

# Siméo

## Notice d'utilisation



**Machine à pain  
QP 320**

# Siméo

**ELECTROPEM**

Avenue du 8ème régiment de Hussards 68132 ALTKIRCH

Tel : 0825 825 875 - Fax : 03 89 08 33 99

Internet : [www.simeo.tm.fr](http://www.simeo.tm.fr) - E-mail : [info@simeo.tm.fr](mailto:info@simeo.tm.fr)

Document et visuels non contractuels - Caractéristiques susceptibles d'être modifiées.

Vous venez d'acquérir un produit de la marque Siméo. Ce dernier a été conçu avec soin et a été soumis à de nombreux tests de contrôle. Nous vous remercions de la confiance portée à notre marque et souhaitons que cet appareil vous apporte entière satisfaction. Nous vous demandons de lire attentivement cette notice dans son intégralité avant d'utiliser votre appareil. Conservez-la, vous pourriez avoir besoin de vous y référer dans le futur. Vous trouverez dans le livret recette des idées qui vous feront découvrir les possibilités de votre machine à pain.

## Descriptif technique



A	Tableau de commande	H	Touche COULEUR
B	Hublot de contrôle	I	Touche MARCHE / ARRÊT
C	Poignée de transport	J	Récapitulatif des programmes
D	Corps de l'appareil	K	Moule à pain
E	Touche MENU (Défilement des 12 programmes)	L	Pétrin
F	Touche POIDS	M	Gobelet mesureur
G	Touches Départ Différé (13h max)	N	Cuillère mesureuse

## Recommandations de sécurité particulières

- Ne pas déplacer l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- Débrancher le cordon d'alimentation pour toute opération d'entretien, de même quand l'appareil n'est pas utilisé.
- Veiller à toujours poser votre appareil sur une surface plane, stable et de dimensions suffisantes pour l'accueillir.
- La machine peut légèrement vibrer sur le plan de travail quand elle pétrit des pâtes lourdes ou quand le temps de pétrissage est long, prendre garde à ce qu'elle ne tombe pas.
- De l'air très chaud peut s'échapper par les ouïes d'aération situées sur le côté et sur le couvercle de la machine.
- Vérifier que tous les éléments mobiles (pétrin, moule à pain, ...) soient convenablement mis en place avant de mettre l'appareil en marche. Vous trouverez des conseils au paragraphe "Mise en service" de cette notice.
- Veiller à ce que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
- Déroulez le cordon totalement afin d'éviter sa surchauffe.
- Ne pas déplacer ni ranger l'appareil tant qu'il est chaud, le laisser refroidir à l'air libre auparavant.
- Afin d'éviter tout risque d'incendie, poser l'appareil sur un support non sensible à la chaleur et l'éloigner d'au moins 10 cm des murs.
- En fin de cuisson, ouvrez le couvercle avec précaution et munissez-vous de gants ou de maniques pour sortir le moule de la machine.
- Ne rien poser sur l'appareil (ex : bocaux, torchons, ...).
- Ne jamais placer des ingrédients emballés dans le moule Retirer au préalable tous les papiers d'emballages (aluminium, film alimentaire, ...) susceptibles de s'y trouver.
- Prendre garde à ne pas abîmer le revêtement anti-adhésif, son endommagement n'est pas couvert par la garantie.
- Ne pas utiliser l'appareil comme chauffage d'appoint.
- Ne pas placer dans l'appareil des matériaux inflammables, tels papier, carton, film plastique, ...
- Ne pas faire fonctionner l'appareil sous un meuble mural, une étagère, ni à proximité de matériaux inflammables (tissus d'ameublement, papiers, cartons, ...).
- Ne pas utiliser l'appareil directement sur un support souple (nappe, ...).
- Ne pas placer l'appareil directement sur une surface fragile (table en verre, meuble en bois, ...)

- Ne pas ranger de produits inflammables dans ou sur le meuble où est utilisé l'appareil.
- Si l'appareil venait à prendre feu, ne pas verser d'eau dessus, mais étouffer les flammes au moyen d'un linge mouillé.
- Ne pas encastrer l'appareil.
- Ne laissez pas l'appareil en marche si vous n'en avez pas besoin. Assurez-vous qu'il est "hors service" si vous ne l'utilisez pas, en retirant la fiche de la prise de courant.
- Nous déconseillons l'utilisation de la minuterie à retardement la nuit.

## Recommandations de sécurité générales

- **Appareil destiné à une utilisation exclusivement domestique.**
- Ne pas laisser les enfants se servir de l'appareil et les tenir éloignés lors de son utilisation. Son emploi doit être réservé à des personnes parfaitement averties de la manière de l'utiliser.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- Ne jamais laisser les éléments d'emballage (sacs plastiques, polystyrène, ...) à la portée des enfants, ce sont des sources potentielles de danger.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
- Ne pas manipuler l'appareil avec les mains mouillées.
- Ne brancher l'appareil que sur une prise répondant aux prescriptions de sécurité avec mise à la terre.
- S'assurer que la tension de secteur correspond bien à celle marquée sur la plaque signalétique figurant sous l'appareil.
- Dans le cas où une rallonge serait nécessaire, utiliser une rallonge avec prise de terre incorporée et d'une intensité nominale suffisante pour supporter l'alimentation électrique. Nous vous conseillons d'utiliser des produits portant la marque NF.
- S'assurer avant chaque utilisation que le cordon d'alimentation est en parfait état.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil avec le cordon d'alimentation enroulé.
- Ne pas tirer sur le cordon ou sur l'appareil lui-même pour le débrancher.
- Assurez-vous que l'installation électrique est suffisante pour alimenter cet appareil.
- Afin d'éviter une surcharge du réseau électrique,

veiller à ne pas brancher d'autres appareils à forte consommation électrique sur le même circuit.

- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, il est dangereux de chercher à réparer l'appareil soi-même, toujours le confier à un professionnel d'un Centre Service Agréé Siméo. Procéder de même si le cordon d'alimentation devait être remplacé.
- Ne pas placer l'appareil à proximité ou sur une source de chaleur et éviter que le cordon n'entre en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (gel, pluie, soleil, ...).
- N'utiliser que les accessoires fournis avec l'appareil, au risque de l'endommager.
- Ne pas utiliser l'appareil pour un autre usage que celui prévu.

## Présentation de votre appareil

### Le panneau de commandes

#### La touche "Marche/Arrêt"

Cette touche sert à démarrer et arrêter un programme. Pour démarrer un programme, appuyez sur cette touche. Un bip court va se faire entendre et les double-points de l'indicateur de durée de programme commencent à clignoter. Le programme va alors démarrer. Pour arrêter un programme, appuyez à nouveau sur la touche durant 2 secondes.

**Note :** Nous vous recommandons de systématiquement arrêter l'appareil avant d'en sortir le moule.

#### La touche "Menu"

Cette touche sert à sélectionner la recette de votre choix. Chaque fois que vous appuyez sur ce bouton, vous entendrez un bip et le numéro du programme est modifié. Le numéro du programme est affiché sur l'écran. Cette machine vous permet de sélectionner 12 programmes différents.

Vous trouverez un récapitulatif des programmes au paragraphe 4.2 de cette notice.

#### La touche "Couleur"

Cette fonction vous permet de déterminer le degré de cuisson de la croûte de votre pain : léger, moyen ou foncé. Si vous essayez une recette pour la première fois, il est recommandé de sélectionner la couleur de croûte moyenne.

#### La touche "Poids"

Utilisez cette touche afin de programmer le poids

désiré de votre pain : vous avez le choix entre 750 ou 900 grammes.

**Note :** la quantité totale des ingrédients énumérés dans la recette constitue le poids du pain que vous allez faire.

### Touches (+) et (-) : Départ différé

Elles permettent de programmer le départ différé de votre machine. Vous trouverez au paragraphe 4.3 l'explication détaillée de cette fonction.

## Les programmes

Votre machine à pain dispose de 12 recettes. Vous trouverez ci-dessous leur description.

**1. Pain normal :** programme standard pour les pains à base de farine blanche. Il est également adapté à de nombreuses recettes et est notamment recommandé pour la préparation de pain sans gluten. Nous vous recommandons d'utiliser ce programme lorsque vous testez une nouvelle recette.

**2. Pain français :** les temps de pétrissage et de levée de ce programme sont plus longs que dans le programme normal. La croûte de votre pain en sera plus croustillante et la mie plus aérée. Il est particulièrement adapté aux recettes utilisant peu de matières grasses et de sucre.

**3. Pain complet :** c'est le programme le plus adapté pour réaliser des pains avec de la farine complète, plus lourde que la farine blanche. Il offre un temps de préchauffage plus long pour améliorer le processus de levée.

**Note :** les pains réalisés avec ce programme seront plus petits qu'un pain blanc.

**4. Rapide :** idéal en cas de manque de temps, ce programme prépare du pain blanc en peu de temps (environ 1h40). Le pain obtenu sera un peu plus petit et la mie plus compacte par rapport à un pain réalisé avec un programme classique.

**5. Pain sucré :** programme recommandé pour réaliser des pains comprenant des aliments sucrés : raisins, chocolat, des fruits... le pain est cuit à une température moins élevée, évitant que la mie ne soit trop foncée.

**6. Super-rapide1 :** variante à la recette normale, ce programme vous permet de réaliser un pain de 750 g en 58 minutes. Certaines phases de fermentations ont été retirées, le pain obtenu aura de ce fait une mie plus compacte.

Nous vous recommandons d'augmenter un peu les quantités de sucre et de levure indiquées dans votre recette.

**7. Super-rapide2 :** variante à la recette normale, ce programme vous permet de réaliser un pain de 900 g en 58 minutes. Certaines phases de fermentation ont été retirées, le pain obtenu aura de ce fait une mie plus compacte. Nous vous recommandons d'augmenter un peu les quantités de sucre et de levure indiquées dans votre recette.

**8. Pétrissage :** ce programme ne comporte pas de phase de cuisson, seules les opérations de pétrissage et de levée sont réalisées. Vous pourrez notamment réaliser des pâtes à pizza, à brioche, de la pâte à baguette ou à petits pains que vous ferez cuire au four traditionnel.

**Note :** une seconde levée, après façonnage est recommandée pour obtenir des résultats satisfaisants.

**9. Confiture :** pour réaliser de délicieuses confitures faites maison. Il est préférable de détailler fruits ou légumes en dés pour obtenir de meilleurs résultats.

**10. Cake :** destiné à traiter des préparations utilisant de la levure chimique. À noter que les cakes obtenus seront plus compacts et moins hauts que ceux réalisés de manière traditionnelle.

**11. Sandwich :** pain à la croûte souple et à la texture consistante.

**12. Cuisson :** idéal pour utiliser les préparations du commerce ou les pâtes préparées au préalable.

## Les fonctions spécifiques de votre machine à pain

### Départ différé

**1.** Sélectionnez votre programme, la couleur de croûte désirée et le poids du pain souhaité.

**2.** Appuyez sur les touches "Départ différé" et sélectionnez le temps souhaité. Le temps indiqué sur l'écran est celui nécessaire pour atteindre l'heure à laquelle vous souhaitez que votre pain soit prêt.

**Note :** le réglage se fait de 10 minutes en 10 minutes

**3.** Effleurez la touche "Start/Stop" pour mettre la machine sous tension.

**4.** Les doubles points de l'écran vont clignoter jusqu'à ce que la machine à pain se mette en route.

**5.** Exemple de programmation : il est 20h30 et vous souhaitez que votre pain soit prêt, frais et chaud,

le lendemain matin à 7h. Il vous suffit de compter le nombre d'heures séparant 20h30 de 7h, soit 10h30. Il faudra alors faire apparaître 10h30 sur l'écran.

**Note :** le départ différé maximal est de 13h. Il est préférable de ne pas utiliser de denrées fragiles avec le mode départ différé (Ex : levure fraîche, œufs, lait frais, fruits frais, ...) qui pourraient se détériorer.

### Maintien au chaud

Tous les programmes de la machine comportent une phase terminale de Maintien au chaud d'une durée de 60 minutes (à l'exception du programme confiture où le Maintien au chaud dure 20 minutes).

Une fois la phase de cuisson terminée, la machine bascule automatiquement en mode Maintien au Chaud. Pour arrêter le mode Maintien au chaud, appuyez sur la touche Marche / Arrêt.

### Sécurité anti-surchauffe

Des messages d'erreurs consécutifs à une surchauffe de l'appareil peuvent s'afficher sur l'écran du tableau de commandes.

**1. H:HH :** Si ce message s'affiche après que le programme ait démarré, cela signifie que la température à l'intérieur de la machine est trop élevée. Arrêtez le programme ; ouvrez le couvercle et laissez la machine refroidir durant 10 à 20 minutes.

**2. E E0 ou E E1 :** Si ce message s'affiche après que vous ayez appuyé sur la touche "Marche/Arrêt", c'est que le capteur de température est défectueux. Arrêtez l'appareil, débranchez-le et confiez-le à un Réparateur Agréé Siméo.

## Utilisation

### Mise en service

- Déballez l'appareil.

- Dans l'emballage vous trouverez la machine à pain, le moule, le pétrin, le gobelet mesureur, la cuillère mesureuse et le mode d'emploi.

- Nettoyez le corps de la machine à pain, la cavité de la machine à pain et le couvercle à l'aide d'un chiffon humide.

- Lavez les parties amovibles (pétrin, moule à pain, ...) à l'eau tiède.

- Séchez ces éléments.

- Engagez le pétrin dans le moule à pain puis placez l'ensemble pétrin + moule dans la cavité de la machine à pain.

- Verrouillez le moule en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

- Branchez l'appareil, un bip sonore va se faire entendre et l'écran affichera "3:00". Les points doubles entre "3" et "00" se mettent à clignoter. Votre machine est alors prête à l'emploi et affiche automatiquement le programme 1 (Normal).

- Faites fonctionner l'appareil en mode cuisson seule durant 10 minutes. Puis arrêtez l'appareil et laissez le refroidir.

**Note :** Lors de la première utilisation, votre appareil peut dégager de la fumée. Ceci est parfaitement normal et ne présente aucun danger. Cette fumée disparaîtra aux prochaines utilisations.

- Votre appareil est maintenant prêt à être utilisé.

### Réalisation de votre pain

**Note :** une cuillère mesureuse est fournie avec l'appareil. La petite mesure correspond à une cuillère à café et la grande mesure à une cuillère à soupe.

**Première étape :** enlevez le moule de la machine en tournant celui-ci un quart de tour à gauche et retirez-le de la machine en tirant la poignée vers le haut.

**Deuxième étape :** engagez le pétrin sur l'axe au milieu du moule. Le pétrin doit être installé d'une manière correcte et minutieuse, ainsi tous les ingrédients seront convenablement mélangés et pétris.

**Troisième étape :** placez le moule sur une balance puis mettez les ingrédients de la recette choisie dans l'ordre suivant :

1. Eau et/ou lait
2. Beurre et/ou huile
3. Éventuellement les œufs
4. Autres éléments liquides
5. La moitié de la farine
6. Le sucre
7. Le sel
8. Éventuellement le lait en poudre
9. Autres éléments solides
10. Reste de la farine
11. La levure (pour laquelle vous aurez pratiqué un petit trou au milieu de la 2ème couche de farine)

**Attention !** Veillez à ce que la levure n'entre pas en contact avec les éléments liquides, sinon la pâte risque de ne pas lever convenablement. Les éléments liquides risqueraient d'activer la levure avant que les ingrédients ne soient suffisamment mélangés et pétris.

**Note :** utilisez une spatule pour répartir uniformément les 2 couches de farine afin que chacune joue son rôle de séparateur d'ingrédients.

**Quatrième étape :** retirez tous les résidus éventuels d'ingrédients de la surface externe et du rebord du moule à pain. Remettez le moule dans la machine et tournez un quart de tour à droite pour que le moule se trouve à nouveau bien fixé.

**Cinquième étape :** refermez le couvercle.

**Sixième étape :** branchez la fiche dans la prise de courant.

**Septième étape :** réglez le programme désiré à l'aide de la touche "Menu".

**Huitième étape :** réglez le poids du pain selon la recette choisie en appuyant sur la touche "Poids".

**Note :** les programmes Rapide, Super-rapide1, Super-rapide2, Pétrissage, Confiture, Cake et Cuisson ne permettent pas de choisir le poids.

**Neuvième étape :** si désiré, sélectionnez la couleur de la croûte avec la touche "Couleur".

**Dixième étape :** réglez éventuellement la minuterie à retardement.

**Onzième étape :** appuyez sur la touche "Start/Stop". Les doubles points se mettent à clignoter, indiquant que la machine s'est mise en marche.

**Note :** durant la 3ème phase de pétrissage des programmes Normal, Français, Sucré, Cake et Sandwich, vous entendrez des bips sonores qui indiqueront les moments où ajouter les ingrédients supplémentaires. Ouvrez tout simplement le couvercle, ajoutez rapidement les ingrédients puis refermez le couvercle.

### Fin de cuisson

**1.** Une fois le temps dédié au programme choisi écoulé, la machine va émettre un signal sonore.

**2.** Appuyez sur la touche "Marche/Arrêt" pour arrêter la machine.

**Note :** si vous n'appuyez pas sur la touche "Marche/Arrêt" la machine va automatiquement passer à la phase Maintien au chaud.

**3.** Débranchez l'appareil.

**4.** Ouvrez le couvercle en prenant garde aux éventuelles vapeurs qui pourraient se dégager.

**5.** A l'aide de gants ou de maniques tournez le moule dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, puis saisissez-vous de la poignée pour retirer le moule de la cavité de la machine à pain.

**Attention !** Le pain et le moule seront très chauds lors de leur sortie de la cavité. Prenez garde à ne pas vous brûler.

**6.** Laissez reposer le moule durant 10 à 15 minutes avant de démouler le pain.

**7.** Renversez le moule et secouez-le doucement pour libérer le pain du moule. Au besoin utilisez une spatule en matière anti-adhésive si le pain accroche.

**8.** Laissez le pain reposer à nouveau sur une grille durant 20 minutes avant de le couper et de le déguster.

**9.** Retirez le pétrin éventuellement pris dans la croûte du pain au moyen d'une fourchette ou d'une tige en prenant garde à ne pas rayer le revêtement anti-adhésif du pétrin.

**10.** Préférez un couteau électrique ou un couteau à dents pour couper votre pain, utiliser un couteau sans dents va écraser votre pain lors de la coupe.

**11.** Conservez votre pain dans un sac plastique ou une boîte de conservation que vous placerez au réfrigérateur. Votre pain se conservera de 3 à 10 jours selon la recette et le mode de conservation choisis. Le pain réalisé par vos soins ne contient aucun agent conservateur et a donc une durée de conservation limitée. Vous pourrez bien entendu congeler votre pain.

## Nettoyage

**1.** Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de procéder au nettoyage.

**2. Moule à pain :** nettoyez l'intérieur et l'extérieur du moule à l'aide d'un chiffon doux et humide avec quelques gouttes de liquide vaisselle. Ne pas utiliser de détergents agressifs ou d'éponge abrasive

afin de ne pas abîmer le revêtement anti-adhésif qui recouvre le moule. Rincez et séchez le moule. Remplacez le moule dans la cavité et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre afin de le verrouiller.

**3. Pétrin :** si vous rencontrez des difficultés pour retirer le pétrin, versez de l'eau tiède de manière à recouvrir le pétrin : l'eau ramollira les résidus de pain et vous pourrez aisément retirer le pétrin. Essuyez le pétrin à l'aide d'un chiffon doux et humide avec quelques gouttes de produit vaisselle.

**4. Corps de l'appareil :** essayez le corps de l'appareil avec un chiffon doux humide. Ne pas employer de détergent agressif ni d'éponge abrasive afin de ne pas endommager le revêtement de l'appareil.

**Attention !** Ne jamais plonger le corps de l'appareil dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.

**5.** Il est préférable de ne pas démonter le couvercle pour le nettoyer.

**6.** Attendre que la machine à pain soit totalement refroidie, propre et sèche avant de la ranger.

## Conseils

### Les ingrédients

La qualité, la fraîcheur et le dosage précis des ingrédients constituent les principaux facteurs de réussite de votre pain. Il est préférable de peser les ingrédients au moyen d'une balance électronique qui donnera des indications plus précises.

### La farine

La farine est l'ingrédient de base de chaque pain. Le poids de la farine diffère d'une variété à l'autre, il est très important de peser précisément la farine. Prenez garde au type de farine acheté : il faut que l'emballage mentionne que la farine est appropriée à faire du pain. Lorsque vous utilisez des farines plus lourdes (complètes, seigle, ...) le pain aura tendance à moins lever.

L'usage d'une farine trop fine peut parfois faire trop lever le pain. Réduisez dans ce cas la quantité de levure utilisée, de manière à obtenir un résultat satisfaisant.

On répertorie 6 types de farines qui sont identifiées par leur teneur en son : plus le chiffre est élevé plus la farine en contient et donc moins elle est blanche.

Type de farine	Utilisation
<b>Type 45</b> : Farine destinée à la pâtisserie	Pâtisserie, viennoiserie, pâte levée, pâte feuilletée,...
<b>Type 55</b> : Farine blanche	Pain, pâte à tarte, pâtisserie, ...
<b>Type 65</b> : Farine bise	Pain, pizza, ...
<b>Type 80</b> : Farine semi-complète	Pain
<b>Type 110</b> : Farine complète	Pain complet
<b>Type 150</b> : Farine intégrale	Pain au son

### Le gluten

Par nature, il y a du gluten dans la farine. L'air emprisonné dans le gluten permet au pain de mieux lever. Certaines personnes souffrent d'une intolérance au gluten, nous vous recommandons d'utiliser des préparations du commerce spécifiques sans gluten.

### La levure

La levure est un micro-organisme qui se développe dans divers produits alimentaires végétaux.

Elle a la propriété de transformer les sucres en alcool et en gaz carbonique. Cette transformation chimique provoque la multiplication des micro-organismes, d'où génération de la fermentation. La levure est le produit idéal pour faire lever la pâte et la rendre plus légère et plus facile à digérer.

Nous conseillons d'utiliser de la levure sèche (ou déshydratée) dans votre machine à pain. La levure sèche (en grains) est plus facile à travailler et se conserve en outre plus longtemps que la levure fraîche. D'autre part, la levure sèche donne un résultat de cuisson plus constant que la levure fraîche.

Les recettes fournies ont été établies avec de la levure sèche "instantanée" qui se présente sous forme de petits grains. Ce type de levure ne nécessite pas d'hydratation pour être réactivée, à la différence de la levure fraîche ou de la levure déshydratée "standard".

**Remarque :** en fonction de la marque de levure

utilisée, il se peut qu'il faille adapter le dosage indiqué dans les recettes.

Si vous souhaitez utiliser de la levure de boulangerie fraîche, il vous faudra adapter les recettes en tenant compte de l'équivalence suivante :

### 25 g de levure fraîche = 7 g de levure sèche

Nous vous recommandons de diluer la levure fraîche avec 2 à 3 cuillères à soupe d'eau tiède avant de l'utiliser.

**Note :** sauf indication contraire du fabricant, utilisez la levure fraîche dans les 48 heures qui suivent l'ouverture de l'emballage. Ne pas employer de levure fraîche en cas de départ différé.

### L'eau

Elle est nécessaire pour transformer la préparation en une masse homogène. A température ambiante normale, utilisez de l'eau tiède pour faire le pain : l'eau froide n'activera pas la levure et l'eau chaude l'activera trop. Une eau trop riche en fluor, en chlore ou en calcaire nuit à la levée du pain. Si vous rencontrez des problèmes de levée, essayez de remplacer l'eau utilisée par de l'eau en bouteille.

### Le sel

Le sel n'est pas seulement là pour donner du goût au pain, mais il régule aussi l'activité de la levure. Il rend la pâte ferme et compacte et évite que le pain ne lève trop vite.

### Le beurre / l'huile

Les matières grasses donnent une meilleure saveur au pain et le rendent plus souple. Coupez le beurre (amené à température ambiante) en petits morceaux avant de l'ajouter aux ingrédients de manière à ce qu'il se répartisse de manière homogène dans votre préparation.

### Le sucre

Le sucre est la source nutritive de la levure et constitue un ingrédient important dans le processus de levée de la pâte. Il contribue aussi à la couleur de la mie et confère un aspect doré à la croûte. Enfin il ajoute de la douceur au goût du pain, augmente sa valeur nutritive et permet de conserver le pain plus longtemps. Vous pourrez utiliser du sucre blanc, du sucre roux, de la mélasse ou du miel.

**Attention !** N'utilisez pas de sucre brut ou du sucre en morceaux, car ce type de sucre endommage le revêtement anti-adhésif du moule à pain.

### Le lait

Le lait fait dorer la croûte du pain, améliore sa saveur, augmente la valeur nutritive et donne à la mie une belle couleur crémeuse. Si vous utilisez du lait frais diminuez alors la quantité d'eau afin d'équilibrer la teneur en humidité.

**Attention !** N'utilisez pas de lait frais si vous programmez la cuisson avec la minuterie à retardement, ce dernier est périssable.

**Note :** pour les personnes souffrant d'allergie au lactose, il est possible de remplacer le lait par du lait de soja, du jus de légumes ou du jus de fruits.

### Autres ingrédients

Certaines recettes nécessitent des ingrédients complémentaires tels épices, noix, raisins secs, fruits ou légumes. Utilisez toujours des ingrédients frais. Si vous utilisez des noix, des graines de tournesol, des fruits secs ou autres produits de ce type, veillez à ce qu'ils ne soient pas trop gros ni trop pointus, en raison des dommages que cela pourrait causer au revêtement antiadhésif. Un signal sonore vous annonce dans certains programmes le moment conseillé pour ajouter ces ingrédients.

### Quelques conseils pour la cuisson d'un pain délicieux

- La qualité et la fraîcheur des aliments utilisés sont primordiales dans la réussite du pain.

Veillez à ne pas dépasser leur date limite de consommation. Les ingrédients délicats (lait, fruits, ...) risquent de se détériorer dans une enceinte confiée comme celle de la machine à pain. Nous vous conseillons de ne les utiliser que pour des pains cuits de suite.

- Assurez-vous que les ingrédients soient à température ambiante avant leur utilisation. La machine doit elle aussi être à température ambiante.

- La température de la pièce influe sur la levure et donc sur la qualité du pain obtenu. Utilisez autant que possible votre appareil dans une pièce tempérée.

- Il est recommandé de respecter les indications en matière de dosage de chaque produit de la recette.

- **Il est primordial** de toujours mettre les ingrédients liquides/humides (beurre, huile, eau, lait, œufs, ...) avant des aliments solides/secs (farine, levure, sel, sucre, ...).

- Nous vous recommandons de placer la moitié de la quantité de fariné indiquée par-dessus les aliments

liquides, puis de placer les autres aliments solides, ensuite la fin de la farine et en dernier la levure. Ne jamais mettre directement la levure au contact du sucre et du sel.

- Le sel freine le fonctionnement de la levure et le sucre favorise ce fonctionnement. Si vous ne pouvez pas utiliser un de ces 2 ingrédients à cause d'un régime alimentaire, vous devez également abandonner l'autre. Vous aurez alors du pain sans sucre et sans sel.

- Certaines recettes nécessitent des ingrédients particuliers (noix, raisins, ...). Il est possible de mettre ces ingrédients dans le moule en même temps que les ingrédients principaux. Pour ce faire, suivez les conseils ci-dessus, c'est à dire dans le fond du moule à pain si il s'agit d'ingrédients liquides ou par-dessus la première couche de farine s'il s'agit d'ingrédients solides. Il sera également possible de les ajouter en cours de préparation.

- Vous pouvez vérifier la consistance de la pâte en cours de pétrissage. 5 à 10 minutes après la mise en marche de la machine à pain, ouvrez le couvercle et touchez brièvement le dessus de la boule de pâte de vos doigts. Veillez à ce que le crochet de pétrissage ne s'arrête pas. La pâte doit avoir l'air d'une boule ronde, lisse et élastique.

Si la pâte colle à vos doigts, cela indique que la consistance de la pâte est bonne.

Si la pâte colle au moule, elle est probablement trop humide, ajoutez alors 1 à 2 cuillères à soupe de farine.

Si la pâte ne colle pas à vos doigts, la boule est trop sèche, ajoutez alors 1 à 2 cuillères à café d'eau.

Si vous voulez tout de suite recommencer à faire un autre pain, vous devrez laisser refroidir la machine à pain pendant 20 minutes avant de la réutiliser.

- Le pain que vous faites vous-même ne contient aucun agent conservateur et il a donc une durée de conservation limitée. Si vous laissez votre pain suffisamment refroidir et vous l'emballez ensuite hermétiquement, vous pouvez le conserver pendant quelques jours. Vous pouvez également congeler le pain.

- La taille et la structure des pains diffèrent selon les ingrédients employés, notamment en fonction du type de farine.

- Lors de la première utilisation, huilez le moule et le pétrin : le revêtement anti-adhésif sera plus efficace.

## Durée des programmes

Programme	Recette	Poids	Durée totale	Pétrissage 1	Pétrissage 2	Repos 1
1	Normal	750 g	2h53	2 min	7 min	20 min
		1 kg	3h00	2 min	8 min	20 min
2	Français	750 g	3h40	2 min	14 min	40 min
		1 kg	3h50	2 min	16 min	40 min
3	Complet	750 g	3h32	2 min	7 min	25 min
		1 kg	3h40	2 min	8 min	25 min
4	Rapide	750 g	1h40	2 min	5 min	5 min
5	Sucré	750 g	2h50	2 min	8 min	5 min
		1 kg	2h55	2 min	8 min	5 min
6	Super Rapide 1	750 g	1h10	2 min	8 min 55	0 min
7	Super Rapide 2	1 kg	1h15	2 min	9 min 55	0 min
8	Pétrissage	-	1h30	2 min	18 min	0 min
9	Confiture	-	1h20	0 min	0 min	15 min
10	Cake	-	2h50	2 min	8 min	5 min
11	Sandwich	750 g	2h55	3 min	12 min	40 min
		1 kg	3h00	3 min	12 min	40 min
12	Cuisson	-	10 à 60 min	0 min	0 min	0 min

Pétrissage 3	Repos 2	Mise en forme	Repos 3	Levée	Cuisson	Maintien au chaud
14 min*	20 min	30 sec	4 min 30	45 min	60 min	60 min
15 min*	20 min	30 sec	4 min 30	45 min	65 min	60 min
19 min*	20 min	30 sec	9 min 30	50 min	65 min	60 min
22 min*	20 min	30 sec	9 min 30	50 min	70 min	60 min
18 min	20 min	30 sec	14 min 30	70 min	55 min	60 min
25 min	20 min	30 sec	14 min 30	70 min	60 min	60 min
7 min 55	0 min	5 sec	0 min	0 min	80 min	60 min
20 min	20 min	30 sec	9 min 30	55 min	50 min	60 min
20 min	20 min	30 sec	9 min 30	55 min	55 min	60 min
0 min	0 min	5 sec	0 min	17 min	42 min	60 min
0 min	0 min	5 sec	0 min	20 min	43 min	60 min
0 min	20 min	30 sec	9 min 30	40 min	0 min	60 min
0 min	0 min	0 sec	0 sec	45 min	0 min	20 min
20 min	29 min	30 sec	30 sec	35 min	70 min	60 min
5 min	24 min	30 sec	30 sec	40 min	50 min	60 min
5 min	24 min	30 sec	30 sec	40 min	55 min	60 min
0 min	0 min	0 sec	0 min	0 min	10 à 60 min	60 min

\*Phase durant laquelle un bip sonore vous indique le moment d'ajouter des ingrédients supplémentaires (noix, pépites de chocolat, lardons,...).

## Dépannage

Il existe plusieurs facteurs susceptibles d'affecter le résultat de votre pain. Vous trouverez ci-dessous plusieurs exemples de mauvais résultats et les explications et solutions éventuelles.

### Le pain s'est affaissé.

Si votre pain semble s'être affaissé de tous les côtés, cela signifie que votre mélange était trop humide. Essayez de réduire un peu la quantité d'eau. Si vous utilisez des fruits ou des légumes en conserve, égouttez-les soigneusement et essuyez-les pour les sécher avant de les utiliser. Vous pouvez également essayer une farine plus légère. Parfois aussi, les affaissements sont dus au fait que la pâte a trop levé qu'elle n'est pas capable de se maintenir. Diminuez alors la quantité de levure par 1 à 2 grammes.

### Le pain n'est pas assez cuit au centre.

Si l'intérieur du pain n'est pas assez cuit, cela peut être dû au type de farine utilisée. Ce phénomène se produit généralement avec les farines plus lourdes, telles que la farine de seigle ou la farine intégrale. Ajoutez une opération de pétrissage lorsque vous utilisez ces types de farines. Lorsque la machine à pain aura terminé le premier pétrissage, arrêtez l'appareil. Puis remettez-le en marche : le processus entier de pétrissage recommencera à partir du début. Il y aura maintenant une plus grande quantité d'air incorporée dans la pâte. Vous pouvez aussi sélectionner une couleur de croûte foncée : le processus de cuisson sera plus long et la température de cuisson sera un peu plus élevée. Il est également possible de prolonger le temps de cuisson grâce au programme "Cuisson".

### Le pain a débordé

Si votre pain a levé au-delà de la hauteur normale prévue, vous avez utilisé trop de levure. Vérifiez le type de levure utilisée et assurez-vous que votre dosage est précis. Trop de sucre risque de rendre la levure trop active. Réduisez alors le sucre et faites aussi attention aux ingrédients tels que fruits secs

ou miel qui contiennent beaucoup de sucre. Essayez de réduire la quantité d'eau de 10 à 20 ml.

L'usage d'une farine moulue très fin peut faire parfois lever beaucoup trop votre pain. Ces farines n'ont pas besoin pour lever d'une levure aussi active que les farines plus lourdes ou moulues plus grossièrement.

### Le pain est trop sec

Essayez de réduire un peu la quantité de farine utilisée ou de rajouter une cuillerée à soupe de liquide jusqu'à ce que vous trouviez la combinaison idéale.

### Le pain est trop plat

Si vous utilisez une farine achetée directement au moulin ou de la farine intégrale, vous risquez d'obtenir un pain plus plat, dans ce cas revoyez la quantité de levure à la hausse.

Toutefois si votre pain ne lève pas du tout, il est nécessaire de vérifier la qualité et la fraîcheur de la levure. Si le pain n'a levé que légèrement, il se peut que votre levure soit trop ancienne. La levure n'agit pas non plus si vous utilisez de l'eau trop froide ou trop chaude. Enfin, assurez-vous que vous n'avez utilisé une trop grande quantité de sel.

## Questions fréquemment posées

### 1. Pourquoi la hauteur du pain diffère-t-elle ?

La forme et la hauteur du pain dépendent de la température ambiante, de la qualité et de la quantité des ingrédients.

### 2. Pourquoi le pain n'a-t-il pas levé ?

Oublier d'ajouter la levure ou oublier d'installer le crochet de pétrissage aura pour résultat un pain plat. De même si vous avez utilisé de la levure trop ancienne.

### 3. Peut-on employer du lait frais au lieu du lait en poudre ?

C'est possible, mais il vous faudra aussi déduire la même quantité d'eau de la recette.

**Ex. :** si une recette mentionne la quantité de 210 ml d'eau, vous pouvez remplacer cela par 210 ml de lait ou par 105 ml d'eau et 105 ml de lait. Il est important que vous utilisiez la quantité totale de liquide recommandée.

### 4. Pourquoi la couleur de la croûte est-elle différente ?

Vous pouvez choisir la couleur de la croûte vous-même en utilisant la touche "Color".

### 5. La machine à pain semble pétrir plus lentement lors de la confection de pains plus lourds.

C'est un phénomène normal lié au poids de la farine complète.

### 6. Votre pain échoue à tous les coups

Nous vous conseillons de confectionner un pain avec une préparation du commerce prête à l'emploi. A ces mélanges, vous ne devez ajouter que de l'eau et parfois du beurre.

Si le résultat est bon, votre machine fonctionne bien et vous devrez donc vérifier la fraîcheur et le dosage de vos ingrédients. Si le résultat est négatif, consultez notre service clients.

### 7. L'appareil ne fonctionne pas

- Est-il branché ?
- La température de la machine à pain est trop élevée, laissez-la refroidir quelques minutes.

### 8. De la fumée s'échappe par les trous d'aération

Vérifiez que des ingrédients ne se soient pas répandus sur l'élément chauffant.

### 9. Le pain s'est affaissé / le centre est humide

- Le pain a été laissé trop longtemps dans le moule à pain après la cuisson.
- Vous avez utilisé trop de levure ou trop d'eau.

### 10. Le dessus du pain a éclaté et semble brunâtre

Vous avez utilisé trop de farine, de levure ou de sucre.

### 11. Le dessus du pain est encore saupoudré de farine

Vous n'avez pas utilisé assez d'eau.

### 12. Le pain est trop petit

- Vous n'avez pas utilisé assez de farine, de levure, d'eau ou de sucre.
- Vous avez utilisé une farine intégrale ou une farine contenant de la levure chimique
- Vous avez utilisé une levure de mauvaise qualité ou une levure qui n'est plus fraîche

### 13. La cuisson est insuffisante

- Vous avez appuyé la touche d'arrêt après la mise en marche.
- Le couvercle a été ouvert pendant le fonctionnement.

### 14. Le pain est trop dur.

- Vous avez utilisé trop de sucre.
- Vous avez sélectionné "foncé" pour la couleur de la croûte ("couleur").

### 15. Le pain est mal formé

- Vous n'avez pas utilisé assez de farine.
- Vous n'avez pas utilisé assez d'eau

### 16. Comment nettoyer l'intérieur de la machine à pain si la pâte a débordé ?

Laissez refroidir la machine puis protégez la résistance avec du papier aluminium et pulvérisez du détergent pour four. Rincez et essuyez soigneusement les parois de la machine à pain. Pour nettoyer la résistance, faites fonctionner la machine à pain 2 à 3 fois à vide afin de brûler les résidus de pâte.

### 17. Les raisins, noix, pépites de chocolat, ... tombent au fond du pain

Ceci arrive quand la pâte est trop compacte, ce qui empêche la machine de bien répartir les ingrédients dans la pâte. Diminuer de quelques centilitres la quantité de liquide de la recette peut résoudre le problème.

## TABLE DES INCIDENTS

Anomalie	Cause	Solution
Le moteur fonctionne mais la pâte ne se mélange pas	Le moule ou le pétrin n'est pas convenablement mis en place	Mettez le moule convenablement en place (cf § 5.1 - Mise en Service)
Le pain s'écroule	La farine utilisée est trop fine	Utilisez de la farine spéciale pain
	Il y a trop de levure ou la température de la levure est trop élevée	Utilisez de la levure dans un environnement de température modéré
	Trop de liquide dans la pâte	Ajustez la quantité de liquide employée
Il y a des trous dans la mie	Il y a trop de levure ou d'eau dans la pâte	Ajustez les quantités d'eau et de levure
	La température de l'eau utilisée est trop élevée	Utilisez de l'eau tempérée
La croûte du pain est farinée	Vous avez utilisé des aliments contenant beaucoup de gluten (beurre, bananes...)	Limitez l'emploi de ces aliments
	Il n'y a pas assez de liquide et la pâte s'est mal mélangée	Ajustez la quantité de liquide employée
La croûte est trop dure et la mie est trop foncée	Certains aliments ou recettes cuisent plus rapidement, notamment grâce au sucre	Interrompez le programme en appuyant sur la touche "Marche/Arrêt" 10 à 15 minutes avant la fin. Laissez le pain reposer 20 minutes dans la machine, couvercle fermé
L'appareil ne fonctionne pas	L'alimentation est coupée	Vérifier que l'appareil est branché ainsi que l'alimentation électrique
	Mise en marche du système de sécurité	Vérifiez si un message d'erreur s'est affiché sur l'écran LCD, reportez-vous au paragraphe 4.3
De la fumée s'échappe des ouïes d'aération	Des aliments sont tombés sur l'élément chauffant	Débranchez la machine, laissez la refroidir et nettoyez l'élément chauffant

La croûte sous le pain est trop épaisse	Vous avez laissé le pain trop longtemps dans le moule et toute l'eau s'est évaporée	Sortez le pain plus rapidement du moule
Le pain se démoule mal	Le pétrin est collé à son axe par de la pâte	Après avoir sorti le pain, versez de l'eau chaude dans le moule et laissez reposer 10 minutes avant d'ôter le pétrin. Assurez-vous de bien le nettoyer et le sécher
Les aliments sont mal mélangés / mal cuits	Le programme choisi n'est pas adapté à la recette	Sélectionnez un autre programme
	Le couvercle a été ouvert à de nombreuses reprises durant la préparation	Ne pas ouvrir le couvercle sauf si la recette le demande et refermez-le rapidement
	Le pétrin ne peut pas tourner convenablement	Contrôlez que rien n'obstrue la cavité sous le pétrin. Faites fonctionner la machine à vide, sans aliment. En cas de problème, contactez le Centre Service Agréé le plus proche

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Puissance Max. 600 W

Tension d'utilisation 230 V ~ 50 Hz

**Nota :** La garantie est définie sur le bulletin de garantie joint. Elle ne couvre pas l'usure normale. Le fabricant ne peut être tenu responsable de dommages éventuels causés par un usage ou une installation incorrecte, impropre, erronée, déraisonnable, non conforme à la notice, ou par des réparations effectuées par un personnel non qualifié.

**Note :** L'endommagement du revêtement anti-adhésif du moule ou du pétrin n'est pas couvert par la garantie.

### Appareil exclusivement destiné à une utilisation domestique



### Destruction de l'appareil :

Merci de respecter les recommandations ci-dessous :

- Vous ne devez pas vous débarrasser de cet appareil avec vos déchets ménagers
- Un système de collecte sélective pour ce type de produit est mis en place par les communes, vous devez vous renseigner auprès de votre mairie afin d'en connaître les emplacements.
- En effet, les produits électriques et électroniques contiennent des substances dangereuses qui ont des effets néfastes sur l'environnement ou la santé humaine et qui doivent être recyclés.