

Notice d'utilisation

Pour vous aider à bien vivre votre achat

Machine à pain EMP 1101i



Essentiel **b**

SOMMAIRE

Présentation	p.2
Caractéristiques techniques	p.2
Consignes de sécurité	p.3
Avant la première utilisation	p.4
Description de l'appareil	p.5
Vue générale	
Description du panneau de commandes	
Insertion des piles et réglage de l'heure	p.6
Les fonctions de votre machine à pain	p.7
A) MENU	
B) TAILLE	
C) NIVEAU DE CUISSON / COULEUR DE CROÛTE	
D) MARCHE / ARRET	
E) PAUSE	
Cuisson différée	p.10
Durée des phases des programmes	p.11
La réalisation du pain	p.12
Hublot de contrôle	p.12
Fin de cuisson	p.13
Conservation du pain	p.13
Description des phases de cuisson	p.14
Comment créer sa propre recette	p.15
Nettoyage	p.16
Conseils pratiques	p.16
Guide de dépannage	p.18
Quelques recettes	p.20
Pain français	
Pain complet léger	
Pain aux céréales	
Pain aux noix	
Pain aux lardons	
Pain aux olives et aux tomates séchées	
Pain brioché aux fruits confits	
Brioche	
Cake au chocolat	
Confiture de rhubarbe	

AVANT D'INSTALLER ET D'UTILISER VOTRE MACHINE A PAIN, LISEZ ATTENTIVEMENT CE MODE D'EMPLOI ET CONSERVEZ-LE POUR POUVOIR LE CONSULTER LORSQUE VOUS EN AUREZ BESOIN. CELA VOUS PERMETTRA D'EN TIRER LES MEILLEURS RESULTATS ET DE VOUS GARANTIR UNE UTILISATION EN TOUTE SECURITE.

VEUILLEZ RESPECTER IMPERATIVEMENT TOUTES LES CONSIGNES DE SECURITE POUR EVITER TOUT RISQUE D'ACCIDENT ET DE DOMMAGES. LE NON-RESPECT DES CONSIGNES DE SECURITE ENTRAINE LA SUPPRESSION DE LA GARANTIE.

Présentation

Réjouissez-vous en pensant au pain que vous allez pouvoir préparer à tout moment de la journée en ajoutant les ingrédients que vous souhaitez !

Avec votre machine à pain, vous pourrez préparer toutes sortes de pains, brioches, gâteaux, pâtes et confitures. L'odeur de boulangerie embaumant la maison vous séduira ! La machine à pain travaille, pétrit, fait lever la pâte et cuit votre pain comme chez un boulanger. Le pain fait-maison, plus naturel (car sans conservateur), durcit beaucoup moins vite qu'un pain industriel.

Votre machine à pain dispose de différentes fonctions de programmation aux durées variables, vous permettant d'adapter vos fournées à votre emploi du temps.

Caractéristiques techniques

- Tension d'alimentation : 230 V~ 50 Hz
- Puissance : 800 W
- L'horloge fonctionne avec 2 piles AAA LR03 de 1,5 volt.

- 2 tailles de pain : 900g et 1100g
- 12 programmes dont le programme « PERSONNALISÉ »
- Programmes rapide et ultra-rapide
- Programme pain sans gluten
- 3 niveaux de cuisson de la croûte
- Départ différé jusqu'à 24 heures
- Large hublot de contrôle
- Affichage : écran LCD, rétro éclairage bleu
- Fonction « Maintien au chaud » de 60 minutes
- Signal sonore pour ajout des ingrédients (noix, raisins, pépites de chocolat, etc.)
- Cuve en aluminium antiadhésive
- Accessoires fournis : crochet, gobelet doseur et cuillère mesureur

Consignes de sécurité

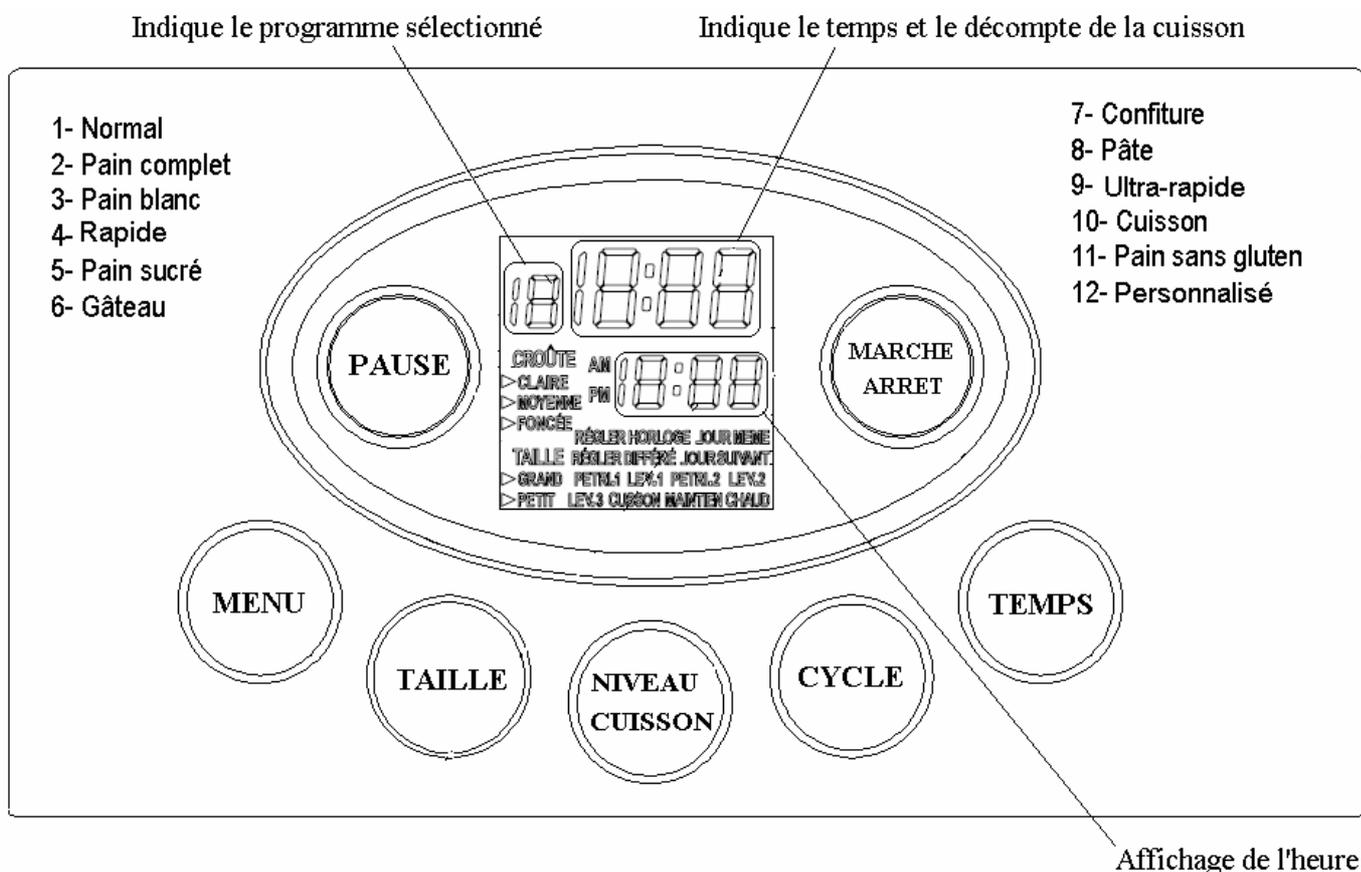
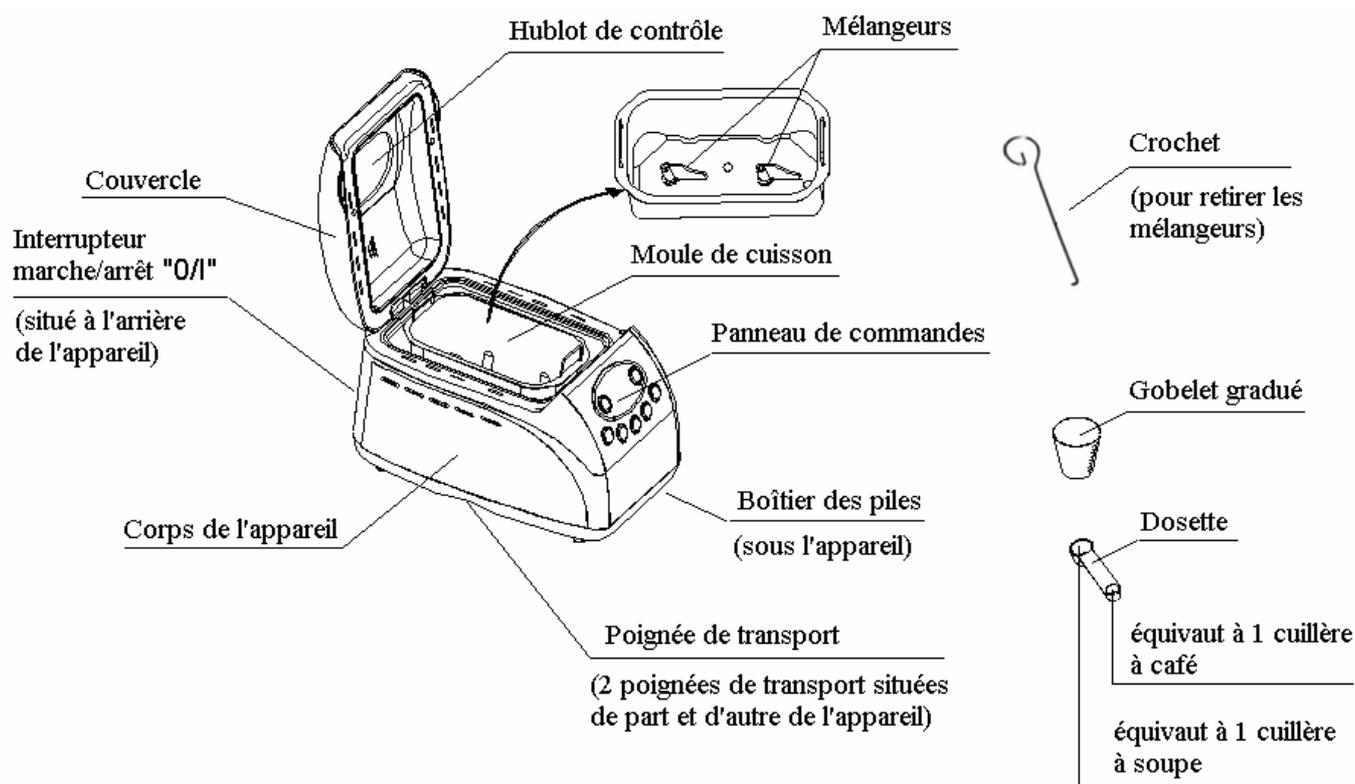
1. Ne branchez l'appareil que sur une prise de courant alternatif de 230V~ 50Hz reliée à la terre. Le fusible de protection de la prise doit être de 10 ampères au minimum.
2. Si une rallonge électrique est utilisée, elle doit être équipée d'une prise de terre et doit supporter la puissance de l'appareil.
3. Vérifiez que la tension d'alimentation indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil corresponde bien à celle de votre installation électrique.
4. **Cet appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement et à l'intérieur d'une habitation.** N'utilisez l'appareil que comme indiqué dans ce manuel.
5. Toute utilisation non conforme au mode d'emploi ne saurait engager la responsabilité du distributeur.
6. Utilisez uniquement les accessoires fournis par le fabricant. Le non-respect de cette consigne peut endommager l'appareil.
7.  **Risques de brûlures !** En fin de programme, utilisez toujours un torchon ou des gants de cuisine pour retirer le moule à cuisson chaud de l'appareil. L'appareil devient très chaud durant son utilisation.
8. Ne retirez jamais le moule de cuisson durant l'utilisation de l'appareil.
9. Pour éviter tout choc électrique, ne plongez jamais le câble d'alimentation, la prise ou la machine à pain dans l'eau ou tout autre liquide.
10. **Ne touchez pas et n'utilisez pas l'appareil avec les mains humides.** S'il arrive par accident que de l'eau atteigne l'appareil, débranchez aussitôt le câble d'alimentation et ne touchez pas les parties mouillées.
11. **Maintenez l'appareil hors de la portée des enfants. S'il est utilisé en leur présence, soyez vigilant.**
12. Veillez à ce que le câble électrique ne traîne pas pour éviter que les enfants ne jouent avec et ne tirent sur le fil.
13. **Débranchez toujours votre appareil après chaque utilisation et laissez-le refroidir avant de le nettoyer, de le ranger ou de le déplacer.** Attendez que l'appareil soit totalement refroidi avant d'installer les accessoires.
14. N'utilisez pas l'appareil :
 - si la prise ou le câble d'alimentation est endommagé(e),
 - en cas de mauvais fonctionnement,
 - si l'appareil a été endommagé de quelque façon que ce soit.

Si le câble d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
15. Lorsque vous débranchez le câble, tirez-le toujours au niveau de la fiche, ne tirez pas sur le câble lui-même.
16. Placez toujours l'appareil sur une surface plane et stable.
17. Sachez que l'appareil peut vibrer en pétrissant certaines pâtes.
18. De la chaleur et de la vapeur s'échappent de l'appareil pendant l'utilisation. Par conséquent, choisissez un endroit bien ventilé et gardez une distance minimale de 10cm entre l'appareil et le mur.
19. Toujours dérouler complètement le câble d'alimentation de son logement afin d'éviter la surchauffe de l'appareil.
20. Ne placez jamais de papier, carton ou plastique dans l'appareil et ne posez rien dessus.
21. Ne recouvrez pas l'appareil durant son utilisation et veillez à ne pas obstruer les ouvertures de ventilation.
22. La machine à pain EMP 1101i fonctionne de façon optimale à une température ambiante de 10° à 35° C.
23. Les piles usagées doivent être mises au rebut de façon sûre. Les déposer dans des bacs de collecte prévus (renseignez-vous auprès de votre revendeur) afin de protéger l'environnement.

Avant la première utilisation

1. Sortez la machine à pain de son emballage.
2. Retirez le moule de cuisson en le tirant fermement vers le haut par les deux poignées.
3. Lavez le moule de cuisson, les mélangeurs, le gobelet et la dosette à l'eau chaude savonneuse.
4. **Pour renforcer le revêtement antiadhésif**, nous vous conseillons d'appliquer de l'huile sur le moule de cuisson et les mélangeurs avec un pinceau. Posez ensuite le moule de cuisson vide avec les mélangeurs dans le four à pain. Fermez le couvercle. Sélectionnez le programme « CUISSON » et laissez l'huile agir pendant une dizaine de minutes. Puis, laissez refroidir l'huile et bien l'étaler sur le moule de cuisson et les mélangeurs.
Répétez cette opération de temps en temps.

Description de l'appareil



A noter : La touche "CYCLE" ne sert que pour le programme « PERSONNALISÉ ».

Insertion des piles et réglage de l'heure

Votre machine à pain dispose d'une horloge qui fonctionne avec 2 piles AAA LR03 de 1,5 volt. Après l'insertion des piles, l'horloge continuera de fonctionner même si l'appareil n'est plus branché.

ATTENTION : vous devez absolument régler l'heure sinon il vous sera impossible de régler les différents programmes.

Procédez de la façon suivante :

- Vérifiez que votre appareil n'est pas branché.
- Retournez l'appareil et ouvrez le boîtier à piles.
- Insérez les 2 piles en respectant les polarités.
- Refermez le boîtier.

- Une fois les piles installées, branchez l'appareil et positionnez l'interrupteur marche/arrêt sur « I ». Un signal sonore retentit, vous pouvez à présent régler l'heure.
- Appuyez sur la touche « PAUSE », l'afficheur s'allume et affiche « RÉGLER HORLOGE », les chiffres des heures clignotent.
- Pour régler l'heure, appuyez sur la touche « TEMPS ». A chaque pression sur cette touche, l'horloge affiche une heure de plus.



En maintenant la touche « TEMPS » appuyée, les heures défilent plus vite.

L'affichage « AM » correspond aux heures comprises entre 00h00 et 12h (midi) et « PM » correspond aux heures comprises 12h (midi) et 00h00 (minuit).

- Une fois le réglage des heures terminé, appuyez de nouveau sur la touche « PAUSE » : les minutes se mettent à clignoter. Réglez les minutes de la même façon que vous avez réglé les heures.
- Une fois le réglage des heures et des minutes terminé, appuyez de nouveau sur la touche « PAUSE » pour enregistrer les données. L'affichage « RÉGLER HORLOGE » disparaît.

Les fonctions de votre machine à pain

A) MENU

La touche “MENU” vous permet de choisir les différents programmes de cuisson.

Les programmes sont au nombre de 12. Ils sont inscrits à gauche et à droite de l’afficheur, du N°1 au N°12. Voici la description de ces programmes :

- 1) **NORMAL** : Ce programme est utilisé pour le pain à base de farine blanche, mi-blanche, farine grise et en partie les pains à base de farine complète.
- 2) **PAIN COMPLET** : Pour des pains à base de céréales relativement grossières. Ce programme a une phase de repos plus longue pour que la farine complète lève mieux.
- 3) **PAIN BLANC** : ce programme est utilisé pour des pains blancs avec une croûte robuste et une mie aérée. Dans ce programme, les phases de pétrissage et de repos sont plus longues et la température de cuisson est plus élevée que pour le programme **NORMAL**.
- 4) **RAPIDE** : Permet de cuire des pains en un temps record. Comme la phase de levage de la pâte est réduite, la pâte est moins légère qu’habituellement. Pour ce programme, utilisez de l’eau à 50°C et de la levure fraîche au lieu de la levure déshydratée. Ce programme ne convient que pour du pain à farine blanche, complète ou du pain blanc.
- 5) **PAIN SUCRÉ** : Ce programme est destiné à la préparation des pains ou gâteaux à levure avec une part élevée de beurre ou de sucre, comme par exemple le panettone, avec des ajouts de chocolat, de raisins secs... Ces pains sont cuits à température basse et ont une phase de levage plus longue.
- 6) **GÂTEAU** : Ce programme est destiné à la préparation des gâteaux à pâte travaillée (avec poudre à lever sans levure), comme des gâteaux au citron ou noisettes. Ce programme ne convient pas aux pâtes à levure, car la phase de repos est trop courte. Ce programme convient particulièrement aux mélanges industriels. Choisir la couleur « CLAIRE » pour que les côtés ne foncent pas trop.
- 7) **CONFITURE** : Programme destiné à la réalisation des confitures et compotes à base de fruits frais. Ce programme mélange et chauffe des fruits et du sucre gélifiant.
- 8) **PÂTE** : Ce programme permet de réaliser uniquement la pâte. Il comprend une phase de pétrissage et de repos. Ensuite, retirez la pâte et formez des petits pains, pizzas, etc. puis continuez la cuisson dans un four traditionnel.
- 9) **ULTRA-RAPIDE** : Pour cuire du pain le plus rapidement possible, en moins d’une heure. Le pain sera relativement compact. Pour ce programme, utilisez de l’eau à 50°C et de la levure fraîche au lieu de la levure déshydratée.
- 10) **CUISSON** : Pour cuire des pâtes préparées à la main et les tenir au chaud. Avec ce programme, vous pouvez cuire une heure maximum et interrompre la cuisson à tout moment grâce à la touche « MARCHÉ / ARRÊT ». Pour régler le temps de cuisson, appuyez sur la touche « TEMPS ».



Ce programme est aussi parfait, si vous voulez finir de cuire votre pain ou votre gâteau après une coupure de courant (si la pâte doit encore reposer un peu, laissez-la dans le four à pain éteint, jusqu’à ce que son volume atteigne les $\frac{3}{4}$ du moule de cuisson) ou si votre pain ne vous paraît pas assez cuit en fin de programme de cuisson.

11) **SANS GLUTEN** : Avec ce programme, vous pouvez cuire du pain sans gluten.

12) **PERSONNALISÉ** : Ce programme vous permet d'inventer et de réaliser vos propres recettes en choisissant une durée pour chaque phase de réalisation (consultez la rubrique « **UTILISATION DU PROGRAMME PERSONNALISÉ** »).

Chaque pression sur la touche « **MENU** » permet de passer au programme suivant. Après le programme n° 12, on revient au n° 1.

LA DUREE DU PROGRAMME S’AFFICHE A DROITE DU N° DU PROGRAMME.

Sélection du MENU	Durée du programme		Taille du pain		Couleur de croûte			Ajout de fruits	Différé
	900 gr petit	1100 gr grand	900 gr petit	1100 gr grand	claire	moyenne	foncée	et noisettes (*)	
1 Normal	02h55	03h00	●	●	●	●	●	●	●
2 Pain complet	03h32	03h40	●	●	●	●	●	●	●
3 Pain blanc	03h40	03h50	●	●	●	●	●	●	●
4 Rapide	02h10		●		●	●	●	●	●
5 Pain sucré	02h45	02h50	●	●	●	●	●	●	●
6 Gâteau	01h50				●	●	●	●	●
7 Confiture	02h10								●
8 Pâte	01h30								●
9 Ultra rapide	00h59		●		●	●	●	●	●
10 Cuisson	de 10 min à 01h00				●	●	●		●
11 Sans gluten	02h50				●	●	●	●	●
12 Personnalisé	03h00				●	●	●	●	●

* Un signal sonore est émis en cours de cycle de pétrissage pour vous permettre l'ajout d'ingrédients si la recette le recommande.

B) TAILLE :

Vous pouvez sélectionner la taille de votre pain à l'aide de la touche « **TAILLE** ». Appuyez sur cette touche et le mot « **TAILLE** » apparaît sur l'afficheur. Sélectionnez :

- Soit « **PETIT** » pour un petit pain (= 900g)
- Soit « **GRAND** » pour un grand pain (= 1100g)

Remarque : La taille ne peut être sélectionnée pour les programmes 6, 7, 8, 10, 11 et 12.

C) NIVEAU DE CUISSON / COULEUR DE CROÛTE :

Vous avez le choix entre une couleur de croûte

- « CLAIRE »
- « MOYENNE » ou
- « FONCÉE »

Appuyez sur la touche « NIVEAU CUISSON ». Le mot « CROÛTE » apparaît sur l'afficheur. Faites votre sélection en appuyant plusieurs fois sur la touche « NIVEAU CUISSON ».

Remarque : la couleur ne peut être réglée pour les programmes 7 et 8.

D) MARCHE / ARRET :

Après avoir sélectionné toutes les options, appuyez sur la touche « MARCHE / ARRET » pour mettre en route la fabrication du pain. Un signal sonore retentit et l'appareil s'allume. Sur l'afficheur, les deux points entre les heures et les minutes clignotent ; le temps de cuisson commence à se décompter. L'afficheur indique en permanence dans quelle phase de cuisson on se trouve :

- « PETRI. 1 » ou « PETRI. 2 » (phases de pétrissage 1 ou 2)
- « LEV. 1 », « LEV. 2 », « LEV. 3 » (phases de levage 1, 2 ou 3)
- « CUISSON »
- « MAINTIEN CHAUD » (phase de maintien au chaud / 60 minutes au maximum)

Vous pouvez interrompre ou annuler le processus de cuisson à tout moment en appuyant de nouveau sur la touche « MARCHE / ARRET ».

Maintenez la touche appuyée pendant environ 2 secondes jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse. Les deux points entre les heures et les minutes cessent de clignoter et l'afficheur se repositionne sur la dernière programmation.

E) TOUCHE PAUSE :

Appuyez sur cette touche si vous voulez interrompre momentanément la cuisson. Un signal sonore va retentir. Le temps restant s'affichera ; le programme reste enregistré. Si vous souhaitez reprendre la cuisson, il vous suffit d'appuyer de nouveau sur la touche « PAUSE » jusqu'à ce qu'un nouveau signal sonore retentisse.

Attention : une pause trop longue peut nuire au résultat de la cuisson.

Cuisson différée

La plupart des programmes (*) peuvent être déclenchés en différé, c'est à dire que l'appareil démarre automatiquement le programme pour que le pain soit prêt à l'heure souhaitée.

1. Programmez l'appareil selon vos souhaits :
 - a) Menu
 - b) Taille
 - c) Couleur de croûte
2. Appuyez sur la touche «TEMPS » pour programmer le différé. L'afficheur vous indique l'heure réelle + la durée de cuisson + 10 minutes de différé.



Chaque pression exercée sur la touche « TEMPS » ajoute 10 minutes de différé.
En restant appuyé sur cette même touche, le défilement est continu par tranche de 10 minutes.

3. Une fois réglée l'heure à laquelle votre pain doit être prêt, appuyez sur la touche « MARCHE / ARRET » pour enregistrer votre programmation. L'appareil se mettra en marche de façon différée.

Remarques :

- Pendant que vous programmez un temps avec la touche « TEMPS », l'afficheur indique « REGLER DIFFÉRÉ » Si vous n'appuyez pas sur la touche « TEMPS » dans les 5 secondes, le temps différé sélectionné n'est pas pris en compte.
- Vous pouvez programmer un départ différé pour la même journée (affichage : « JOUR MEME ») ou pour le jour suivant (affichage : « JOUR SUIVANT »).
- Le différé le plus long qui peut être réglé est de 24H.
- L'heure réelle apparaîtra de nouveau sur l'afficheur une fois le programme terminé.

Exemple 1 : le matin à 6 heures, vous souhaitez régler l'appareil pour avoir du pain à 5 heures de l'après midi le même jour.

⇒ Réglez le temps de façon à ce que l'afficheur indique « 5 :00 PM » « JOUR MEME ».

Exemple 2 : le soir à 21 heures, vous souhaitez programmer l'appareil pour avoir du pain à 6 heures le lendemain matin.

⇒ L'afficheur doit indiquer « 6 :00 AM » « JOUR SUIVANT ».

(*) Attention ! Certains ingrédients sont périssables. Le lait frais, les œufs, les fruits et légumes, et notamment la LEVURE FRAICHE ne peuvent être utilisés pour une cuisson en différé.

Durée des phases des programmes

Les durées de cuisson standard pour les différents programmes sont les suivants :

- 1 NORMAL : 3h00
- 2 PAIN COMPLET : 3h40
- 3 PAIN BLANC : 3h50
- 4 RAPIDE : 2h10
- 5 PAIN SUCRE : 2h50
- 6 GATEAU : 1h50
- 7 CONFITURE : 1h20
- 8 PATE : 1h30
- 9 ULTRA RAPIDE : 59 min
- 10 CUISSON : de 10 min à 1h00
- 11 SANS GLUTEN : 2h50
- 12 PERSONNALISE

Les durées indiquées dans le tableau ci-dessous sont données à titre indicatif ; elles peuvent varier légèrement selon la couleur de croûte et la taille du pain désirées.

La plupart des programmes de cuisson sont composés de différentes phases, dont la durée varie selon le programme. La plupart des programmes comprennent une phase de pétrissage, une phase de repos, une deuxième phase de pétrissage (pendant laquelle on peut ajouter de nouveaux ingrédients), une deuxième phase de repos, une phase de cuisson et une phase de maintien au chaud.

Programmes de cuisson	1 normal	2 pain complet	3 pain blanc	4 rapide	5 pain sucré	6 gâteau	7 confiture	8 pâte	9 ultra rapide	10 cuisson	11 sans gluten	12 personnalisé
Durée totale (en heures)	03h00	03h40	03h50	02h10	02h50	01h50	01h20	01h30	00h59	01h00	02h50	
DUREE DES DIFFERENTES PHASES (EN MINUTES)												
Pétrissage 1 « PETRI. 1 »	10 min	10 min	18 min	10 min	10 min	6 min		20 min	10 min		10 min	de 6 à 14 min
Levage 1 « LEV. 1 »	20 min	25 min	40 min	10 min	5 min	5 min	15 min				5 min	de 20 à 60 min
Pétrissage 2 « PETRI. 2 »	15 min	20 min	22 min	10 min	20 min	10 min					10 min	de 5 à 20 min
Levage 2 « LEV. 2 »	25 min	35 min	30 min		33 min	9 min		30 min			30 min	de 5 à 120 min
Levage 3 « LEV. 3 »	45 min	65 min	50 min	30 min	40 min		45 min	40 min	9min		45 min	de 0 à 120 min
Cuisson	65 min	65 min	70 min	70min	62 min	80 min			40min	10-60min	70 min	de 0 à 80 min
Repos							20 min					
Maintien au chaud	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min				60min	60 min	de 0 à 60 min

La réalisation du pain

Pour vous adapter à votre machine à pain, nous vous conseillons de commencer par préparer un petit pain de 900 grammes à l'aide du programme « NORMAL » et choisir la couleur « MOYENNE ».

1. Ouvrez le couvercle et retirez le moule de cuisson.
2. Posez et calez bien les deux mélangeurs sur les deux entraîneurs dans le moule de cuisson, sinon les ingrédients ne se mélangeront pas bien.
3. Mettez les ingrédients dans le moule de cuisson. Tous les ingrédients (même les liquides) doivent être à température ambiante.

Conformez-vous à l'ordre décrit dans la recette et commencez toujours par ajouter les liquides. Saupoudrez le bord des ingrédients de sel et/ou de sucre. Ajoutez la levure en dernier dans un trou que vous aurez formé au milieu de la farine (celle-ci ne devra jamais être en contact avec des éléments liquides).

4. Insérez le moule de cuisson dans l'appareil et appuyez fermement sur les poignées jusqu'à ce qu'il se cale. Puis, refermez le couvercle.
5. Branchez la prise au réseau électrique et positionnez l'interrupteur marche/arrêt sur « I ».
6. A l'aide de la touche « MENU », choisissez le programme que vous souhaitez, puis sélectionnez la taille du pain (avec la touche « TAILLE ») et la couleur de croûte (avec la touche « NIVEAU CUISSON ») selon vos goûts.
7. Si vous le souhaitez, vous pouvez programmer une cuisson différée (Cf. paragraphe « Cuisson différée »).
8. Appuyez sur la touche « MARCHE / ARRET » pour commencer la cuisson.

Les points entre les heures et les minutes clignotent.

Pendant les programmes 1, 2, 3, 4, 5, 6, 9, 11 et 12, un signal sonore retentit pendant la deuxième phase du pétrissage. Vous pouvez alors, si vous le souhaitez et à ce moment précis, ajouter des fruits ou des noisettes, etc.

De la vapeur peut éventuellement s'échapper des ouvertures de ventilation pendant la phase de cuisson, ceci est tout à fait normal.

9. Pour annuler une programmation, restez appuyé sur la touche « MARCHE/ARRET » quelques secondes.

Hublot de contrôle

Vous pouvez vérifier la consistance de la pâte à travers le hublot de contrôle. La pâte doit toujours être molle et tendre.



Si la pâte est sèche, rajoutez un peu d'eau pendant la phase de pétrissage.
Si la pâte est liquide, rajoutez de la farine pendant la phase de pétrissage.

Attention : Ne pas ouvrir le couvercle pendant que la pâte lève : ceci pourrait la faire s'effondrer.



Pour mieux suivre les différentes phases de programmation, vous pouvez appuyer sur l'une des touches du programme. L'afficheur s'illumine et toutes les informations sont indiquées pendant quelques secondes.

Fin de cuisson

- En fin de cuisson, vous entendrez 10 signaux sonores. VOTRE MACHINE SE MET AUTOMATIQUEMENT EN FONCTION « MAINTIEN AU CHAUD » PENDANT UNE HEURE. Celle-ci prend fin avec un nouveau signal sonore, puis l'appareil s'éteint automatiquement.

Pour retirer votre pain ou gâteau pendant la phase de maintien au chaud, il vous suffit d'appuyer sur la touche « MARCHE / ARRÊT ».

- Les gâteaux et le pain doivent refroidir lentement. Si vous souhaitez les retirer avant la phase finale de maintien au chaud, nous vous conseillons tout de même de les laisser pendant 10 minutes dans le moule de cuisson.
- Si le pain reste dans la machine à pain plus d'une heure après la fin de la cuisson, sa croûte devient molle.
- Pour extraire le pain :
 - ouvrez le couvercle,
 - tenez les poignées du moule avec des gants de cuisine
 - et sortez-le en le tirant vers le haut.
- Retournez le moule et secouez-le légèrement jusqu'à ce que le pain se détache du moule. Si le pain reste collé au moule, tournez légèrement les entraîneurs avec la main, mais **ATTENTION** car ces derniers peuvent être chauds !
- Si les mélangeurs restent coincés à l'intérieur du pain, retirez-les du pain encore chaud avec précaution à l'aide du crochet fourni.
- Laissez refroidir le pain pendant au moins 10 minutes avant de le couper en tranches.

Conservation du pain

Le pain peut être conservé dans un endroit sec et aéré. Evitez de le mettre dans un sac en plastique. A température ambiante, l'humidité se concentre et il s'y crée très vite des moisissures invisibles à l'œil nu.

La meilleure façon de conserver le pain est d'utiliser un sac en tissu, en papier ou une boîte à pain. On peut également congeler le pain. Si vous souhaitez le congeler, nous vous recommandons de le couper en tranches au préalable.

Description des phases de cuisson

Vous pouvez facilement créer vos propres recettes en utilisant le programme 12 « PERSONNALISE » (Cf. la rubrique « Comment créer sa propre recette »).

Pour cela, décidez vous-même de la durée de chaque phase du programme après vous être convenablement familiarisé avec les différentes phases de la réalisation du pain :

- ❖ Le pétrissage : transforme vos ingrédients en pâte, active la levure et réalise la base de la réussite de la pâte.
- ❖ Le levage : durant cette phase, la température augmente dans votre machine à pain. La levure agit pour faire lever le pain et développer son arôme.
- ❖ La cuisson : transforme la pâte en mie et permet le dorage et le croustillant de la croûte.
- ❖ Le maintien au chaud : permet de garder le pain chaud après la cuisson. Cette phase a pour but d'éviter au pain de durcir. Il est cependant recommandé de démouler le pain dès la fin de la cuisson.

Pour plus de précisions concernant les temps minimum et maximum pour chaque phase, consultez le tableau ci-dessous.

PHASES	durée standard	temps minimum et maximum
Pétrissage 1 (affichage « PETRI. 1 »)	10 min	6 min - 12 min
Levage 1 (affichage « LEV. 1 »)	20 min	20 min - 60 min
Pétrissage 2 (affichage « PETRI. 2 »)	15 min	5 min - 20 min
Levage 2 (affichage « LEV. 2 »)	25 min	5 min - 120 min
Levage 3 (affichage « LEV. 3 »)	45 min	0 min - 120 min
Cuisson (affichage « CUISSON »)	65 min	0 min - 80 min
Maintien au chaud (affichage « MAINTIEN CHAUD »)	60 min	0 min - 60 min

Comment créer sa propre recette

AVANT TOUTE CHOSE, VERIFIEZ QUE L'APPAREIL EST MUNI DE PILES. DANS LE CAS CONTRAIRE, VOS DONNEES NE POURRONT ETRE ENREGISTREES.

1. Branchez le cordon d'alimentation et placez l'interrupteur marche/arrêt sur la position « I ».
2. Appuyez sur la touche « MENU » et sélectionnez le programme 12 « PERSONNALISÉ ».
3. Appuyez à présent sur la touche « CYCLE ». La première phase « PÉTRI. 1 » (pétrissage 1) apparaît sur l'afficheur.

Si vous souhaitez passer certaines phases, appuyez de nouveau sur la touche « CYCLE » jusqu'à ce que la phase souhaitée apparaisse sur l'écran.

4. Pour enregistrer la durée automatique, par exemple celle de « PÉTRI. 1 » (pétrissage 1) appuyez sur la touche « TEMPS ». La durée apparaît sur l'écran.
5. Si vous souhaitez régler une durée plus longue ou plus courte, appuyez plusieurs fois sur la touche « TEMPS ».

Une fois que la durée maximale est atteinte, l'afficheur revient à la durée minimale. Vous ne pouvez pas aller au-delà des temps minimum et maximum indiqués dans le tableau précédent.

6. Une fois la durée réglée, appuyez sur la touche « CYCLE » pour confirmer. L'heure cesse de clignoter.
7. Appuyez de nouveau sur la touche « CYCLE » pour régler la phase suivante.
8. Pour ceci, procédez exactement de la même façon que pour les points 5 à 7 pour régler la durée de chaque phase de préparation de cuisson.
9. L'enregistrement se fait en appuyant sur la touche « MARCHE / ARRET ». La durée totale du programme s'affiche à l'écran. Pour démarrer le programme, appuyez de nouveau sur la touche « MARCHE / ARRET ».

Nettoyage

1. **DEBRANCHEZ TOUJOURS L'APPAREIL ET LAISSEZ-LE REFROIDIR AVANT DE PROCEDER A SON NETTOYAGE.**
2. **Ne plongez jamais la machine à pain dans l'eau et ne versez aucun liquide dans la cuve de cuisson.**
3. Ne placez pas le moule de cuisson dans un lave-vaisselle. Cela risquerait d'endommager son revêtement antiadhésif.
4. L'utilisation de produit à récurer et d'alcool est strictement interdite.
5. Les mélangeurs doivent être nettoyés après chaque usage. Si les mélangeurs restent dans le moule de cuisson, il sera difficile de les retirer par la suite. Versez de l'eau froide dans le moule et laissez tremper pendant environ ½ heure.
6. L'extérieur du moule doit être nettoyé à l'aide d'un chiffon humide doux.
7. L'intérieur du moule peut être lavé avec de l'eau tiède savonneuse.
8. Vous pouvez nettoyer les surfaces externes de l'appareil avec un chiffon humide doux.

Conseils pratiques

- Ajoutez les **ingrédients dans le bon ordre** et en respectant les proportions. N'utilisez que des ingrédients frais pour obtenir un résultat optimal.
 - **Versez toujours d'abord le liquide dans le moule de cuisson**, ensuite la farine, puis la levure de sorte que la levure ne vienne pas en contact avec le liquide et ne commence pas à fermenter trop tôt.
 - **Les ingrédients destinés à une préparation immédiate doivent être à température ambiante.**
 - **La levure est fondamentale** au levage de la pâte. La machine à pain crée la température idéale pour un levage parfait de la pâte.
 - **Le sel** donne un bon goût au pain s'il est utilisé en petite quantité. En abuser peut empêcher la pâte de lever.
 - **La levure fraîche ou déshydratée** peut être utilisée. Pour une cuisson différée, la levure fraîche ne peut pas être utilisée.
-  7 grammes de levure déshydratée correspondent à ½ cube de levure fraîche et conviennent pour 500 gr de farine.
- **Le sucre influence la couleur** et l'épaisseur de la croûte. Pour une croûte moins foncée et plus mince, réduisez de 20% la quantité de sucre.
 - **Pour obtenir une meilleure consistance de pain**, mélangez la farine blanche (60%) à la farine complète (40%).

- Pour ajouter des **grains de céréales entiers**, laissez-les ramollir (les faire bouillir un court instant et laisser-les tremper toute une nuit dans l'eau tiède). Réduisez en conséquence la quantité de farine et la quantité du liquide.
- La pâte doit rester molle et souple, légèrement collante et ne pas faire de fils. Après le premier pétrissage, vérifiez la consistance de la pâte et ajoutez éventuellement, selon les besoins, une cuillère après l'autre de l'eau ou de la farine lors du deuxième pétrissage.
- **Vous pouvez mettre des graines sur le pain lors de la phase de cuisson.** Pour cela, ouvrez le couvercle, étalez le jaune d'œuf ou du lait sur le pain, saupoudrez de graines puis refermez le couvercle.
Attention : n'ouvrez le couvercle que pendant un très court instant pour éviter que trop de chaleur ne s'échappe. Veillez à ce qu'aucune graine ne tombe dans la cuve de cuisson.
- Avant le dernier levage (levage 2 ou 3), vous pouvez ouvrir le couvercle et inciser la croûte à l'aide d'un couteau.
- La farine de seigle ne contient pas de **gluten** et, par conséquent, ne se lève pas. Pour la digestibilité, il est recommandé de préparer du pain de seigle avec du levain ou remplacer au moins un quart de la farine de seigle par de la farine de froment.
- Pour obtenir un bon pain, il est très important de bien mettre la bonne quantité de liquide. Il faut compter 60 à 70 ml de liquide pour 100 gr de farine.
- 10 minutes après le début du programme, ouvrir le couvercle et contrôler la pâte. Si elle forme une boule lisse et élastique, la quantité de liquide ajoutée était la bonne. Si elle est encore cassante, rajoutez un peu d'eau. Si, au contraire, elle est humide et collante, rajoutez un peu de farine.
- Une petite quantité de **beurre** suffit déjà à affiner le pain et le rendre plus mou. Si vous ajoutez un peu de beurre à la pâte pour pain blanc, vous obtenez une pâte pour petits pains.
- **Les œufs** donnent une belle couleur au pain. Toutefois, les œufs ont tendance à dessécher la pâte. Utilisez les œufs avec modération et ajoutez-les toujours bien battus.
- En ajoutant de la **pomme de terre** cuite et écrasée, on aide les pâtes plus lourdes à base de farine grise à lever. Le pain devient ainsi plus juteux.
- Ne vous étonnez pas si un pain à base de grains égrugés ne lève pas comme un pain blanc. Il s'agit d'un phénomène tout à fait naturel. Les céréales étant plus riches, la levure ne parvient pas à faire monter la pâte de la même façon.

Guide de dépannage

Avant de consulter votre service après-vente, vérifiez les points suivants pour savoir si vous pouvez résoudre vous-même les problèmes énoncés ci-dessous :

Problèmes	Causes possibles et solutions
Si l'afficheur indique « H:HH » après que vous ayez appuyé sur la touche "MARCHE/ARRET"	Ce message indique que la machine à pain n'a pas encore assez refroidi. Laissez refroidir l'appareil pendant 20 minutes avec le couvercle ouvert.
L'afficheur indique : « E:EO », « E:E1 » ou « E:EE »	La machine à pain présente un dysfonctionnement. Apportez votre appareil au centre de Service Après-vente BOULANGER le plus proche de chez vous.
Le dessus du pain ne dore pas	Vérifiez le choix du programme ainsi que la sélection de couleur de croûte.
Après la cuisson, le pain est bosselé	La cause la plus fréquente est que l'on a utilisé de la levure fraîche pour une cuisson en différé. Si vous choisissez une cuisson différée, utilisez dans tous les cas de la levure déshydratée. Veillez à ce que la levure n'entre pas en contact avec le liquide. Autres causes possibles : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Trop de liquide, ▪ Pas assez de gluten (dans ce cas, ajoutez 1 g de gluten de blé à la pâte), ▪ Trop de levure ou programme trop long.
Les mélangeurs restent bloqués dans le moule de cuisson	Ajoutez de l'eau dans le moule de cuisson et laissez tremper avant de les retirer.
Les mélangeurs restent bloqués dans le pain	Huilez légèrement les mélangeurs avant d'incorporer les ingrédients dans la cuve ou utilisez l'accessoire pour démouler le pain.
Si le pain ne lève pas assez	Si le pain ne lève pas du tout, n'avez-vous pas oublié d'ajouter la levure ? Si le pain n'a levé que légèrement, il se peut que votre levure soit trop vieille. Le liquide est trop froid ou trop chaud. La levure et le sucre sont entrés en contact avant le cycle de pétrissage. Il n'y a pas assez de liquide. Assurez-vous que vous n'avez pas utilisé trop de sel.
Si le pain lève trop	Il y a trop de levure, trop de sucre ou de farine. Il n'y a pas assez de sel.
Le pain s'écroule	Il y a trop de liquide. Le liquide est trop chaud. Le pain est plus gros que la cuve à pain.
Le pain est lourd et se grumelle	Il y a trop de farine et pas assez de liquide. Il n'y a pas assez de levure ou la levure est trop vieille. Il y a trop d'ingrédients solides comme des fruits secs ou grains.
Si de la fumée sort de la cuve de cuisson ou des ouvertures de ventilation	1) Positionnez l'interrupteur marche/arrêt sur « 0 » et débranchez l'appareil. 2) Laissez refroidir l'appareil pour ne pas vous brûler. 3) Puis, sortez le moule de cuisson et enlevez les ingrédients qui collent aux parois externes du moule et dans la cuve de cuisson.
Le pain s'est écroulé partiellement et le dessous du pain est humide	Le pain a été laissé trop longtemps dans le moule après la cuisson. Vous avez utilisé trop de levure ou trop d'eau. Solution : Enlevez le pain du moule de cuisson dès que la phase

	de maintien au chaud est terminée.
Les ingrédients ne sont pas bien mélangés	La rotation des mélangeurs est bloquée par des ingrédients.
Le pain n'est pas complètement cuit	Le couvercle a été ouvert plusieurs fois durant la cuisson.

Quelques recettes

Pain français

Ingrédients :

- ❖ 290 ml d'eau
- ❖ 1 cuillère à soupe de sucre
- ❖ 1.5 cuillerée à café de sel
- ❖ 450g de farine T55
- ❖ 1.5 cuillerée à café de levure déshydratée instantanée

- Retirez la cuve de la machine et placez les pales de pétrissage.
- Versez l'eau dans la cuve. Ajoutez le sucre, le sel puis la farine, en veillant à recouvrir toute l'eau.
- Faites un puits peu profond dans la farine et ajoutez-y la levure sans la faire entrer en contact avec un autre ingrédient.
- Remplacez la cuve dans la machine et fermez le couvercle.
- Sélectionnez le programme 1 « NORMAL ».
- Une fois le programme terminé, sortez la cuve de la machine, démoulez le pain et laissez-le refroidir sur une grille au moins une heure avant de le couper.

Pain complet léger :

Ingrédients :

- ❖ 1 œuf
- ❖ Eau
- ❖ 1 cuillère à soupe de sucre
- ❖ 1 cuillerée à soupe d'huile (au choix : olive, noix, noisette, ...)
- ❖ 1.5 cuillerée à café de sel
- ❖ 300g de farine T55
- ❖ 150g de farine T110 (farine complète)
- ❖ 1.5 cuillerée à café de levure déshydratée instantanée

- Retirez la cuve de la machine et placez les pales de pétrissage.
- Battez l'œuf en omelette, mettez-le dans un verre mesureur et complétez avec l'eau jusqu'à 310 ml (eau + œuf = 310 ml).
- Versez le mélange eau/œuf dans la cuve. Ajoutez le sucre, l'huile, le sel, puis les farines en veillant à recouvrir tout le liquide.
- Faites un puits peu profond dans la farine et ajoutez-y la levure sans la faire entrer en contact avec un autre ingrédient.
- Remplacez la cuve dans la machine et fermez le couvercle.
- Sélectionnez le programme 2 « PAIN COMPLET ».
- Une fois le programme terminé, sortez la cuve de la machine, démoulez le pain et laissez-le refroidir sur une grille au moins une heure avant de le couper.

Pain aux céréales :

Ingrédients :

- ❖ 315 ml d'eau
- ❖ 1 cuillère à soupe de sucre
- ❖ 1.5 cuillerée à café de sel
- ❖ 150g de farine 6 céréales et graines
- ❖ 300g de farine T55
- ❖ 1.5 cuillerée à café de levure déshydratée instantanée

- Retirez la cuve de la machine et placez les pales de pétrissage.
- Versez l'eau dans la cuve. Ajoutez le sucre, le sel puis les farines, en veillant à recouvrir toute l'eau.
- Faites un puits peu profond dans la farine et ajoutez-y la levure sans la faire entrer en contact avec un autre ingrédient.
- Remplacez la cuve dans la machine et fermez le couvercle.
- Sélectionnez le programme 3 « PAIN BLANC ».
- Une fois le programme terminé, sortez la cuve de la machine, démoulez le pain et laissez-le refroidir sur une grille au moins une heure avant de le couper.

Pain aux noix :

Ingrédients :

- ❖ 300 ml d'eau
- ❖ 1 cuillère à soupe de sucre
- ❖ 1.5 cuillerée à café de sel
- ❖ 380g de farine T55
- ❖ 35g de farine T110 (farine complète)
- ❖ 35g de farine de seigle T130
- ❖ 1.5 cuillerée à café de levure déshydratée instantanée
- ❖ 80g de noix grossièrement hachées

- Retirez la cuve de la machine et placez les pales de pétrissage.
- Versez l'eau dans la cuve. Ajoutez le sucre, le sel, l'huile de noix et les farines, en veillant à recouvrir toute l'eau.
- Faites un puits peu profond dans la farine et ajoutez-y la levure sans la faire entrer en contact avec un autre ingrédient.
- Remplacez la cuve dans la machine et fermez le couvercle.
- Sélectionnez le programme 3 « PAIN BLANC ».
- Au signal sonore, ajoutez les noix.
- Une fois le programme terminé, sortez la cuve de la machine, démoulez le pain et laissez-le refroidir sur une grille au moins une heure avant de le couper.

Pain aux lardons :

Ingrédients :

- ❖ 290 ml d'eau
- ❖ 100g de lardons nature ou fumés
- ❖ 1 cuillère à soupe de sucre
- ❖ 1.5 cuillerée à café de sel
- ❖ 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive
- ❖ 450g de farine T55
- ❖ 1.5 cuillerée à café de levure déshydratée instantanée

- Faites chauffer une poêle antiadhésive, faites-y revenir les lardons puis laissez-les refroidir sur du papier absorbant.
- Retirez la cuve de la machine et placez les pales de pétrissage.
- Versez l'eau dans la cuve. Ajoutez le sucre, le sel, l'huile d'olive puis la farine, en veillant à recouvrir toute l'eau.
- Faites un puits peu profond dans la farine et ajoutez-y la levure sans la faire entrer en contact avec un autre ingrédient.
- Remplacez la cuve dans la machine et fermez le couvercle.
- Sélectionnez le programme 3 « PAIN BLANC ».
- Au signal sonore, ajoutez les lardons.
- Une fois le programme terminé, sortez la cuve de la machine, démoulez le pain et laissez-le refroidir sur une grille au moins une heure avant de le couper.

Pain aux olives et aux tomates séchées :

Ingrédients :

- ❖ 290 ml d'eau
- ❖ 1 cuillère à soupe de sucre
- ❖ 1.5 cuillerée à café de sel
- ❖ 1 cuillerée à soupe d'huile des tomates séchées
- ❖ 450g de farine T55
- ❖ 1.5 cuillerée à café de levure déshydratée instantanée
- ❖ 50g d'olives noires dénoyautées et coupées
- ❖ 50g de tomates séchées à l'huile

- Retirez la cuve de la machine et placez les pales de pétrissage.
- Versez l'eau dans la cuve. Ajoutez le sucre, le sel, l'huile puis la farine, en veillant à recouvrir toute l'eau.
- Faites un puits peu profond dans la farine et ajoutez-y la levure sans la faire entrer en contact avec un autre ingrédient.
- Remplacez la cuve dans la machine et fermez le couvercle.
- Sélectionnez le programme 3 « PAIN BLANC ».
- Au signal sonore, ajoutez les olives et les tomates séchées.
- Une fois le programme terminé, sortez la cuve de la machine, démoulez le pain et laissez-le refroidir sur une grille au moins une heure avant de le couper.

Pain brioché aux fruits confits :

Ingrédients :

- ❖ 1 œuf
- ❖ Lait
- ❖ 3 cuillères à soupe de sucre
- ❖ 1 sachet de sucre vanillé
- ❖ 30g de beurre à température ambiante
- ❖ 1.5 cuillère à café de sel
- ❖ 450g de farine T55
- ❖ 1.5 cuillère à café de levure déshydratée instantanée
- ❖ 50g de fruits confits

- Retirez la cuve de la machine et placez les pales de pétrissage.
- Battez l'œuf en omelette, mettez-le dans un verre mesureur et complétez avec le lait jusqu'à 290 ml (lait + œuf = 290 ml).
- Versez le mélange lait/œuf dans la cuve. Ajoutez les sucres, le beurre, le sel, puis la farine en veillant à recouvrir tout le liquide.
- Faites un puits peu profond dans la farine et ajoutez-y la levure sans la faire entrer en contact avec un autre ingrédient.
- Remplacez la cuve dans la machine et fermez le couvercle.
- Sélectionnez le programme 5 « PAIN SUCRÉ ».
- Une fois le programme terminé, sortez la cuve de la machine, démoulez le pain et laissez-le refroidir sur une grille au moins une heure avant de le couper.

Brioche :

Ingrédients :

- ❖ 4 œufs moyens
- ❖ Lait
- ❖ 60g de sucre
- ❖ 1 sachet de sucre vanillé
- ❖ 1 cuillère à café de sel
- ❖ 120g de beurre à température ambiante
- ❖ 350g de farine T55
- ❖ 2 cuillères à café de levure déshydratée instantanée

- Retirez la cuve de la machine et placez les pales de pétrissage.
- Battez l'œuf en omelette, mettez-le dans un verre mesureur et complétez avec le lait jusqu'à 290 ml (lait + œuf = 290 ml).
- Ajoutez les sucres, le beurre, le sel, puis la farine en veillant à recouvrir tout le liquide.
- Faites un puits peu profond dans la farine et ajoutez-y la levure sans la faire entrer en contact avec un autre ingrédient.
- Remplacez la cuve dans la machine et fermez le couvercle.
- Sélectionnez le programme 5 « PAIN SUCRE ».
- Arrêtez la cuisson 10 à 15 minutes avant la fin du cycle. Sortez la cuve de la machine, démoulez la brioche et laissez-la refroidir sur une grille au moins 1 heure avant de la couper.

Cake au chocolat :

Ingrédients :

- ❖ 3 œufs
- ❖ 100g de beurre fondu
- ❖ 150g de chocolat noir fondu
- ❖ 150g de sucre en poudre
- ❖ 1 pincée de sel
- ❖ 300g de farine T45 tamisée
- ❖ 1 sachet de levure chimique

- Retirez la cuve de la machine et placez les pales de pétrissage.
- Battez les œufs en omelette et versez-les dans la cuve. Ajoutez le beurre, le chocolat, le sucre, le sel, la farine et la levure.
- Sélectionnez le programme 6 « GATEAU ».
- A la fin du programme, démoulez immédiatement sur un plat.

Confiture de rhubarbe :

Ingrédients :

- ❖ 500g de rhubarbe
- ❖ 500g de sucre avec gélifiant
- ❖ 1 cuillère à soupe de jus de citron

- Retirez la cuve de la machine et placez les pales de pétrissage.
- Coupez la rhubarbe en petits tronçons en enlevant les plus gros fils.
- Dans la cuve, placez la rhubarbe, le sucre et le jus de citron.
- Sélectionnez le programme 7 « CONFITURE ».
- A la fin du programme, versez délicatement la confiture dans des pots propres et stérilisés, fermez les couvercles immédiatement et posez les pots à l'envers. Laissez refroidir dans cette position.

GARANTIE
2
ans
GARANTIE

CONDITIONS DE GARANTIE :

Garantie valide à partir de la date d'achat (ticket de caisse faisant foi).

Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise utilisation, d'une utilisation incorrecte, ou de l'usure normale du produit.

TRAITEMENTS DES APPAREILS ELECTRONIQUES ET ELECTRIQUES EN FIN DE VIE :

(applicable dans les pays de l'union européenne et aux autres pays européens disposant de système de collecte appropriés)

Ce symbole  apposé sur le produit ou sur son emballage indique que ce produit ne doit pas être traité avec les déchets ménagers. Il doit être remis à un point de collecte approprié pour le recyclage des EEE (Equipements Electriques et Electro magnétiques). En s'assurant que ce produit est bien mis au rebus de manière appropriée, vous aiderez à prévenir les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine. Le recyclage des matériaux aidera à conserver les ressources naturelles.

Pour avoir des informations complémentaires au sujet du recyclage de ce produit, vous pouvez contacter votre municipalité, votre déchetterie ou votre magasin Boulanger.



Service clientèle "Essentiel b"
BOULANGER - CRT Lesquin
Rue de la Haie Plouvier
F - 59273 FRETIN



www.boulanger.fr