nettoyer l'habillage extérieur et intérieur de l'appareil avec un chiffon humide et bien essuyer, ou, regarder le paragraphe « Nettoyage et entretien ».

Régler la machine à pain en mode « Bake (Cuisson) » et faire fonctionner à vide pendant environ 10 minutes.

Laisser refroidir.

Nettoyer à nouveau pour enlever les résidus éventuels.

Sécher soigneusement toutes les pièces et les assembler pour que l'appareil soit prêt à être utilisé.

FAIRE DU PAIN

1. Poser l'appareil sur une surface plate et plane et résistante à la chaleur.
2. Avant de faire du pain, peser les ingrédients dont vous avez besoin.
3. Mettre le moule en place et le tourner dans le sens horaire (sens des aiguilles d'une montre) jusqu'à ce qu'il s'enclenche dans la bonne position.
4. Insérer la lame de pétrissage sur l'arbre d'entraînement.

Note : Il est recommandé de remplir les trous avec de la graisse végétale résistant à la chaleur avant de placer les pétrisseurs. Cela évite que la pâte colle sous les pétrisseurs et ceux-ci peuvent être facilement retirés du pain.

5. Placer les ingrédients dans le moule à pain en respectant l'ordre mentionné dans la recette.

Notes : Habituellement, l'eau ou la substance liquide doit être mise en premier, puis ajouter le sucre, le sel et la farine. Ajouter toujours la levure comme dernier ingrédient.

Les quantités maximales de farine et de levure pouvant être utilisées se trouvent dans la recette.

Les quantités maximales de farine : 490 g de farine T55 ou farine à pain et 5g de levure

6. Avec le doigt, faire une petite entaille sur un côté de la farine. Ajouter la levure.
Note : S'assurer que la levure n'entre pas en contact avec les ingrédients liquides ou le sel.
7. Fermer doucement le couvercle et brancher le cordon d'alimentation dans une prise murale.
8. Appuyer sur la touche menu « » pour sélectionner le programme souhaité.
9. Appuyer sur le bouton « **Couleur du pain** » pour sélectionner la couleur de croûte désirée.
10. Appuyer sur le bouton « **Poids du pain** » pour sélectionner la taille désirée (700g or 900g).
11. Régler le retardateur (si nécessaire) en appuyant sur la touche « ».
Note : Cette étape peut être ignorée lorsque l'on souhaite faire fonctionner la machine à pain immédiatement.
12. Appuyer sur la touche « », pour faire démarrer le programme sélectionné.
13. Pour les programmes : de **BASIC (Basique)**, **QUICK (Rapide)**, **FRENCH(Français)**, **ULTRA FAST 'ultra rapide)**, **WHOLE WHEAT (Blé complet)**, **CAKE (Gâteau)**, **SANDWICH (Sandwich)**, **GLUTEN FREE (Sans**

gluten) and **HOME MADE (Fait maison)**, 10 bips sonores seront émis pendant le fonctionnement. Ceci vous invite à ajouter des ingrédients. Ouvrir le couvercle et ajouter quelques ingrédients.

Note : Attention, Il est possible que de la vapeur s'échappe par les fentes d'aération du couvercle pendant la cuisson. Ceci est normal.

14. A la fin du programme, 10 bips retentissent et le témoin lumineux s'éteint.

15. Appuyer sur la touche « », pendant environ 2 secondes pour arrêter le processus et pouvoir retirer le pain.

16. Ouvrir le couvercle et, tout en utilisant des gants de cuisine, saisir fermement la poignée du moule à pain. Tourner le moule dans le sens antihoraire (sens inverse des aiguilles d'une montre) et tirer doucement le récipient vers le haut et hors de l'appareil.

Note : Avant de replacer le moule à pain, laissez-le refroidir complètement.

17. Utiliser une spatule antiadhésive pour décoller délicatement les parois du pain de la poêle.

Attention ! le moule à pain et le pain peuvent être très chauds ! A manipuler avec soin et en utilisant des gants de cuisine.

18. Retourner le moule à pain sur une surface propre et plate et secouer doucement jusqu'à ce que le pain sorte du moule.

19. Laisser refroidir le pain environ 20 minutes avant de le trancher.

Notes : ATTENTION ! Avant de trancher le pain, utiliser le crochet pour retirer la lame de pétrissage cachée au bas et à l'intérieur du pain.

Le pain et l'appareil sont chauds, ne jamais utiliser la main pour retirer la lame de pétrissage.

REMARQUE : Si le pain n'a pas été entièrement mangé, il est conseillé de conserver le reste du pain dans un sac ou un récipient en plastique scellé.

Le pain peut être conservé pendant environ trois jours à température ambiante. Si vous avez besoin de plus de jours de stockage, emballez-le dans un sac ou un récipient en plastique scellé, puis placez-le au réfrigérateur. La durée de conservation est de dix jours maximums.

Comme le pain est fabriqué par nos soins sans ajout de conservateur, la durée de conservation n'est généralement pas plus longue que celle du pain que vous trouvez dans le commerce.

20. Après l'utilisation débrancher le cordon d'alimentation.

CONSEIL POUR LA PRÉPARATION DES PAINS RAPIDES

Pour le programme **QUICK (rapide)**

Les pains rapides sont faits de farines, de levure chimique et de bicarbonate de soude, activés par l'humidité et la chaleur. Pour des pains rapides parfaits, il est suggéré de placer tous les liquides au fond du moule à pain, les ingrédients secs sur le dessus.

Pendant le mélange initial des pâtes à pain rapides et des ingrédients secs, des dépôts peuvent s'accumuler dans les coins du récipient, il peut être nécessaire d'aider la machine à pain, à mélanger pour éviter les grumeaux. Si c'est le cas, utiliser une spatule en caoutchouc pour ramener les ingrédients vers le centre du moule.

INTRODUCTION DES INGRÉDIENTS DU PAIN

1. Farine à pain

La farine à pain a une teneur élevée en gluten (elle peut donc être également appelée farine à haute teneur en gluten qui contient beaucoup de protéines), elle a une bonne élasticité et peut empêcher la taille du pain de s'effondrer après la levée. Comme la teneur en gluten est plus élevée que la farine commune, elle peut donc être utilisée pour faire du pain de grande taille et de meilleure fibre intérieure. La farine à pain est l'ingrédient le plus important de la fabrication du pain.

2. Farine ordinaire

Farine qui ne contient pas de levure chimique, elle est utilisable pour faire du pain ordinaire.

3. Farine de blé entier

La farine de blé entier est moulue à partir de céréales. Elle contient de la peau de blé et du gluten. La farine de blé entier est plus lourde et plus nutritive que la farine ordinaire. Le pain fait de farine de blé entier est généralement de petite taille. De nombreuses recettes combinent généralement la farine de blé entier et la farine à pain pour obtenir le meilleur résultat.

4. Farine de blé noir

La farine de blé noir, également appelée « farine brute », est une sorte de farine riche en fibres, similaire à la farine de blé entier. Pour obtenir une grande taille de pain après la levée, elle doit être utilisée en combinaison avec une forte proportion de farine à pain.

5. Farine auto-levante

C'est un type de farine qui contient déjà de la levure chimique. Cette farine est spécialement utilisée pour faire des gâteaux.

6. Farine de maïs et farine d'avoine

La farine de maïs et la farine d'avoine sont des farines sans gluten. Elles font des pains denses et petits. Elles peuvent aussi être utilisées comme ingrédients additifs pour améliorer la saveur et la texture si elles sont mélangées à d'autres farines.

7. Sucre

Le sucre est un ingrédient très important pour augmenter le goût sucré et la couleur du pain. Le sucre blanc, le sucre brun, le sucre en poudre ou le sucre Candy peuvent être utilisés lors d'exigences particulières dans certaines recettes.

8. Levure

Lors de la levée de la pâte à pain, la levure produira du dioxyde de carbone. Le dioxyde de carbone dilatera le pain et ramollira la fibre intérieure. Cependant, la production rapide des levures a besoin de glucides et la farine pour se nourrir.

1 cuillère à café levure sèche active = 3/4 c. levure instantanée

1,5 cuillère à café levure sèche active = 1 c. levure instantanée

2 cuillères à café levure sèche active = 1,5 c. levure instantanée

La levure doit être conservée au réfrigérateur, car le champignon qu'elle contient serait tué à température ambiante.

Avant de l'utiliser, vérifier la date limite de conservation de votre levure.

Habituellement, l'échec de la levée du pain est causé par une mauvaise levure.

Les méthodes décrites ci-dessous vérifieront si votre levure est fraîche et active.

(1) Verser 1/2 tasse d'eau tiède (45-50°C) dans une tasse à mesurer.

(2) Mettre 1 c. de sucre blanc dans la tasse et remuer, puis saupoudrer de 2 c. levure sur l'eau.

(3) Placer la tasse à mesurer dans un endroit chaud pendant environ 10 minutes. Sans remuer l'eau.

(4) La mousse doit monter jusqu'en haut de la tasse. Sinon, la levure est morte ou inactive.

9. Sel

Le sel est nécessaire pour améliorer la saveur du pain et la couleur de la croûte. Mais le sel peut également empêcher la levure de lever.

Ne jamais utiliser trop de sel dans une recette. Le pain serait plus gros s'il était sans sel.

10. Œuf

Les œufs peuvent améliorer la texture du pain, rendre le pain plus nourrissant et plus gros, ils doivent être sans coquille et mélangés uniformément.

11. Graisse, beurre et huile végétale

La graisse peut ramollir le pain et retarder sa durée de conservation. Le beurre doit être fondu ou haché en petites particules avant utilisation.

12. Levure chimique

La levure chimique est utilisée pour lever les gâteaux. Comme elle n'a pas besoin de temps de levée et qu'elle peut produire de l'air, l'air formera des bulles pour adoucir la texture du pain en utilisant ce principe chimique.

13. Soda

C'est similaire à la levure chimique. Il peut aussi être utilisé en combinaison avec de la levure chimique.

14. Eau et autre liquide

L'eau est un ingrédient essentiel pour faire du pain. D'une manière générale, la température de l'eau entre 20 et 25 °C est la meilleure.

L'eau peut être remplacée par du lait frais ou de l'eau mélangée à du lait en poudre à 2%, ce qui peut rehausser la saveur du pain et améliorer la couleur de la croûte.

Certaines recettes peuvent nécessiter du jus pour rehausser la saveur du pain, par ex. jus de pomme, jus d'orange, jus de citron et ainsi de suite.

INGRÉDIENTS

Une des étapes importantes pour faire du bon pain est la quantité appropriée d'ingrédients. Il est fortement recommandé d'utiliser une tasse à mesurer ou une cuillère à mesurer pour obtenir une quantité précise, sinon le pain sera largement influencé.

1. Pesage des ingrédients liquides

L'eau, le lait frais ou la solution de lait en poudre doivent être mesurés avec des tasses à mesurer.

Après avoir mesuré de l'huile ou d'autres ingrédients gras, nettoyer soigneusement la tasse à mesurer avant de mesurer un autre ingrédient.

2. Mesure à sec

La mesure à sec doit être effectuée en versant doucement les ingrédients dans la tasse à mesurer, puis, une fois remplie, en nivelant avec un couteau.

Supprimer le surplus. Ce montant supplémentaire pourrait affecter le résultat de la recette. Lors de la mesure de petites quantités d'ingrédients secs, une cuillère doseuse doit être utilisée. Les mesures doivent être de niveau, et non pas bombées. Cette petite différence pourrait rompre l'équilibre de la recette.

3. Ajout d'une séquence

La séquence d'ajout d'ingrédients doit être respectée.

En général, la séquence est la suivante : ingrédient liquide, œufs, sel et lait en poudre, etc. Lors de l'ajout de l'ingrédient, la farine ne doit pas être complètement mouillée par le liquide. La levure ne peut être placée que sur la farine sèche, et, la levure ne doit pas toucher le sel.

RANGEMENT

- S'assurer que l'appareil est complètement refroidi et sec.
- Ne pas enrouler le cordon électrique autour de l'appareil, car cela peut l'endommager.
- Garder l'appareil dans un endroit frais et sec, hors d'accès des enfants.

Conditions Générales de Garantie SoTech Techwood

- Concernant la partie retour avec emballage, nous remplacerons la phrase existante par " En cas de retour d'un appareil défectueux, nous vous conseillons d'envoyer l'appareil dans son emballage d'origine ou dans un emballage bien protégé afin d'éviter tout dommage.

Avant d'être livrés, tous nos produits sont soumis à un contrôle rigoureux. Cet appareil est garanti 24 mois (pièces et M.O) à partir de la date d'achat du produit par le consommateur.

Les justificatifs de garantie sont :

- la facture et/ou ticket de caisse avec le modèle de l'appareil et la date d'achat. Sans ces justificatifs, aucun remplacement gratuit, ni aucune réparation gratuite, ne peut être effectué.

Pendant la durée de la garantie, nous prenons en charge, gratuitement, les défauts de l'appareil ou des accessoires, découlant d'un vice de matériaux ou de fabrication par réparation ou, remplacement.

- Toute réparation ou échange entraînera automatiquement une extension de la garantie de 6 mois.

En cas de recours à la garantie, rapporter l'appareil complet à votre revendeur, accompagné de la preuve d'achat.

- En cas de retour d'un appareil défectueux, nous vous conseillons d'envoyer l'appareil dans son emballage d'origine ou dans un emballage bien protégé afin d'éviter tout dommage.

- La garantie n'est pas applicable aux pièces fragiles en verre, en céramique, en matière plastique, etc..., lorsque leur défaillance n'est pas imputable à un défaut de fabrication ou de conception.

Les pièces d'usure (par exemple : les charbons de moteurs, crochets, courroies d'entraînement, télécommande de rechange, brosses à dents de rechange, lames de scies etc.) ainsi que leur nettoyage, entretien ou remplacement, ne sont pas garantis, et sont donc à votre charge.

En cas d'intervention étrangère, la garantie devient caduque.

Après écoulement de la durée de garantie, les réparations peuvent être effectuées, contre paiement, par le commerce spécialisé ou un service de réparation.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Alimentation 220-240V~ 50Hz

Puissance 550W

Norme Classe I

Consommation en mode veille avec affichage actif : 0,52 W

REMARQUE : Cet appareil passe automatiquement en mode veille dans un délai de 1 minute après utilisation.

Fabriqué en RPC

Les caractéristiques peuvent changer sans avis préalable

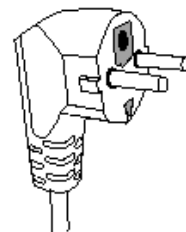
MISE A LA TERRE

Cet appareil est équipé d'une prise électrique avec terre. Il doit être branché sur une prise murale correctement installée et équipée d'une prise de terre.

Notes : En cas de question concernant la prise de terre ou le branchement

électrique, veuillez consulter un personnel qualifié.

En cas de court-circuit, la mise à la terre réduit le risque de choc électrique en permettant au courant d'être évacué par le fil de terre.



ATTENTION : En cas de panne, ne pas ouvrir le boîtier mais faire appel à un technicien qualifié pour les réparations.

Cet appareil satisfait aux directives CE, il a été contrôlé d'après toutes les directives européennes, actuelles, applicables, comme : la compatibilité électromagnétique (EMC) et la basse tension (LVD).

Cet appareil a été conçu et fabriqué en respect des dernières réglementations et prescriptions techniques, en matière de sécurité.

RECETTE DE PAIN BLANC

Ingrédients

- 500 g de farine T55 ou farine à pain
- 1,5 cuillères à café de sel fin
- 1 cuillère à café de levure sèche instantanée ou 1/2 cube de levure fraîche
- 300 ml d'eau

- Ouvrir la machine à pain
- Graisser légèrement le bol pour un démoulage ultérieur plus facile.
- Positionner le mélangeur au fond de la cuve

Notes : Respecter l'ordre des ingrédients et mesurer les quantités soit avec une balance ou le gobelet doseur.

Mettre d'abord les liquides dans la cuve puis les solides en terminant par la levure.

Attention ! la levure ne doit pas entrer en contact avec le sel et/ou l'eau.

Mettre d'abord l'eau avec le sel.

Ajouter la farine et, sur la farine, la levure (émiettée si elle est fraîche).

Choisir le programme 1 - pain blanc.

Choisir la couleur de croûte désirée.

Appuyer sur le bouton Démarrer.

A la fin du programme,

Ouvrir la machine à pain,

Retirer le batteur à l'aide du petit crochet tout en tenant le pain avec un gant de cuisine.

Sortir le pain et le laisser refroidir avant de le ranger dans un torchon.

GUIDE DE DÉPANNAGE

No.	Probleme	Cause	Solution
1	Fumée provenant du trou d'aération lors de la cuisson	Certains ingrédients adhèrent à l'élément chauffant ou à proximité, lors de la première utilisation, de l'huile est restée à la surface de l'élément chauffant.	Débranchez la machine à pain et nettoyez l'élément chauffant, mais faites attention à ne pas vous brûler, lors de la première utilisation, faites fonctionner à sec et ouvrez le couvercle.
2	La croûte inférieure du pain est trop épaisse	Gardez le pain au chaud et laissez-le dans le moule à pain pendant une longue période afin que l'eau ne perde pas trop	Sortez le pain rapidement sans le garder au chaud.
3	Il est très difficile de retirer la lame de pétrissage	La lame de pétrissage adhère fermement à l'arbre du moule à pain	Après avoir sorti le pain, mettez de l'eau chaude dans le moule à pain et plongez la lame de pétrissage pendant 10 minutes, puis retirez-la et nettoyez-la.
4	Ne pas mélanger les ingrédients de manière uniforme et la cuisson sera mauvaise	1. Le menu du programme sélectionné est incorrect	Sélectionnez le menu du programme approprié
		2. Après l'opération, ouvrez le couvercle plusieurs fois et le pain est sec, sans croûte brune	N'ouvrez pas le couvercle à la dernière montée
		3. La résistance à l'agitation est trop grande, de sorte que le pétrin ne peut presque pas tourner et remuer correctement	Vérifiez le trou du pétrin, puis retirez le moule à pain et faites-le fonctionner sans charge. Si ce n'est pas normal, contactez le centre de service agréé.
5	Affichage « HHH » après avoir appuyé sur le bouton de démarrage	La température dans la machine à pain est trop élevée pour faire du pain.	Appuyez sur le bouton d'arrêt et débranchez la machine à pain, puis retirez le moule à pain et ouvrez le couvercle jusqu'à ce que la machine à pain refroidisse.

6	J'entends les bruits du moteur mais la pâte n'est pas mélangée	Le moule à pain est mal fixé ou la pâte est trop grosse pour être mélangée	Vérifiez si le moule à pain est correctement fixé, si la pâte est préparée conformément à la recette et si les ingrédients sont pesés avec précision.
7	La taille du pain est si grande qu'elle permet de pousser le couvercle	Il y a trop de levure ou trop de farine ou trop d'eau ou la température ambiante est trop élevée	Vérifiez les facteurs ci-dessus, réduisez correctement le montant en fonction des véritables raisons
8	La taille du pain est trop petite ou le pain ne lève pas	Il n'y a pas de levure ou la quantité de levure n'est pas suffisante, de plus, la levure peut avoir une faible activité car la température de l'eau est trop élevée ou la levure est mélangée avec du sel, ou la température ambiante est plus basse.	Vérifiez la quantité et la performance de la levure, augmentez correctement la température ambiante.
9	La pâte est si grosse qu'elle déborde du moule à pain	La quantité de liquide est telle qu'elle rend la pâte molle et la levure est également excessive.	Réduisez la quantité de liquide et améliorez la rigidité de la pâte
10	Le pain s'effondre au milieu lors de la cuisson de la pâte	1. La farine utilisée n'est pas une poudre solide et ne permet pas de faire lever la pâte	Utilisez de la farine à pain ou de la poudre forte.
		2. Le taux de levure est trop rapide ou la température de la levure est trop élevée	La levure est utilisée à température ambiante
		3. L'excès d'eau rend la pâte trop humide et molle.	Selon la capacité d'absorption de l'eau, ajuster l'eau selon la recette
11	Le poids du pain est très important et la structure de l'organisation est trop dense	1. trop de farine ou manque d'eau	Réduire la farine ou augmenter l'eau
		2. trop d'ingrédients à base de fruits ou trop de farine de blé entier	Réduisez la quantité d'ingrédients correspondants et augmentez la levure
12	Les parties médianes sont creuses après la coupe du pain	1. Trop d'eau ou de levure ou pas de sel	Réduisez bien l'eau ou la levure et vérifiez le sel

		2. la température de l'eau est trop élevée	Vérifiez la température de l'eau
13	La surface du pain adhère à la poudre sèche	1. Il y a des ingrédients à forte teneur en glutinosité dans le pain, comme le beurre, les bananes, etc.	N'ajoutez pas d'ingrédients trop glutineux au pain.
		2. ne pas remuer suffisamment car il y a peu d'eau	Vérifiez l'eau et la construction mécanique de la machine à pain