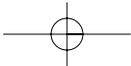


**Siméo**

**ELECTROPEM** - Parc d'activités « Les Découvertes »  
8, rue Thomas Edison - CS 51079 - 67452 MUNDOLSHEIM Cedex - Tel : 03 88 18 32 00 - Fax : 03 88 18 32 04  
Internet : [www.simeo.tm.fr](http://www.simeo.tm.fr) - Email : [info@simeo.tm.fr](mailto:info@simeo.tm.fr)



# Siméo

## Notice d'utilisation



**Machine à pain  
QP 330**

Vous venez d'acquérir un produit de la marque Siméo. Ce dernier à été conçu avec soin et à 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.

## Descriptif technique



1	Hublot de contrôle	6	Touche minuterie "+"
2	Couvercle	7	Touche minuterie "-"
3	Ecran LCD	8	Touche poids
4	Touche Menu	9	Touche cuisson
5	Touche Marche/Arrêt	10	Tableau de recettes

## 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.
- 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.
- 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 pas laisser 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 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 tirer sur le cordon ou sur l'appareil lui-même pour le débrancher.
- 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 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.
- 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.

## Les ingrédients

La qualité, la fraîcheur et le dosage précis des ingrédients constituent les principaux facteurs de réussite de votre pain.

### La farine

La farine est l'ingrédient de base de chaque pain. Le poids de la farine différant d'une variété à l'autre, il est très important de peser la farine au moyen d'une balance. 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.

### Le gluten

Par nature, il y a du gluten dans la farine, ce qui permet au pain de mieux lever.

### La levure

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

La levure 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 plus longtemps que la levure fraîche. En outre, 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 :

25g 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.

**Conseils :**

- 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.

**Le sel**

Le sel n'est pas seulement là pour donner du goût au pain, mais il règle 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 pour la levure et constitue un ingrédient important pour le processus du levage de la pâte. Il contribue aussi à la couleur de la mie et confère un aspect doré à la croûte.

Enfin il ajoute une certaine 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 pourrait endommager le revêtement antiadhésif du moule à pain.

**L'eau**

Elle est nécessaire pour transformer la préparation en une masse homogène. C'est le mélange de la farine à l'eau qui forme le gluten. L'air emprisonné dans le gluten permet au pain de lever. 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.

**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.

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.

## Le panneau de commande

### La touche "Menu"

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

### 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"

Vous utilisez cette touche afin de programmer le poids désiré de votre pain : vous avez le choix entre 700 ou 900 grammes.

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

### La touche "Marche" et "Arrêt"

Cette touche sert à démarrer et arrêter le programme de cuisson. Si vous vous êtes trompés en sélectionnant le programme, vous pouvez le modifier en appuyant sur la touche "Arrêt" pendant quelques secondes. Ensuite, vous pouvez reprogrammer le mode de cuisson qui convient.

**Marche :** afin de mettre le programme en marche, appuyez sur la touche "Marche" jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore. Les points doubles du temps indiqué sur l'écran se mettent à clignoter, la machine commence le compte à rebours et accomplit le programme sélectionné.

**Arrêt :** afin de terminer un programme, appuyez sur la touche pendant quelques secondes jusqu'à ce que vous entendiez un bip. Ce signal sonore confirme que vous venez d'arrêter le programme.

**Note :** Pour contrôler si la machine a été mise en marche ou si le programme est en train de s'achever, vérifiez l'état des doubles points : si les points doubles clignotent, le programme a été mis en marche ; si ces points sont allumés et fixes, cela indique que le programme s'est arrêté.

### Touches minuterie à retardement "+" ou "-"

Appuyez sur ces touches pour régler le temps de la minuterie. Chaque fois que vous appuyez sur la touche avec la flèche dirigée vers le haut, vous ferez avancer le réglage de 10 minutes. Chaque fois que vous appuyez sur la touche avec la flèche dirigée vers le bas, vous ferez régresser le minutage de 10 minutes.

## Les différents programmes de votre machine à pain

- **Programme 1 : Pain normal** - programme le plus souvent utilisé pour faire du pain blanc.
  - **Programme 2 : Pain français** - le temps de pétrissage et de levage de la pâte est plus long que celui du programme "normal".
  - **Programme 3 : Pain complet** - ce programme convient à la préparation des pains plus lourds tels que le pain complet et le pain aux céréales. En général, ces pains seront plus petits qu'un pain blanc, à cause du poids plus élevé de la farine.
  - **Programme 4 : Rapide** - programme pour réaliser un pain blanc dans un laps de temps limité. Par conséquent, votre pain sera plus petit que celui cuit avec le programme "normal".
  - **Programme 5 : Pain sucré** - pour faire par exemple du pain aux raisins.
  - **Programme 6 : Super rapide** - ce programme permet de faire un pain blanc de 700 grammes en moins d'une heure.
  - **Programme 7 : Pétrissage seul** - permet de pétrir uniquement la pâte, pour réaliser des petits pains cuits au four classique par exemple.
  - **Programme 8 : Confiture** - pour la préparation de délicieuses confitures faites maison.
- Attention :** veillez à bien retirer les pépins/noyaux des ingrédients avant de les mettre dans le moule. Les pépins pointus pourraient endommager la surface antiadhésive.
- **Programme 9 : Gâteau** - pour des pains, brioches, gâteaux, préparés à l'aide de levure chimique. Les pains cuits avec ce programme seront plus petits et plus compacts. Vous ne pouvez pas utiliser la minuterie à retardement en combinaison avec ce programme, parce que la levure travaille tout de suite. Si vous désirez faire un gâteau, nous vous conseillons de procéder comme suit : mettez les ingrédients dans le moule, puis programmez la machine et, avant d'appuyer sur la touche "marche", mélangez d'abord un peu les ingrédients à l'aide d'une cuiller en bois afin de faciliter le pétrissage.
  - **Programme 10 : Cuisson** - pour les pâtes toute prêtes, (pâtes que vous aviez déjà faites d'avance ou préparation du commerce). Ce programme sert à la cuisson de cette pâte. La minuterie à retardement vous permet d'installer un temps variable de 5 à 60 minutes. Aussi, vous pouvez réchauffer un peu du pain déjà cuit.

## Avant la première utilisation

- Déballez l'appareil.
- Dans l'emballage vous trouverez la machine à pain, le moule, le crochet pétrisseur et le mode d'emploi.
- Nettoyez la machine à pain, le moule et le crochet pétrisseur à l'aide d'un chiffon humide. Le moule et le crochet pétrisseur sont recouverts d'une couche antiadhésive; vous devez donc toujours les nettoyer avec un chiffon humide et jamais avec une brosse à vaisselle, une éponge ou des produits d'entretien.
- Lorsque vous branchez l'appareil pour la toute première fois, vous entendrez un bip sonore et l'écran affichera "3:00". Les points doubles entre "3" et "00" se mettent à clignoter. Votre machine est alors prête pour l'utilisation et démarre automatiquement sur le programme 1 (normal).

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

- La qualité du pain que vous obtiendrez dépend d'un grand nombre de facteurs. Veillez à ce que tous les ingrédients utilisés soient à température ambiante et que vous respectiez toujours les justes quantités des ingrédients indiquées dans les recettes.

## Réaliser votre pain

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

**Deuxième étape :** placez le crochet pétrisseur sur l'axe au milieu du moule. Le crochet doit être installé d'une manière correcte et minutieuse, de manière à ce que tous les ingrédients soient convenablement mélangés et pétris.

**Troisième étape :** mettez les ingrédients dans le moule à pain de la manière suivante et toujours dans l'ordre suivant :

- 1) La moitié de la farine nécessaire
- 2) Eau et/ou lait
- 3) Beurre et/ou huile
- 4) Eventuellement les oeufs
- 5) Le reste de la farine
- 6) Le sucre (à mettre sur un côté du moule)
- 7) Le sel (à mettre de l'autre côté du moule)
- 8) 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 l'eau, sinon la pâte risque de ne pas lever convenablement. L'eau risquerait d'activer la levure avant que les ingrédients ne soient suffisamment mélangés et pétris.

**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 d'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 :** si désiré, sélectionnez la couleur de la croûte avec la touche "couleur".

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

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

## Temps correspondants aux programmes

Programme	700 g	900 g
1. normal	2h53	3h00
2. français	3h40	3h50
3. complet	3h32	3h40
4. rapide	1h40	1h40
5. sucré	2h50	2h55
6. super rapide 1	0h58	----
7. pétrissage	1h30	1h30
8. confiture	1h20	1h20
9. cake	2h50	2h50
10. cuisson	1h00	1h00

Ex : programme 1, normal, 700 grammes - 2 heures et 53 minutes.

**Onzième étape :** quand le pain sera prêt, vous entendrez des bips sonores. Appuyez alors sur la touche d'arrêt et maintenez-la appuyée pendant quelques secondes. La machine émet encore un signal sonore afin de confirmer que le programme a été terminé. Retirez la fiche de la prise de courant et ouvrez le couvercle de la machine. Retirez le moule à pain à l'aide de gants de cuisine. Laissez refroidir le pain dans le moule pendant 10 à 15 minutes. Maintenez le moule à pain alors à l'envers au-dessus de la table de travail en le secouant doucement pour faire sortir le pain du moule.

Vous entendez un bip sonore lors du pétrissage des programmes suivants : normal, français, complet et sucré. Ce bip indique que vous pouvez ajouter les ingrédients supplémentaires tels que les raisins, les noix, etc. Ouvrez le couvercle et ajoutez les ingrédients, puis refermez le couvercle et attendez que le processus de pétrissage continue.

### Quelques conseils :

- Ne placez jamais le pain et le moule à pain chaud sur la surface externe de l'appareil, ni sur une nappe ou sur une toile cirée en plastique.
- Si le pain ne se défait pas immédiatement, faites tourner l'axe avec précaution sur le dessous du moule à pain jusqu'à ce que le pain se détache.
- Si vous enlevez le pain de la machine et que le crochet de pétrissage se détache en même temps que le pain, faites attention pour le retirer doucement du pain. Laissez éventuellement refroidir encore un peu, de sorte que vous puissiez après enlever le crochet avec les mains.
- Il est recommandé de laisser refroidir le pain encore 15 à 20 minutes avant de le couper.
- La machine à pain dispose d'une fonction "Maintien au chaud" qui conserve la température durant 60 minutes supplémentaires. Ce temps n'est pas compris dans la durée des programmes.

## Utilisation de la minuterie à retardement

Si vous voulez utiliser la minuterie à retardement, réglez-la avant d'appuyer sur la touche "marche".

**Important** : n'utilisez pas la fonction de la minuterie quand vous utilisez des ingrédients périssables.

Suivez d'abord les 8 premières étapes décrites ci-dessus. Après avoir sélectionné le programme et la couleur de la croûte, appuyez sur les touches fléchées pour augmenter ou diminuer le temps indiqué sur l'affichage.

**Exemple** : il est 9.00 heures et vous désirez du pain frais pour 17 heures l'après-midi. Placez tous les ingrédients dans le moule à pain. Placez le moule dans la machine à pain. Fermez le couvercle. Appuyez sur la touche de sélection pour régler le mode "menu" et sur la touche "couleur" pour choisir la couleur de la croûte. Appuyez sur la touche avec la flèche dirigée vers le haut, jusqu'à ce que la durée de 8:00 apparaisse sur l'écran. Huit heures s'écouleront à partir du moment où vous avez appuyé sur la touche "marche" et le moment où le pain devra être prêt (17h l'après-midi). Appuyez sur la touche de mise en marche. Les points doubles sur l'affichage se mettront à clignoter et la minuterie commencera le compte à rebours par minute jusqu'au moment où la machine devra commencer le pétrissage. La machine à pain effectuera alors tout le processus programmé et le pain sera prêt au moment où vous l'avez programmé.

## Nettoyage

Avant de commencer à nettoyer, assurez-vous que la machine à pain soit entièrement refroidie et que la fiche de l'appareil soit retirée de la prise de courant.

### Extérieur

Nettoyez l'extérieur et le hublot de contrôle de votre appareil à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge. Enlevez le moule avant le nettoyage. Si nécessaire, vous pouvez nettoyer l'extérieur de l'appareil avec un liquide vaisselle doux.

Afin de faciliter le nettoyage, vous pouvez éventuellement enlever le couvercle.

### Intérieur

Nettoyez prudemment l'intérieur de votre machine avec un chiffon légèrement humide. Faites attention à l'élément de chauffe en nettoyant la machine à pain.

### Le moule à pain

Vous pouvez nettoyer le moule avec de l'eau chaude. Faites attention à ne pas endommager le revêtement antiadhésif. Si vous ne parvenez pas à retirer le crochet de pétrissage du moule à pain, laissez le moule à pain complètement refroidir. Versez ensuite dans le moule une petite quantité d'eau chaude, suffisante pour recouvrir le crochet. L'eau ramollira les résidus collants et vous pourrez alors retirer le crochet.

**N'utilisez jamais des produits d'entretien ou des brosses à vaisselle, puisque ceux-ci endommagent le moule. Le moule ne peut pas être nettoyé dans le lave-vaisselle.**

## 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 confinée 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 mise en place dans la machine à pain. La machine doit elle aussi être à température ambiante.
- 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 les aliments solides/secs (farine, levure, sel, sucre, ...).
- Nous vous recommandons de placer la moitié de la quantité de farine 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.
- Conseil : 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 si il s'agit d'ingrédients solides. Il sera également possible de les ajouter en cours de préparation, un bip sonore se faisant entendre à cet effet dans les programmes : normal, français, complet et sucré.

- 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 10 à 20 minutes avant de la réutiliser.
- Le pain que vous faites vous-mêmes ne contient aucun agent conservateur et il a donc une durée de conservation limitée. Si vous laissez votre pain suffisamment refroidir et si vous l'emballez ensuite hermétiquement, vous pouvez le conserver pendant quelques jours. Vous pouvez également congeler le pain.

## Guide du dépannage

Il existe plusieurs facteurs susceptibles d'affecter le résultat de votre cuisson. Vous trouverez ci-dessous plusieurs exemples de mauvais résultats et les remèdes éventuels.

### 1) 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 tellement levé qu'elle n'est pas capable de maintenir ce levage. Tentez alors de diminuer la quantité de levure de 1 à 2 grammes.

### 2) 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. Tentez d'utiliser une opération de pétrissage en plus lorsque vous utilisez ces types de farines. Lorsque la machine à pain aura terminé le premier pétrissage, vous arrêtez l'appareil. Puis vous le remettez 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 placer le bouton "couleur" sur "foncé", ce qui fait que le processus de cuisson sera plus long et la température de cuisson sera un peu plus élevée.

### 3) 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 les fruits secs ou le 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 les plus fines n'ont pas besoin pour lever d'une levure aussi active que les farines plus lourdes ou moulues plus grossièrement.

### 4) 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.

### 5) Le pain est trop plat

Si vous utilisez une farine moulue au moulin ou de la farine intégrale, vous risquez d'obtenir un pain plus plat. Mais si votre pain ne lève pas du tout, il est nécessaire de vérifier la levure. Si le pain n'a levé que légèrement, il se peut que votre levure soit trop vieille. La levure n'agit pas non plus si vous utilisez de l'eau trop froide ou trop chaude. Vérifiez également la dose de sel utilisé. Assurez-vous que vous n'avez pas utilisé une trop grande quantité de sel.

### 6) Message d'erreur sur l'affichage

Si la mention "H:HH" apparaît sur l'affichage, après avoir appuyé sur "marche", cela signifie que la machine à pain n'a pas encore assez refroidi. Laissez refroidir encore 10 à 20 minutes avec le couvercle ouvert.

Si l'écran affiche "E:EE", après avoir appuyé sur "marche", il sera nécessaire de porter l'appareil en réparation dans un Centre Technique Agréé Siméo.

### 7) Questions fréquemment posées

1. Pourquoi la hauteur du pain diffère-t-elle si souvent ? 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 vieille.
3. Comment fonctionne la minuterie à retardement ? La minuterie ne peut pas être réglée en dessous de 3 heures ni au-dessus de 13 heures. La minuterie exige un minimum de 58 minutes pour achever toutes les opérations nécessaires. Le mode de cuisson "rapide" pourra cependant confectionner un pain plus rapidement, mais alors sans utilisation de la minuterie. Les ingrédients risquent de se gâter s'ils restent plus de 13 heures dans la machine à pain sans être cuits. La minuterie ne fonctionne pas pour le mode utilisé pour faire seulement de la pâte.

4. 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.

5. Pourquoi la couleur de la croûte est-elle souvent différente ? Vous réglez et choisissez la couleur de la croûte vous-mêmes en utilisant la touche "couleur". Pour une croûte légère, vous sélectionnez "clair", pour une croûte foncée, vous sélectionnez "foncé".
6. Pourquoi ne peut-on pas faire du pain aux fruits avec le mode de cuisson "rapide" ? Le temps de levage est réduit pour ce mode de cuisson. Si vous utilisez davantage d'ingrédients, le temps de cuisson est fortement affecté par ce surplus d'ingrédients. Vous n'obtiendrez alors pas de beaux résultats en utilisant ce mode de cuisson pour de telles recettes.
7. La machine à pain semble pétrir plus lentement lors de la confection de pains plus lourds. C'est un phénomène normal quand vous utilisez ces recettes.
8. 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 du beurre. Si le résultat est bon, votre machine fonctionne bien et vous devez donc vérifier la fraîcheur de vos ingrédients habituels. Si le résultat est négatif, vous pouvez consulter notre service clients.

9. L'appareil ne fonctionne pas.
- Est-il branché ?
  - La température de la machine à pain est trop élevée, laissez-la refroidir quelques minutes encore.
10. De la fumée s'échappe par les trous d'aération.
- Vérifiez que des ingrédients ne se soient pas répandus sur l'élément chauffant.

11. 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 bien trop d'eau.
12. Le dessus du pain a éclaté et semble brunâtre.
- Vous avez utilisé trop de farine, de levure ou de sucre.
13. Le dessus du pain est encore saupoudré de farine.
- Vous n'avez pas utilisé assez d'eau.
14. 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 mauvaise levure.
15. La cuisson est insuffisante.
- Vous avez appuyé sur la touche d'arrêt après la mise en marche.
  - Le couvercle a été ouvert pendant le fonctionnement.
16. Le pain est trop dur.
- Vous avez utilisé trop de sucre.
  - Vous avez sélectionné "foncé" pour la couleur de la croûte ("couleur").
17. Le pain est mal formé.
- Vous n'avez pas utilisé assez de farine.
  - Vous n'avez pas utilisé assez d'eau.

## Recettes

Les conditions de pétrissage et de cuisson étant fortement liées à la nature même des aliments, les quantités d'ingrédients mentionnées ci-après sont basées sur nos essais et sont données à titre indicatif. Il se peut que ces données fluctuent quelque peu, notamment en fonction du type de produits utilisés et des conditions de température.

CS = Cuillère à soupe rase

CC = Cuillère à café rase

### ✂ Pain blanc

*Mode : Normal*

Ingrédients	Pain 700 g	Pain 900 g
Beurre ou Huile	1,5 CS	2 CS
Eau	270 ml	370 ml
Farine blanche	470 g	630 g
Sucre	1/2 CC	1 CC
Sel	1,5 CC	2 CC
Lait en poudre	1/2 CS	1 CS
Levure sèche	1/2 CC	1 CC

### ✂ Pain complet

*Mode : Complet*

Ingrédients	Pain 700 g	Pain 900 g
Beurre	1,5 CS	2 CS
Eau	270 ml	360 ml
Farine blanche	130 g	180 g
Farine complète	330 g	450 g
Sucre	1/2 CC	1 CC
Sel	1,5 CC	2 CC
Lait en poudre	1,5 CS	2 CS
Levure sèche	1,5 CC	2 CC

### ✂ Pain aux céréales

*Mode : Complet ou Français*

Ingrédients	Pain 700 g	Pain 900 g
Beurre ou Huile	1/2 CS	1 CS
Eau	260 ml	350 ml
Farine multigrains	460 g	630 g
Sucre	1/2 CS	1 CS
Sel	1,5 CC	2 CC
Levure sèche	1,5 CC	2 CC

### ✂ Pain aux raisins secs et aux noix

*Mode : Normal ou Sucré*

Ingrédients	Pain 700 g	Pain 900 g
Beurre	1,5 CS	2 CS
Oeufs	1	2
Lait demi-écrémé	160 ml	200 ml
Raisins secs	150 g	200 g
Farine blanche	410 g	550 g
Sucre	1,5 CS	2 CS
Sel	2 CC	3 CC
Lait en poudre	1 CS	1,5 CS
Cannelle	1,5 CC	2 CC
Noix hachées	30 g	40 g
Levure sèche	1 CC	1,25 CC

### ✂ Brioche

*Mode : Normal*

Ingrédients	Pain 700 g	Pain 900 g
Beurre ramolli	40 g	50 g
Oeufs	2	3
Lait	280 ml	330 ml
Farine blanche	470 g	570 g
Sucre glace	40 g	50 g
Sel	1/2 CC	1 CC
Levure sèche	1/2 CC	1 CC

### ✂ Cake

*Mode : Gâteau*

Ingrédients	Quantités
Beurre ramolli	150 g
Oeufs battus	4
Lait	100 ml
Farine blanche	400 g
Sucre	150 g
Sucre vanillé	1 sachet
Levure chimique	1 sachet

## ✂ Petits pains moelleux

*Mode : Pétrissage seul*

Ingrédients	Quantités
Beurre	3 CS
Œufs	1
Eau	270 ml
Farine blanche	470 g
Sucre	2 CS
Sel	1 CC
Levure sèche	1,5 CC

## ✂ Pâte à pizza

*Mode : Pétrissage seul*

Ingrédients	Quantités
Huile d'olive	3 CS
Eau	240 ml
Farine blanche	470 g
Sucre	2 CS
Sel	2 CC
Levure sèche	1,25 CC

## ✂ Confiture

*Mode : Confiture*

Ingrédients	Quantités
Fruits frais	350 g
Ou	
Fruits congelés	400 g
Sucre cristallisé	Même quantité que le poids de fruits
Jus de citron frais	2 à 3 CS
Jus de citron concentré	1 CS

## ✂ Préparations du commerce

*Mode : Complet ou Normal*

Assurez-vous que le poids des ingrédients ne dépasse pas les quantités adaptées à la machine à pain.

- Suivez les règles de préparation fournies par le fabricant.
- Vérifiez la consistance de la pâte après 5 minutes et ajoutez un peu plus d'eau si l'ensemble vous semble trop sec.
- Il est préférable de ne pas préparer ce type de préparation en utilisant le départ différé, la levure étant en effet directement au contact du liquide, elle commencera de suite à faire son action.

## Caractéristiques techniques

Puissance Max.	96 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.

**Appareil exclusivement destiné à une utilisation domestique**